

# **KitchenAid**

## **FOOD PROCESSOR**

5KFP0921E, 5KFP0921B

### **OWNER'S MANUAL**

EN	Owner's Manual	2
DE	Bedienungsanleitung	11
FR	Le manuel d'utilisation	22
IT	Manuale del proprietario	34
NL	Gebruikershandleiding	43
ES	El manual del propietario	53
PT	Manual do proprietário	62
EL	Εγχειρίδιο Κατοχού	72
SV	Användarhandbok	82
NO	Brukerhåndbok	91
FI	Omistajan Opas	100
DA	Brugervejledning	109
IS	Notandahandbók	118
PL	Instrukcja Obsługi	127
CS	Uživatelská Příručka	137
TR	Kullanıcı Kilavuzu	146
UA	Посібник з експлуатації	155
AR	دليل المالك	1

## 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:



**NIEBEZPIECZEŃSTWO**

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



**UWAGA**

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 zanurzaj malaksera w wodzie i innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem.
3. Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem elementów oraz przed czyszczeniem, należy je WYŁĄCZYĆ (O/Pulse), a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda, należy ją chwycić i wyciągnąć. Nie wolno ciągnąć za przewód.
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 nieposiadające 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.** Tylko na terenie Unii Europejskiej: Przed pozostawieniem blendera bez nadzoru, montażem, demontażem oraz czyszczeniem należy zawsze odłączyć go od zasilania.
- 7.** 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.
- 8.** Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- 9.** Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.
- 10.** 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.
- 11.** W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego dla uniknięcia niebezpieczeństwa konieczna jest jego wymiana przez KitchenAid, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę.
- 12.** Stosowanie akcesoriów i przystawek niezalecanych lub niesprzedawanych przez KitchenAid może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała.
- 13.** Zabrania się używania urządzenia na wolnym powietrzu.
- 14.** Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego z krawędzi stołu lub blatu.
- 15.** Zachowaj ostrożność podczas wlewania gorących płynów do malaksera, ponieważ mogą one zostać wyrzucone na zewnątrz urządzenia pod wpływem nagłego parowania.
- 16.** Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.

17. Nie zbliżaj dłoni ani przyborów kuchennych do poruszających się ostrzy lub tarczy w trakcie obrabiania żywności, aby ograniczyć ryzyko poważnych obrażeń ciała osób oraz uszkodzenia malaksera. Można używać skrobaczki, ale tylko wtedy, gdy malakser nie pracuje.
18. Noże są bardzo ostre. Należy zachować ostrożność podczas korzystania z ostrych noży, opróżniania kielicha i czyszczenia.
19. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała, nigdy nie należy zakładać ostrza tnącego lub tarczy na podstawę bez uprzedniego zamocowania misy na właściwym miejscu.
20. Przed uruchomieniem malaksera należy upewnić się, czy pokrywa jest prawidłowo zablokowana na miejscu.
21. Nigdy nie należy wkładać jedzenia ręką. Należy zawsze używać do tego popychacza.
22. Zabrania się podejmowania prób pokonania mechanizmu blokady pokrywy.
23. Nie napełniać misy powyżej poziomu maksymalnego (ani powyżej znamionowej pojemności) – pozwoli to wyeliminować ryzyko obrażeń ciała spowodowane uszkodzeniem pokrywy lub misy.
24. Przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
25. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
26. 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**. Może to pomóc uniknąć kontaktu z serwisem. Aby otrzymać bezpłatną, drukowaną kopię informacji dostępnych w Internecie, zadzwoń pod numer **00 800 381 040 26**.

## WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

**Napięcie:** 220-240 V

**Częstotliwość:** 50-60 Hz

**Moc:** 250 W

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

## PORADNIK WYBORU AKCESORIÓW

DZIAŁANIE	USTAWIENIE	JEDZENIE	AKCESORIUM
Siekanie	1 lub O/Pulse	Ser Czekolada Owoce Świeże zioła	Uniwersalny nóż ze stali nierdzewnej
Mielenie lub purée	2 lub O/Pulse	Orzechy Tofu Warzywa	
Miksowanie	1	Sos do makaronów Pesto Salsa Sosy Ciasta	
Krojenie na	1	Owoce (miękkie) Ziemniaki Pomidory Warzywa (miękkie)	Dwustronna tarcza do krojenia/szatkowania (strona do krojenia)
	2	Ser, czekolada, owoce (twarde), warzywa (twarde)	

