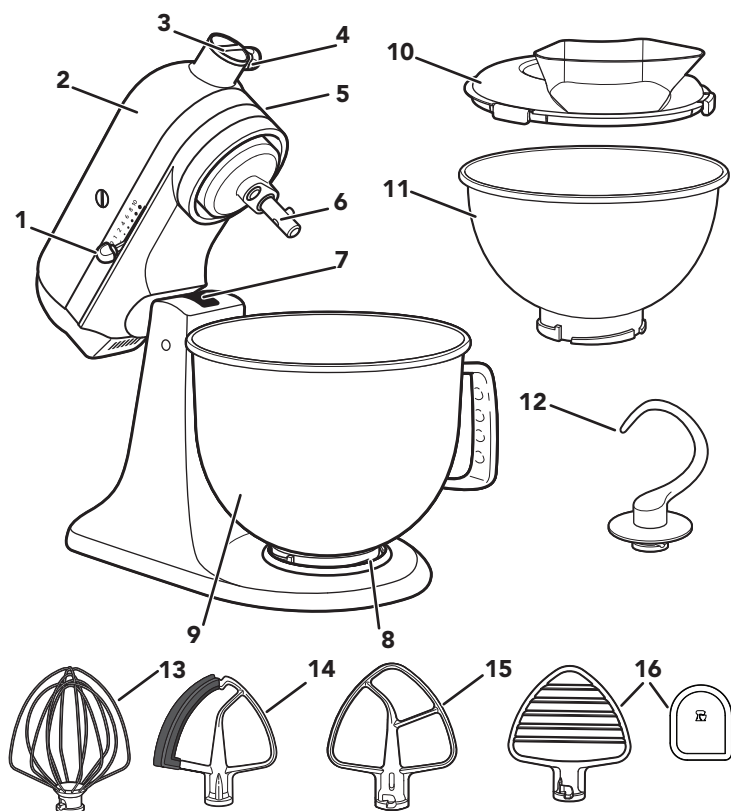


CZĘŚCI I FUNKCJE



1. Dźwignia sterowania prędkością
2. Głowica z silnikiem
3. Gniazdo przystawek
4. Śruba przystawek
5. Dźwignia blokująca głowicę z silnikiem (nie pokazano)
6. Wał mieszadła
7. Śruba regulacji wysokości mieszadła (nie pokazano)

8. Płyta zaciskowa dzieży
9. Dzieża**
10. Osłona dzieży z podajnikiem*
11. Dzieża ze stali nierdzewnej o pojemności 2,8 l*
12. Hak
13. Różga
14. Mieszadło Flex ze zgarniaczem*
15. Mieszadło płaskie*
16. Zgarniacz do ciasta* i skrobaczka***

**Kształt, rozmiar i materiał dzieży zależą od modelu miksera stojącego.

*Dostępna tylko w wybranych modelach. Dostępny również jako wyposażenie dodatkowe.

***Można jej także użyć do wyczyszczenia dzieży.

Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i je przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: "NIEBEZPIECZEŃSTWO" i "UWAGA". Te słowa oznaczają, że:



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa, określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych zasad:

1. Należy przeczytać wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Nie zanurzać miksera stojącego w wodzie i innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem.
3. Omawiane urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

4. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
5. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz rozumieją zagrożenia z nim związane.
6. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
7. Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem elementów oraz przed czyszczeniem, należy je wyłączyć (0), a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda, należy ją chwycić i wyciągnąć. Zabrania się ciągnięcia za przewód.
8. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Nie zbliżać dłoni, włosów, odzieży, a także szpatulek i innych przyborów kuchennych do mieszadła podczas pracy, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała osób oraz uszkodzenia miksera stojącego.
9. Zabrania się używania urządzeń, których kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli nastąpiła awaria urządzenia, bądź jeżeli zostało ono upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Należy zwrócić urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy albo regulacji mechanicznej lub elektrycznej.
10. Stosowanie akcesoriów i przystawek niezalecanych lub niesprzedawanych przez KitchenAid może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała.
11. Zabrania się używania urządzenia na wolnym powietrzu.
12. Nie zostawiać przewodu zwisającego ze stołu lub blatu.
13. Nie dopuszczać do kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami, takimi jak np. piec.
14. Przed umyciem należy odłączyć od miksera stojącego mieszadło płaskie, mieszadło Flex ze zgarniaczem, drucianą trzepaczkę, hak do ciasta lub zgarniacz do ciasta.

15. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego dla uniknięcia niebezpieczeństwa konieczna jest jego wymiana przez KitchenAid, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę.
16. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
17. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu, nie należy używać naczyń miksera stojącego w miejscach występowania wysokich temperatur, takich jak piekarniki, kuchenki mikrofalowe lub płyty grzejne.
18. Przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
19. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
20. Omawiane urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz w podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - pomieszczenia socjalne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - budynki gospodarskie;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania;
 - miejsca oferujące noclegi i wyżywienie.

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

Szczegółowe informacje na temat produktu, instrukcje oraz filmy, w tym informacje dotyczące gwarancji, można znaleźć na stronie www.KitchenAid.pl lub www.KitchenAid.eu.

UWAGA



Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

Podłącz wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemiającego.

Nie używać rozgałęziacza.

Zabrania się używania kabli przedłużających.

Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do śmierci, pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.

Napięcie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50-60 Hz

Moc:

300 W

Seria 5KSM125 – 5KSM200

275 W

Seria 5K45, 5KSM45 do 5KSM100

UWAGA: jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdk, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki. Nie używać rozgałęziacza.

Zabrania się używania kabli przedłużających. Jeżeli kabel zasilający jest zbyt krótki, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi lub technikowi serwisu zainstalowanie gniazda sieciowego w pobliżu urządzenia.

UŻYTKOWANIE PRODUKTU

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

PRĘDKOŚĆ	DZIAŁANIE	AKCESORIUM	OPIS
1	Mieszanie	Mieszadło płaskie*, mieszadło FLEX ze zgarniaczem*	Do powolnego mieszania, łączenia składników, rozcierania i rozpoczynania wszystkich procedur mieszania. Służy do dodawania mąki i suchych składników do rzadkiego ciasta oraz dodawania płynów do suchych składników. Nie używać prędkości 1 do mieszania lub wyrabiania ciasta drożdżowego.
2	Mieszalnik do powolnego miksowania	Mieszadło płaskie*, mieszadło FLEX ze zgarniaczem*, hak do ciasta, zgarniacz do ciasta*	Do powolnego miksowania, rozcierania i szybkiego mieszania. Służy do mieszania i zagniatania ciast drożdżowych, gęstych ciast na wypieki oraz słodczy, rozpoczynania rozniatania ziemniaków i innych warzyw, dodawania tłuszczu stałego do mąki oraz mieszania rzadkich lub rozpryskujących się mas.
4	Mieszanie, ubijanie	Mieszadło płaskie*, mieszadło FLEX ze zgarniaczem*, różga, zgarniacz do ciasta*	Do miksowania średnio gęstej masy, takiej jak na ciastka. Służy do łączenia cukru z tłuszczem stałym oraz dodawania cukru do białek jaj na bezy. Średnia prędkość dla mieszanek na ciasta. Do mielenia mięs.
6	Ubijanie, ucieranie		Do średnio szybkiego ucierania lub ubijania. Służy do zakończenia mieszania ciasta, ciasta na pączki i innych rzadkich ciast. Wysoka prędkość dla mieszanek na ciasta.
8	Szybkie ubijanie	Różga	Do ubijania śmietany, białek i gorącego lukru.
10	Szybkie ubijanie		Do ubijania małych ilości śmietany, białek jaj lub do ostatecznego ucierania tłuczonych ziemniaków.

UWAGA: dźwignię regulacji prędkości można ustawić pomiędzy wartościami prędkości podanymi w powyższej tabeli, aby uzyskać prędkości 3, 5, 7 i 9, jeśli wymagana jest dokładniejsza regulacja. Aby z łatwością przesunąć dźwignię sterowania prędkością, należy ją lekko unieść podczas przesuwania wzdłuż ustawień w dowolnym kierunku.

WAŻNE: podczas przygotowywania ciasta drożdżowego nie należy przekraczać prędkości 2, ponieważ może to spowodować uszkodzenie mieszadła stojącego.

*Dostępne tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie opcjonalne.

