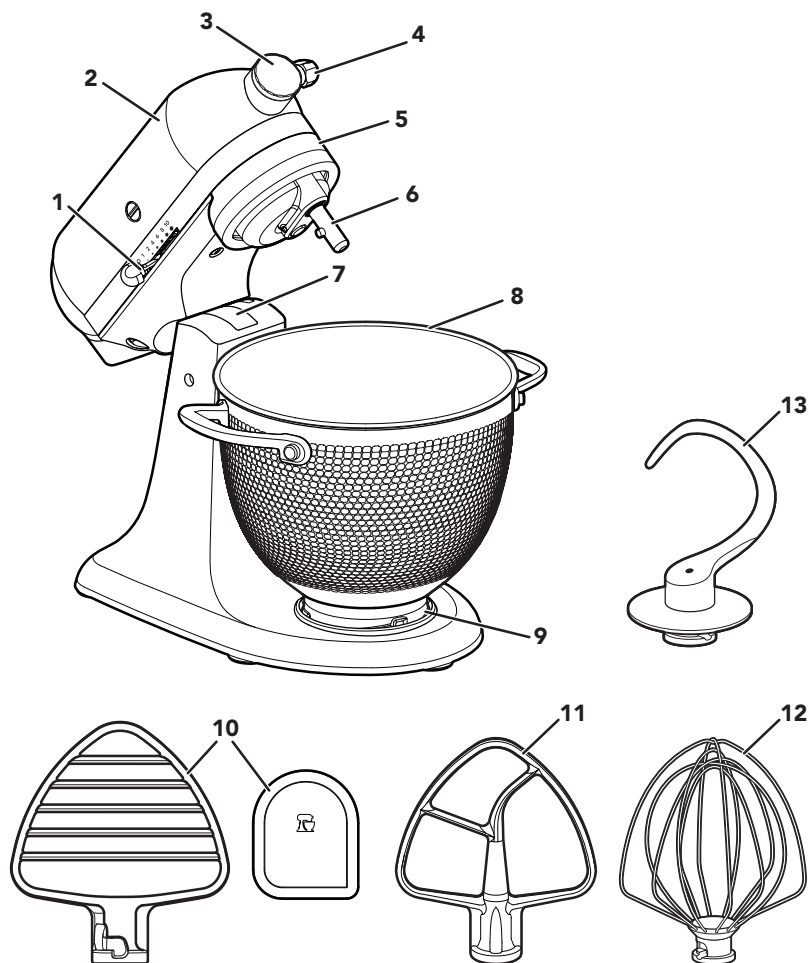


CZĘŚCI I FUNKCJE



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

8. Dwieża
9. Płyta zaciskowa dzieży
10. Zgarniacz do ciasta ze stali nierdzewnej* i nylonowy skrobak**
11. Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej*
12. Trzepaczka ze stali nierdzewnej*
13. Hak do ciasta ze stali nierdzewnej*

*Dostępny również dostępny jako wyposażenie dodatkowe.

**Można jej także użyć do wyczyszczenia miski.

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 ani innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem.
3. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

4. 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.
5. Kraje Unii Europejskiej i inne kraje wymagające stosowania norm IEC: Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
6. 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.
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 przystąpieniem do mycia należy zdemontować mieszadło płaskie, trzepaczkę lub hak do ciasta z miksera stojącego.
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.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

⚠ 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.

Moc: 300 W dla modelu 5KSM180

Napięcie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50-60 Hz

UWAGA: jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdzka, 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.

UWAGA: młynek do zbóż (5KGM) nie współpracuje z mikserami stojącymi z uchylną głowicą z serii 5KSM180.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

PRĘDKOŚĆ	DZIAŁANIE	AKCESORIUM	OPIS
1	Mieszanie	Mieszadło płaskie*	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	Powolne miksowanie	Mieszadło płaskie* Hak do wyrabiania ciasta*	Do powolnego miksowania, rozcierania i szybkiego mieszania. Służy do mieszania i zagniatania ciast drożdżowych, gęstych ciast na wypieki oraz słodczy, rozpoczynania rozgniatania ziemniaków i innych warzyw, dodawania tłuszczu stałego do mąki oraz mieszania rzadkich lub rozpryskujących się mas.

*Dostępne również jako wyposażenie dodatkowe.