DZIAŁANIE	USTAWIENIE	JEDZENIE	AKCESORIUM
Szatkowanie (drobne do średniego)	1	Ziemniaki, warzywa (miękkie)	Dwustronna tarcza do krojenia/ szatkowania (strona szatkująca)
	2	Kapusta, ser, czekolada, owoce (twarde), warzywa (twarde)	
Wyrabianie ciasta	O/Pulse lub 2	Ciasto drożdżowe	Ostrze do ciasta
Słupki	1	Warzywa (miękkie)	Tarcza do krojenia w słupki
	2	Warzywa (twarde)	

## UŻYTKOWANIE PRODUKTU

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem malaksera należy umyć wszystkie części i akcesoria ręcznie lub w zmywarce (patrz rozdział „Czyszczenie malaksera”). Malakser został zaprojektowany w taki sposób, aby wszystkie akcesoria można było przechowywać wewnątrz misy roboczej.

1. Podnieś zatrzask pokrywy, aby ją odblokować. Odchyl pokrywę misy roboczej i podnieś ją prosto do góry, aby wyciągnąć zawias pokrywy z zawiasu uchwyty.
2. Wyjmij wszystkie części i akcesoria z misy roboczej i wyciągnij popychacz z podajnika.

### MONTAŻ MALAKSERA

**WAŻNE:** umieść malakser na suchym, płaskim blacie, z panelem sterowania skierowanym do przodu. Nie podłączaj malaksera do prądu przed zmontowaniem wszystkich jego elementów.

1. Umieść misę roboczą na podstawie, dopasowując uchwyt do wypukłego przycisku po prawej stronie podstawy. Po prawidłowym wyrównaniu misa zatrzaśnie się na swoim miejscu i będzie przylegać do podstawy.
2. Umieść adapter napędowy w misie roboczym, opuszczając go na trzpień.  
**UWAGA:** aby ułatwić sobie montaż, przed zamocowaniem pokrywy misy roboczej zamontuj żądane ostrze lub tarczę.
3. Aby założyć pokrywę misy, należy zahaczyć zawias pokrywy w zawiasie rękojeści misy roboczej i zamknąć pokrywę.
4. Po zamknięciu pokrywy misy roboczej wciśnij zawias pokrywy do pozycji zablokowanej.  
**UWAGA:** malakser nie będzie działał, dopóki pokrywa misy roboczej nie zostanie całkowicie zamknięta, a sama misa robocza nie zostanie prawidłowo ustawiona na podstawie.

### MONTAŻ OSTRZA WIELOFUNKCYJNEGO LUB MIESZADŁA DO CIASTA

1. Umieścić ostrze na adapterze napędowym. Obrócić je tak, aby opadło na podstawę adaptera.

2. Założyć pokrywę miski roboczej, upewniając się, że zatrzask pokrywy jest wciśnięty do pozycji zablokowanej.

## INSTALOWANIE ODWRACANEJ TARCZY DO KROJENIA/ SZATKOWANIA LUB TARCZY DO WIÓRKÓW „JULIENNE”

1. **Krojenie:** Obróć tarczę w taki sposób, aby wystające ostrze tnące ustawione było do góry.  
**Szatkowanie:** Obróć tarczę w taki sposób, aby drobne, wystające ostrza tnące ustawione były do góry.  
**Aby kroić w wiórki „julienne”:** Włóż tarczę w taki sposób, aby wystające ostrze tnące ustawione było do góry.  
Tarczę można umieścić w dwóch różnych pozycjach: wysoko w górnej części dzieży w celu miksowania lub nisko w dzieży w celu przechowywania.  
**UWAGA:** tarcza zamontowana w położeniu do przechowywania nie wykonuje czynności cięcia/tarcia. W celu zapewnienia optymalnych rezultatów upewnić się, że tarcze ustawione są na górnym poziomie.
2. Chwyć tarczę w środku i opuść ją na adapter napędowy, wyrównując oznaczenia na środkowej piaście tarczy z oznaczeniami na adapterze. Prawidłowo umieszczona tarcza powinna być ustawiona równo z górną częścią miski. Jeśli tarcza opadnie do pozycji przechowywania, należy ją podnieść, obrócić o 90° i opuścić ponownie.
3. Załóż pokrywę miski roboczej, upewniając się, że zatrzask pokrywy jest wciśnięty do pozycji zablokowanej.