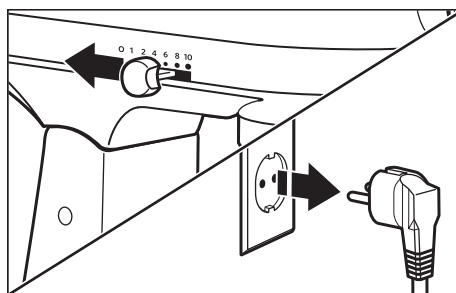
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

AKCESORIA	STOSOWANIE DO MIKSOWANIA	SUGEROWANE PRODUKTY
Mieszadło płaskie*, mieszadło FLEX ze zgarniaczem*	Normalne i ciężkie masy	Ciasta, spieniony lukier, cukierki, ciastka, ciasto na placek, mielone mięso, herbatniki, klopsy, tłuczone ziemniaki.
Różga	Mieszanki, które wymagają napowietrzenia	Jaja, białka jaj, gęsta śmietana, gorący lukier, biszkopty, majonez, niektóre cukierki.
Hak	Mieszanie i wyrabianie ciasta drożdżowego	Pieczywo, drożdżówki, ciasto na pizzę, bułki, ciasta kawowe.
Zgarniacz do ciasta*	Do wkrajania masła do mąki	na ciasto, herbatniki i inne wypieki, do rozgniatania owoców i warzyw oraz rozdrabniania mięsa.

UWAGA: Skrobaczka*** pomaga w czyszczeniu zgarniacza do ciasta* Może być również przydatna do wyskrobania składników z dzieży.

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE DZIEŻY

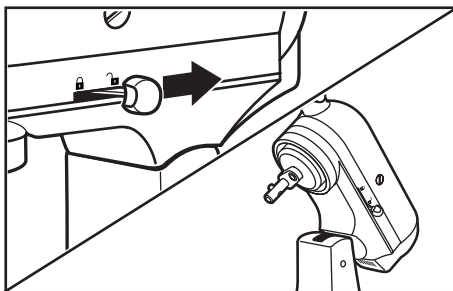
- Zakładanie dzieży:** ustaw pokrętkę sterowania prędkością na pozycji wyłączonej (0). Odłącz wtyczkę miksera stojącego.



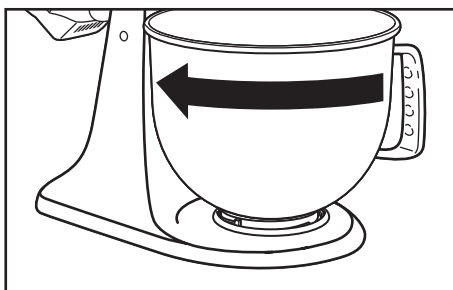
*Dostępne tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie opcjonalne.

***Może być również używana do czyszczenia dzieży.

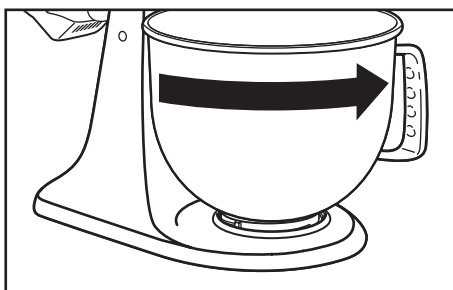
2. Odblokuj i podnieś głowicę z silnikiem. Blokada**** włącza się automatycznie, utrzymując głowicę na miejscu.



3. Umieść dzieżę na płycie zaciskowej dzieży. Delikatnie obróć dzieżę w prawo.



4. Aby wyjąć dzieżę: powtórz kroki 1 i 2. Delikatnie obróć dzieżę w lewo.



UWAGA: podczas korzystania z miksera stojącego głowica z silnikiem powinna zawsze znajdować się w pozycji zablokowanej.

****Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE MIESZADŁA PŁASKIEGO*, MIESZADŁA FLEX ZE ZGARNIACZEM*, RÓZGI, ZGARNIACZA DO CIASTA* LUB HAKA

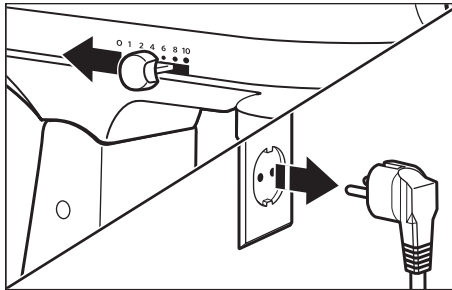
⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

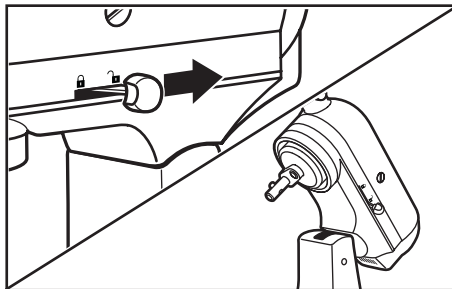
Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

1. **Aby podłączyć akcesorium:** Obrócić pokrętkę sterowania prędkością w położenie wyłączone (0). Wyłączyć mikser stojący z prądu.