PRĘDKOŚĆ	DZIAŁANIE	AKCESORIUM	OPIS
	Mieszanie	Zgarniacz do ciasta*	Do wkrajania masła do mąki i wyrabiania na ciasto; do rozgniatacia owoców i warzyw.
4	Mieszanie, ubijanie	Mieszadło płaskie* Trzepaczka*	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.
		Zgarniacz do ciasta*	Do mielenia mięs.
6	Ubijanie, ucieranie	Mieszadło płaskie* Trzepaczka*	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, ubijanie	Trzepaczka*	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 miksera stojącego.

*Dostępne również jako wyposażenie dodatkowe.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

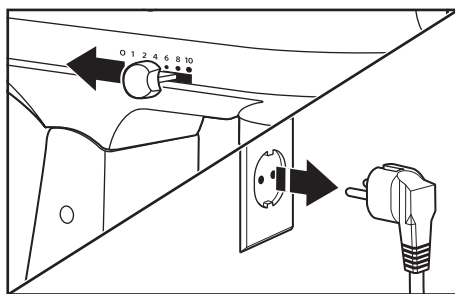
AKCESORIUM	STOSOWANIE DO MIKSOWANIA	SUGEROWANE PRODUKTY
Mieszadło płaskie*	Normalne i ciężkie masy	Ciasta, spieniony lukier, cukierki, ciastka, ciasteczka, kruche babeczki, klopsy, tłuczone ziemniaki.
Trzepaczka*	Mieszanki, które wymagają napowietrzenia	Jaja, białka jaj, gęsta śmietana, gorący lukier, biszkopty, majonez, niektóre cukierki.
Hak do ciasta*	Mieszanie i wyrabianie ciasta drożdżowego	Pieczyno, drożdżówki, ciasto na pizzę, bułki, ciasta kawowe.
Zgarniacz do ciasta*	Do wkrajania masła do mąki	na ciasto, herbatniki i inne wypieki, do rozgniatacia owoców i warzyw oraz rozdrabniania mięsa.

UWAGA: nylonowy skrobak** ułatwia oczyszczenie zgarniacza do ciasta*. Może być również przydatna do wyskrobania składników z dzieży.

MONTAŻ PRODUKTU

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE DZIEŻY

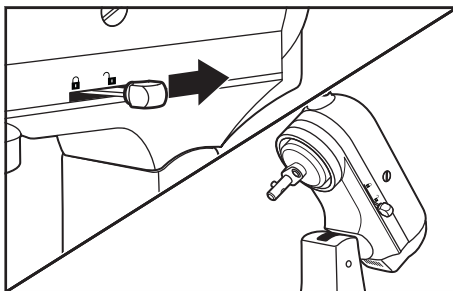
- 1. Aby zamocować dzieżę:** Obrócić dźwignię sterowania prędkością w pozycję wyłączoną (0). Odłączyć wtyczkę miksera stojącego.



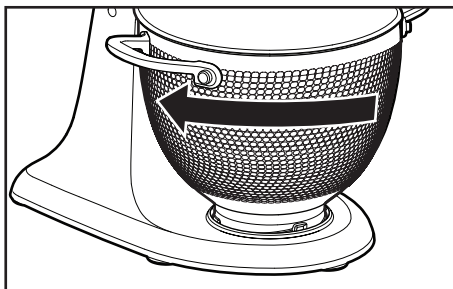
*Dostępne również jako wyposażenie dodatkowe.

**Może być również używany do wyczyszczenia miski.

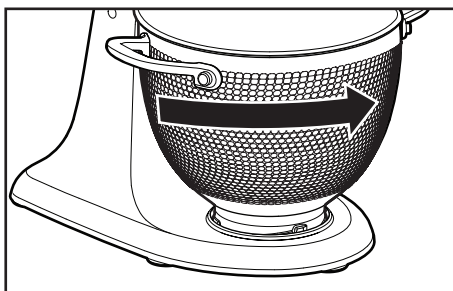
2. Odblokować i podnieść głowicę z silnikiem. Potem zablokować***głowicę tak, by pozostała w pozycji podniesionej.