## UŻYWANIE TARCZY DO WIÓRKÓW „JULIENNE”

1. Włóż ostrze do krojenia w słupki do procesora, tak aby było skierowane do góry. Zamknij zatrzask pokrywy, aby zablokować go w tym położeniu.
2. Przygotuj składniki, przecinając je na części po około 25 mm, na tyle krótkie, aby zmieściły się w podajniku.
3. Układaj składniki w podajniku poziomo z wyłączonym procesorem.
4. Umieść popychacz na składnikach, aby lekko je nacisnąć, a następnie włącz urządzenie na 1 lub 2 (patrz tabela, aby uzyskać instrukcje, które ustawienie należy zastosować).

## OBSŁUGA MALAKSERA

### **UWAGA**

#### Niebezpiecznie wirujące ostrza

**Zawsze używać popychacza.**

**Nie wkładać palców w otwory.**

**Trzymać z dala od dzieci.**

**Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować zranieniem i odcięciem palców.**

Zanim zaczniesz korzystać z malaksera, sprawdź, czy miska robocza, ostrza oraz pokrywa miski są prawidłowo zamontowane na podstawie (patrz rozdział „Montaż malaksera”).

1. Aby włączyć urządzenie, naciśnij 1 lub 2. Malakser będzie działał w sposób ciągły oraz zaświeci się kontrolka.  
Aby wyłączyć urządzenie, ponownie naciśnij przycisk 1, 2 lub O/Pulse.
2. **Aby użyć funkcji pulsacji:** Wciśnij przycisk O/Pulse, by uzyskać krótką pracę pulsacyjną, lub wciśnij i przytrzymaj, by uzyskać długą pracę pulsacyjną. Funkcja pulsacji działa tylko przy dużych prędkościach. Malakser wyłączy się po zwolnieniu przycisku O/Pulse.

3. Po zakończeniu pracy naciśnij przycisk O/Pulse. Kontrolka zgaśnie, a ostrze lub tarcza zatrzymają się powoli.
4. Przed zdjęciem pokrywy miski roboczej poczekaj, aż tarcza lub ostrze całkowicie się zatrzymają. Przed zdjęciem pokrywy miski roboczej lub odłączeniem malaksera należy go wyłączyć.

## KORZYSTANIE Z PODAJNIKA 2 W 1

Podajnik 2 w 1 wyposażony jest w 2-częściowy popychacz. Krojąc niewielkie składniki na plastry lub ścierając je, włóż 2-częściowy popychacz do podajnika.

Do przetwarzania drobnych lub wąskich składników, takich jak pojedyncze marchewki lub łydgi selera, należy używać małego podajnika i popychacza.

Aby powoli dozować oliwę do składników, wystarczy napełnić mały popychacz potrzebną ilością oliwy. Oliwa będzie płynnie dodawana przez niewielki otwór w dnie popychacza.

## WYJMOWANIE PRZETWORZONEJ ŻYWNOŚCI

1. **Wyłączanie malaksera:** przed demontażem naciśnij przycisk O/Pulse i wyjmij wtyczkę malaksera z gniazdka elektrycznego.
2. Podnieś zatrzask, aby odblokować pokrywę miski, a następnie podnieś i zdejmij pokrywę z urządzenia.
3. Jeśli używasz tarczy, wyjmij ją przed wyjęciem miski. Trzymając tarczę za środek, podnieś ją prosto do góry.
4. Zdejmij adapter napędowy i akcesorium, jeżeli jest używane. Podczas zdejmowania adaptera napędowego ostrze pozostanie na swoim miejscu na adapterze.
5. Zdejmij misę roboczą z podstawy, aby wyjąć żywność przy użyciu szpatułki.

## ZALECANE UŻYTKOWANIE I PRZYDATNE WSKAZÓWKI

### KORZYSTANIE Z MIESZADŁA DO CIASTA

Mieszadło do ciasta zostało zaprojektowane do szybkiego i dokładnego mieszania i wyrabiania ciasta drożdżowego. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj ustawienia O/Pulse, aby wymieszać suche składniki, a podczas dodawania wody wybierz prędkość 2.