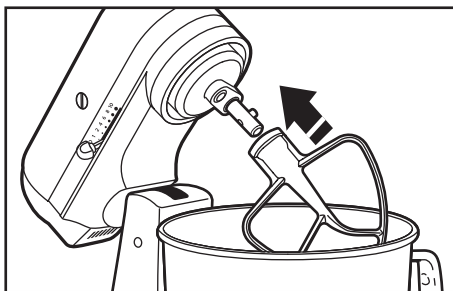
2. Odblokować i podnieść głowicę z silnikiem. Blokada**** włącza się automatycznie, utrzymując głowicę na miejscu.



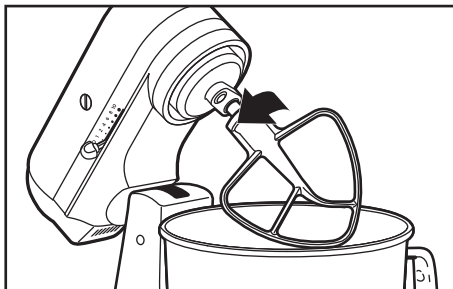
*Dostępny tylko w wybranych modelach. Dostępny również jako wyposażenie dodatkowe.

****Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.

3. Wsunąć akcesorium na wał mieszadła i wcisnąć jak najdalej do góry. Następnie obrócić akcesorium w prawo, zaczepiając je na kołku na wale.



4. Aby odłączyć akcesorium: powtórzyć kroki 1 i 2. Przesunąć akcesorium maksymalnie do góry i obrócić w lewo. Następnie wyciągnąć akcesorium z wału mieszadła.



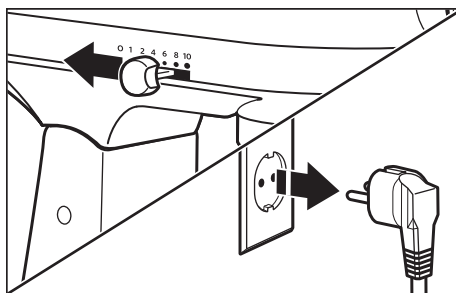
Zeskanuj kod, aby uzyskać więcej informacji

PRZEŚWIT MIĘDZY MIESZADŁEM A DZIEŻĄ

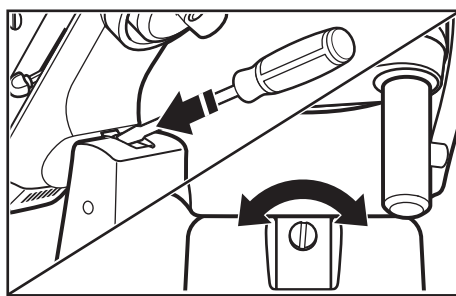
Mikser stojący jest fabrycznie wyregulowany w taki sposób, że mieszadło płaskie* po prostu czyści dno dzieży. Jeśli z jakiegoś powodu mieszadło * zetknie się z dnem dzieży lub znajdzie się zbyt daleko od niej, można łatwo skorygować prześwit.

*Dostępne tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie opcjonalne.

1. Obrócić pokrętkę sterowania prędkością w położenie wyłączone (0). Odłączyć wtyczkę miksera stojącego.



2. Podnieść głowicę z silnikiem. Obrócić śrubę lekko w lewo, co pozwoli unieść mieszadło płaskie*, albo w prawo, aby je opuścić*. Wyreguluj pozycję mieszadła płaskiego*, aby oczyszczało powierzchnię dzieży. Jeśli śruba zostanie nadmiernie dokręcona, dźwignia blokująca może nie zablokować się na swoim miejscu.