3. Umieścić dzieżę na płycie zaciskowej dzieży. Delikatnie obrócić dzieżę w prawo.



4. Aby wyjąć dzieżę: powtórzyć kroki 1 i 2. Delikatnie obrócić dzieżę w lewo.

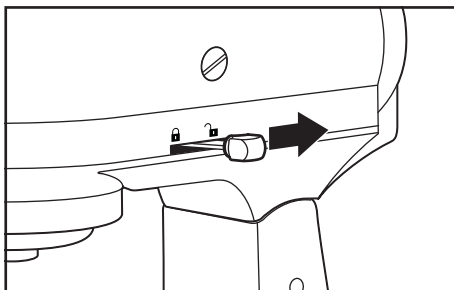


UWAGA: podczas korzystania z miksera stojącego głowica z silnikiem powinna zawsze znajdować się w pozycji zablokowanej.

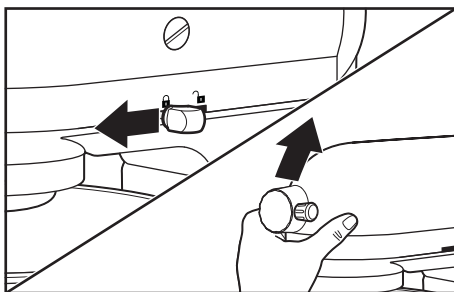
***Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.

PODNOSENIE/OPUSZCZANIE GŁOWICY Z SILNIKIEM

1. **Podnoszenie głowicy z silnikiem:** Przesunąć dźwignię blokującą w pozycji odblokowanej i podnieść głowicę. Po podniesieniu dźwignia automatycznie cofnie się do pozycji zablokowanej***, aby utrzymać głowicę w pozycji podniesionej.



2. **Opuszczenie głowicy z silnikiem:** Przesunąć dźwignię blokującą do pozycji odblokowanej w celu odblokowania i delikatnie opuszczyć głowicę. Dźwignia blokująca automatycznie powróci do pozycji zablokowanej***, gdy głowica jest opuszczona. Przed rozpoczęciem mieszania sprawdzić blokadę, próbując podnieść głowicę z silnikiem.



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

***Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.

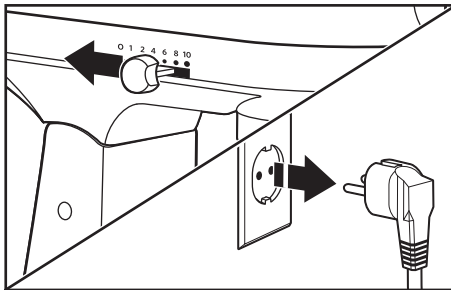
! UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

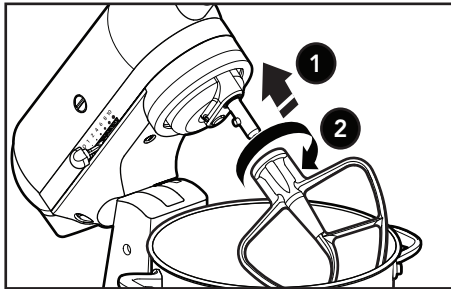
Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

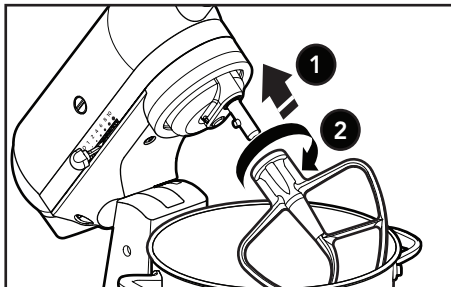
1. **Aby podłączyć akcesorium:** Obrócić dźwignię sterowania prędkością w pozycję wyłączoną (0). Odłączyć wtyczkę miksera stojącego.



2. Odblokować i podnieść głowicę z silnikiem. Potem zablokować***głowicę tak, by pozostała w pozycji podniesionej.

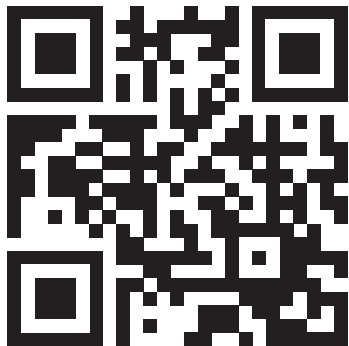
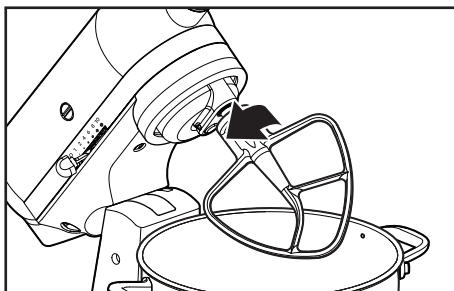


3. Wsunąć akcesorium na wał mieszadła i wcisnąć jak najdalej do góry. Następnie obrócić akcesorium w prawo, zaczepiając je na kołku na wale.



***Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.

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

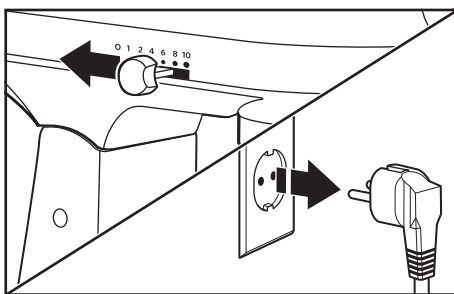


Zeskanuj kod, aby uzyskać więcej informacji

PRZEŚWIT MIĘDZY MIESZADŁEM A DZIEŻĄ

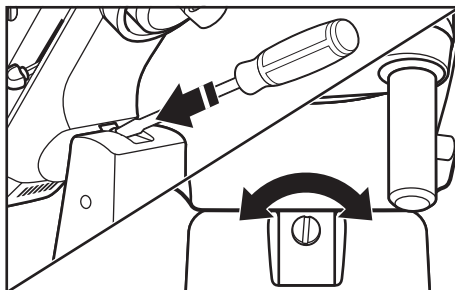
Mikser stojący jest ustawiony fabrycznie w taki sposób, aby mieszadło płaskie* znajdowało się tuż nad dnem dzieży. Jeśli z jakiegokolwiek powodu mieszadło płaskie* zetknie się z dnem dzieży lub znajdzie się zbyt daleko od niej, można łatwo skorygować prześwit.

1. Obrócić dźwignię sterowania prędkością w pozycję wyłączoną (0). Odłączyć wtyczkę miksera stojącego.



*Dostępne również jako wyposażenie dodatkowe.

2. Podnieść głowicę z silnikiem. Obrócić lekko śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (w lewo), aby podnieść mieszadło płaskie* lub zgodnie z ruchem wskazówek zegara (w prawo), aby mieszadło płaskie*. Wyregulować mieszadło płaskie*, aby znajdowało się tuż nad powierzchnią dzieży. Jeśli śruba zostanie nadmiernie dokręcona, dźwignia blokująca może nie zablokować się na swoim miejscu.



UWAGA: po prawidłowej regulacji mieszadło płaskie* nie będzie uderzać w dolną ani boczną część dzieży. Jeśli mieszadło płaskie* lub różga* znajdują się tak blisko dna dzieży, że uderzają w jej dno, powłoka mieszadła lub druty różgi mogą ulec zużyciu.

*Dostępne również jako wyposażenie dodatkowe.

UŻYTKOWANIE PRODUKTU

OBSŁUGA DŹWIGNI REGULACJI PRĘDKOŚCI

UWAGA: Mikser stojący może się nagrzewać podczas pracy. W przypadku dużego obciążenia i dłuższego czasu mieszania górna część urządzenia może się nagrzewać. Jest to zjawisko normalne.

UWAGA

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

Podłącz wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

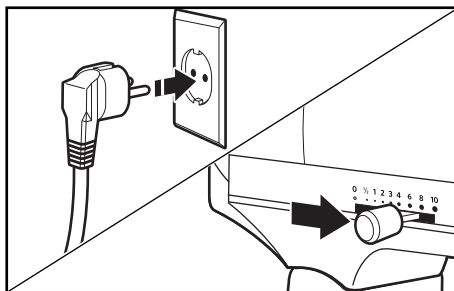
Nie usuwać bolca uziemiającego.

Nie używać rozgałęziacza.

Zabrania się używania kabli przedłużających.

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

1. Podłączyć mikser stojący do odpowiedniego gniazda elektrycznego. Rozpoczynając, należy zawsze ustawiać dźwignię regulacji prędkości na najniższą wartość, a następnie stopniowo zwiększać prędkość, aby uniknąć rozprysku składników. Patrz tabela „Wskazówki dotyczące wyboru prędkości”.