Maksymalna zalecana ilość to 375 g (3 filiżanki) mąki i 260 g/ml wody, maksymalny czas wyrabiania 2 minuty na dużej prędkości.

### KORZYSTANIE Z MIESZADŁA WIELOFUNKCYJNEGO

Wielofunkcyjne mieszadło służy do siekania i przecierania takich produktów jak owoce, warzywa, orzechy oraz fasola i rośliny strączkowe. Umożliwia również mielenie mięsa takiego jak wołowina, kurczak czy wieprzowina.

Maksymalna zalecana ilość mięsa to 200 g wołowiny przy dużej prędkości przez maksymalnie 10 s.

### UŻYWANIE AKCESORIUM DO UBIJANIA

Akcesorium służy do szybkiego i dokładnego ubijania. Aby uzyskać żądaną teksturę, do ubijania/utrępywania użyj opcji O/Pulse.

Maksymalna zalecana pojemność w przypadku płynów wynosi 500 g przy dużej prędkości przez maksymalnie 2 minuty.



## KORZYSTANIE Z TARCZ DO KROJENIA I TARCIA

Tarcza do krojenia/tarcia służy do krojenia i szatkowania owoców, warzyw, sera i innych produktów.

Maksymalna zalecana pojemność szatkowanych lub szatkowanych składników wynosi 500 g przez maksymalnie 2 minuty.

## UŻYWANIE TARCZY DO WIÓRKÓW „JULIENNE”

Tarcza do wiórków „julienne” służy do dokładnego siekania takich składników, jak marchew, ogórki lub ziemniaki. Więcej informacji zawiera rozdział pt. „Przewodnik wyboru prędkości”.

Maksymalna zalecana pojemność w przypadku krojenia na wiórki „julienne” wynosi 500 g przy dużej prędkości przez maksymalnie 2 minuty.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**WAŻNE:** niezawierająca bisfenolu A misa wymaga specjalnego traktowania. W przypadku mycia ich w zmywarce należy przestrzegać poniższych zaleceń. Przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.


1. Przed czyszczeniem naciśnij przycisk O/Pulse, a następnie wyjmij wtyczkę malaksera z gniazdka elektrycznego.
2. Wytrzeć podstawę i przewód ciepłą, wilgotną ściereczką i wytrzeć do czysta wilgotną ściereczką. Osuszyć dokładnie przy użyciu miękkiej ściereczki. Nie używać ściernych środków do szorowania lub ani ostrych zmywaków. Zabrania się zanurzania podstawy w wodzie lub innym płynie.
3. Wszystkie elementy urządzenia nadają się do mycia w górnym koszu zmywarki. Unikaj kładzenia miski na boku. Po umyciu dokładnie osusz wszystkie elementy. Stosuj delikatne cykle mycia, takie jak tryb standardowy. Unikaj cykli z wysoką temperaturą.  
**UWAGA:** w przypadku ręcznego mycia elementów malaksera unikać używania szorstkich myjek czy druciaków. Mogą one porysować lub zmatowić powierzchnię miski roboczej i pokrywy.
4. Gdy malakser nie jest używany, w jego misie roboczej można przechowywać maksymalnie dwa ostrza i trzy tarcze, a także adapter napędowy. Ponadto pokrywa do przechowywania w lodówce może być przechowywana na misie roboczej, pod pokrywą miski. Zwiń przewód zasilający w schowku w dolnej części podstawy, a następnie zabezpiecz wtyczkę, przyczepiając ją do obudowy.

## 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 zutylicowane 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

- a) 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, Moldawii, Czarnogóry, Rosji, Szwajcarii lub Turcji.

- b) Okres obowiązywania Gwarancji zależy od zakupionego produktu i jest następujący:

**Dwa lata pełnej gwarancja od daty zakupu.**

- c) Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu, tj. w dniu, w którym klient zakupił produkt u sprzedawcy lub w firmie należącej do KitchenAid-Group.

- d) 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](http://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](http://www.kitchenaid.eu)

# REJESTRACJA PRODUKTU

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



# KitchenAid

©2022 All rights reserved.