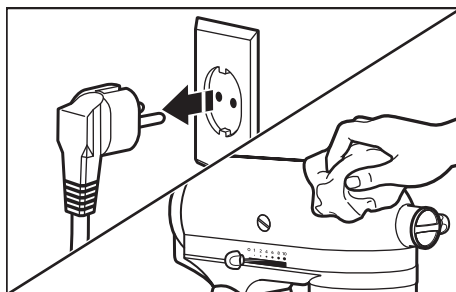


UWAGA: prawidłowo ustawione mieszadło płaskie* nie będzie uderzać w dno ani boki dzieży. Jeśli mieszadło płaskie* lub różga znajdują się tak blisko dna dzieży, że w nie uderzają, powłoka mieszadła lub druty różgi mogą ulec zużyciu.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

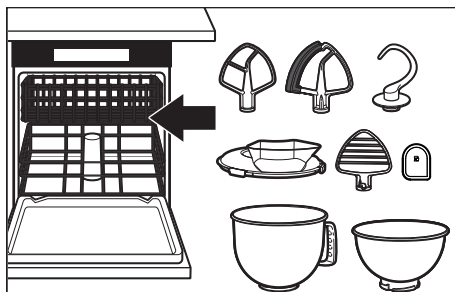
WAŻNE: przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć mikser stojący. Wytrzeć mikser stojący miękką, wilgotną ściereczką. Nie stosować środków czyszczących do użytku domowego/komercyjnego. Często wycierać wał mieszadła, usuwając wszelkie nagromadzone pozostałości. Nie zanurzać w wodzie.

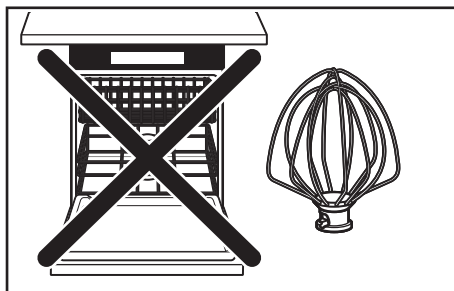


*Dostępne tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie opcjonalne.

2. Dzieże*, osłona dzieży z podajnikiem*, mieszadło płaskie*, mieszadło FLEX ze zgarniaczem*, zgarniacz do ciasta* i skrobaczka*** oraz hak do ciasta mogą być myte w zmywarce na górnej półce. Ewentualnie przed osuszeniem wyczyścić dokładnie w gorącej wodzie z dodatkiem mydła i dokładnie wypłukać. Nie przechowywać mieszadeł na wale.



WAŻNE: różgę można myć w zmywarce tylko w przypadku modeli 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 i 5KSM193. W przypadku wszystkich pozostałych modeli: przed osuszeniem umyć dokładnie w gorącej wodzie z dodatkiem mydła i dokładnie wypłukać. Nie przechowywać różgi na wale.



*Dostępne tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie opcjonalne.

***Może być używana do czyszczenia dzieży.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠ UWAGA



Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

Podłącz wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemiającego.

Nie używać rozgałęziacza.

Zabrania się używania kabli przedłużających.

Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do śmierci, pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Jeśli mikser stojący nagrzewa się podczas pracy	Przetwarzanie dużych obciążeń nie powinno odbywać się z prędkością większą niż 2. Przy dużych obciążeniach i dłuższych okresach miksowania dotknięcie górnej części urządzenia może nie być komfortowe. Jest to zjawisko normalne.
Jeśli mikser stojący wydziela nieprzyjemny zapach	Jest to typowe zjawisko w przypadku silników elektrycznych, zwłaszcza nowych.
Jeśli mieszadło płaskie uderza w dzieżę	Zatrzymać mikser stojący. Zajrzeć do rozdziału „Prześwit między mieszadłem a dzieżą”. Wyregulować prześwit między mieszadłem a dzieżą.
Jeśli mikser stojący przestanie działać, należy sprawdzić następujące elementy	Czy wtyczka miksera stojącego jest włożona do gniazda?
	Czy bezpiecznik topikowy w obwodzie miksera stojącego jest sprawny? Jeżeli zainstalowano skrzynkę z wyłącznikami automatycznymi, należy upewnić się, że obwód jest zamknięty.
	Wyłączyć mikser stojący na 10-15 sekund, a następnie włączyć go ponownie. Jeśli mikser stojący nadal się nie uruchamia, należy odczekać 30 minut, aż ostygnie, a następnie ponownie go uruchomić.
Jeśli problemu nie udaje się rozwiązać	Patrz rozdział „Warunki gwarancji KitchenAid” („Gwarancja”). Nie należy zwracać miksera stojącego do sprzedawcy detalicznego. Sprzedawcy detaliczni nie świadczą usług serwisowych.

UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego wykonano opakowanie, nadaje się do recyklingu i jest oznaczony odpowiednim symbolem ♻️. Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

RECYKLING PRODUKTU

- Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z prawem obowiązującym w UE i Wielkiej Brytanii – dyrektywą w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.
- Symbol ♻️ umieszczony na urządzeniu lub towarzyszącej mu dokumentacji oznacza, że urządzenia nie należy traktować jak odpady komunalne, lecz musi zostać oddany do odpowiedniego punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu recyklingu.