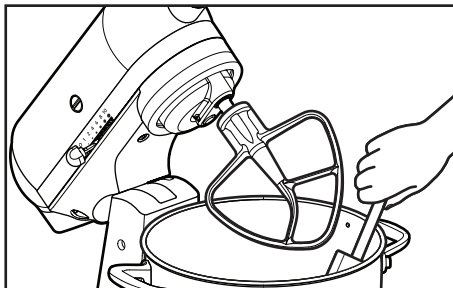
! UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

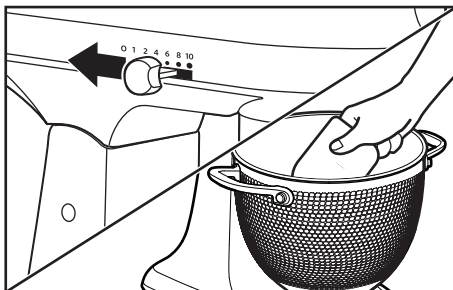
Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

2. Nie wyskrobywać składników z dzieży podczas pracy miksera. Dzieża i mieszadło zostały zaprojektowane tak, aby zapewnić dokładne wymieszanie bez częstego zgarmania. Zazwyczaj wystarczy zgarnąć składniki jednokrotnie lub dwukrotnie podczas mieszania.



KORZYSTANIE ZE SKROBACZKI DO CIASTA

1. Obróć dźwignię sterowania prędkością w pozycję wyłączoną (0) i odłącz mikser stojący. Wyjmij ciasto z dzieży za pomocą nylonowego skrobaka* **.



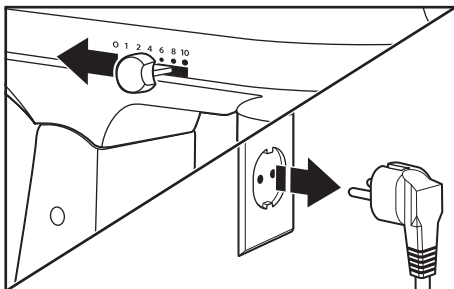
*Dostępny również jako wyposażenie dodatkowe.

**Można go także użyć do wyczyszczenia miski.

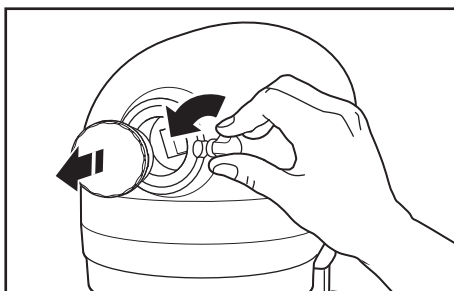
OPCJONALNE PRZYSTAWKI

Firma KitchenAid oferuje szeroką gamę opcjonalnych przystawek, takich jak maszynki do mielenia lub maszynki do makaronu. Można je przymocować do wału napędowego przystawki miksera stojącego, jak pokazano na rysunku.

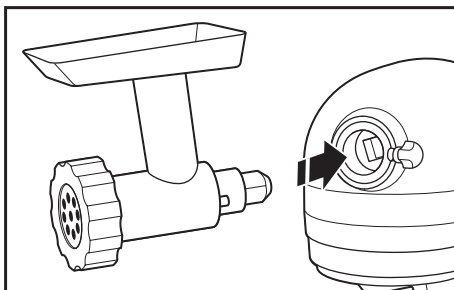
1. **Aby zamocować:** Obrócić dźwignię sterowania prędkością w pozycję wyłączoną (0). Odłączyć wtyczkę miksera stojącego.



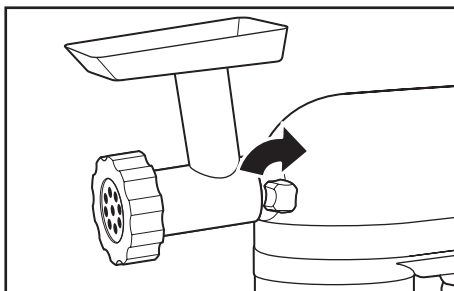
2. Poluzować śrubę przystawek, obracając ją w lewo. Zdjąć zaślepkę z gniazda przystawek.