W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

DLA UŻYTKOWNIKÓW W UNII EUROPEJSKIEJ

Urządzenie zostało zaprojektowane, wytworzone i dystrybuowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa zawartymi w dyrektywach: Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/UE, dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE, dyrektywa w sprawie ekoprojektu 2009/125/EWG, dyrektywa RoHS 2011/65/UE i poprawki do nich.

WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia („Gwarant”) zapewnia użytkownikowi końcowemu, czyli klientowi, prawo do Gwarancji na poniższych warunkach.

Gwarancja jest stosowana dodatkowo i nie wyklucza, nie ogranicza i nie zawieszają ustawowych praw gwarancyjnych użytkownika końcowego wynikających z postanowień ustawowej gwarancji dotyczących defektów sprzedawanego przedmiotu, ani nie wpływa na nie w żaden sposób.

1. ZAKRES I WARUNKI GWARANCJI

- Gwarant obejmuje Gwarancją produkty wymienione w Sekcji 1.b), które klient zakupił od sprzedawcy bądź firmy należącej do KitchenAid-Group i znajdującej się na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego, Mołdawii, Czarnogóry, Rosji, Szwajcarii lub Turcji.
- Okres obowiązywania Gwarancji zależy od zakupionego produktu i jest następujący:
 - Dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu (Modele serii 5K45, 5KSM45 do serii 100).**
 - Pięć lat pełnej gwarancji od daty zakupu (Modele 5KSM125 – seria 200).**
- Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu, tj. w dniu, w którym klient zakupił produkt u sprzedawcy lub w firmie należącej do KitchenAid-Group.
- Gwarancja dotyczy produktu pozbawionego wad ukrytych.

- e) Gwarant świadczy dla klienta poniższe usługi w ramach niniejszej Gwarancji, według uznania Gwaranta, w przypadku pojawienia się wady w okresie obowiązywania Gwarancji:
- naprawę wadliwego produktu bądź jego części; lub
 - wymianę wadliwego produktu bądź jego części. Jeśli produkt nie jest już dostępny, Gwarant ma obowiązek wymienić produkt na model o takiej samej lub wyższej wartości.
- f) W przypadku, gdy klient chce zgłosić roszczenie w ramach Gwarancji, musi skontaktować się z centrum obsługi KitchenAid w danym kraju wymienionym na stronie www.kitchenaid.pl
- (numer telefonu: 22 812 56 64) lub bezpośrednio z Gwarantem, pisząc na adres KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia.
- g) Koszt naprawy, łącznie z wymienionymi częściami, oraz koszty wysyłki produktu pozbawionego wad ukrytych lub jego części, ponosi Gwarant. Gwarant ponosi również koszty wysyłki za zwrot wadliwego produktu lub części produktu, jeżeli Gwarant lub centrum obsługi KitchenAid w danym kraju zażądał zwrotu wadliwego produktu lub części produktu, o ile nie obejmuje to okoliczności, w których wadę należy usunąć w miejscu, w którym produkt znajdował się w momencie jej ujawnienia.
- h) Gwarant odpowiada na roszczenie klienta i wykonuje swoje zobowiązania nie później niż [...]

2. OGRANICZENIA GWARANCJI

- a) Gwarancja ma zastosowanie wyłącznie do produktów wykorzystywanych do celów prywatnych, a nie do celów zawodowych lub komercyjnych.
- b) Gwarancja nie ma zastosowania w przypadku normalnego zużycia, nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, używania produktu przy nieprawidłowym napięciu elektrycznym, montażu i eksploatacji z naruszeniem obowiązujących przepisów elektrycznych oraz używania siły (np. uderzenia).
- c) Gwarancja nie obowiązuje, jeżeli produkt został zmodyfikowany lub przekształcony, np. z produktów 120 V na produkty 220–240 V.

Po upływie okresu Gwarancji lub w przypadku produktów, które nie są objęte niniejszą Gwarancją, centra obsługi KitchenAid są nadal dostępne dla klienta końcowego w celu uzyskania informacji i odpowiedzi na pytania. Więcej informacji można również znaleźć na naszej stronie internetowej: www.kitchenaid.eu

REJESTRACJA PRODUKTU

Zarejestruj swoje urządzenie KitchenAid na stronie: www.kitchenaid.eu/register