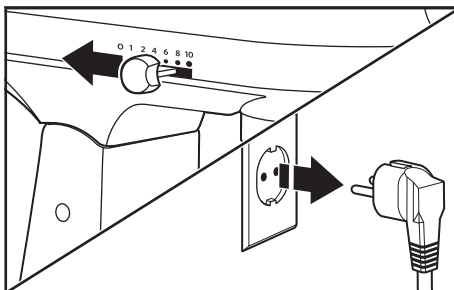
3. Umieścić obudowę wału przystawki w gnieździe przystawkowym, upewniając się, że wał napędowy przystawki pasuje do kwadratowego gniazda przystawkowego. Może być konieczne obracanie przystawki do przodu i do tyłu. Gdy przystawka znajdzie się w właściwym położeniu, kołek na przystawce wpasuje się w wycięcie na obrzeżu gniazda.



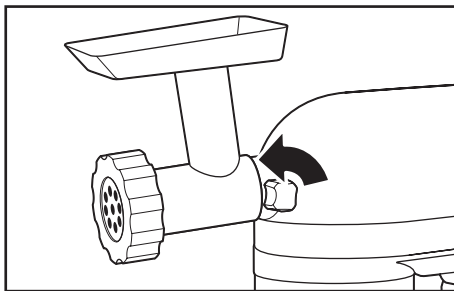
4. Dokręcić śrubę przystawki, obracając ją w prawo, aż przystawka zostanie dobrze przymocowana do miksera stojącego.



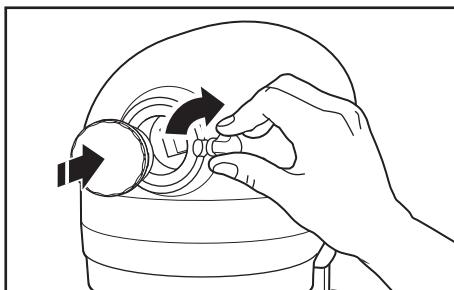
5. Aby zdjąć: Obrócić dźwignię sterowania prędkością w pozycję wyłączoną (0). Odłączyć wtyczkę miksera stojącego.



6. Poluzować śrubę przystawek, obracając ją w lewo. Podczas wyciągania obracać przystawkę lekko w jedną i drugą stronę.



7. Wymienić zaślepkę gniazda przystawek. Dokręcić śrubę przystawek, obracając ją w prawo.

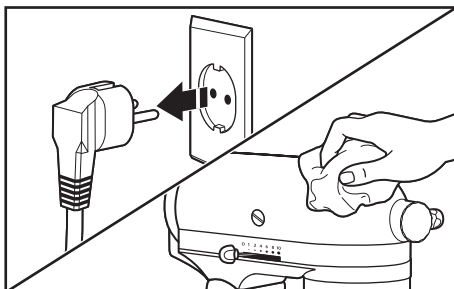


UWAGA: zalecane ustawienia prędkości i czas pracy podano w instrukcji obsługi każdej przystawki.

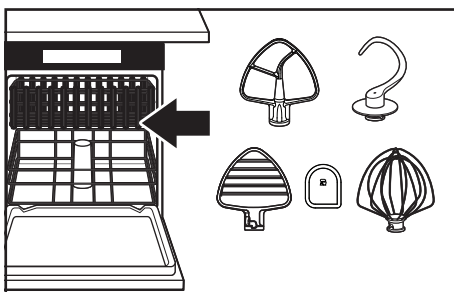
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

WAŻNE: nie zanurzać korpusu miksera stojącego w wodzie ani w innych płynach. 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. Wyrześć 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.



2. **Części, które można myć w zmywarce, umieszczając na górnej półce:** Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej *, hak do ciasta ze stali nierdzewnej*, różga ze stali nierdzewnej *, zgarniacz do ciasta ze stali nierdzewnej* i nylonowy skrobak ** *. Ewentualnie przed osuszeniem wyczyścić dokładnie w gorącej wodzie z dodatkiem mydła i dokładnie wypłukać. Nie przechowywać mieszadeł na wale.



UWAGA: akcesoria ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce.

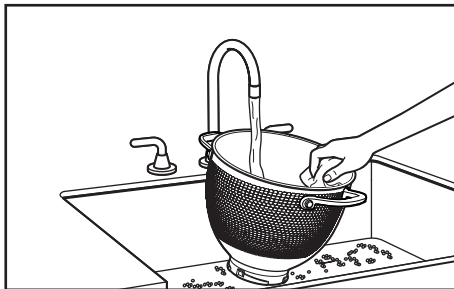
*Dostępne jako wyposażenie dodatkowe.

**Można go także użyć do wyczyszczenia miski.

CZYSZCZENIE MIEDZIANEJ DZIEŻY

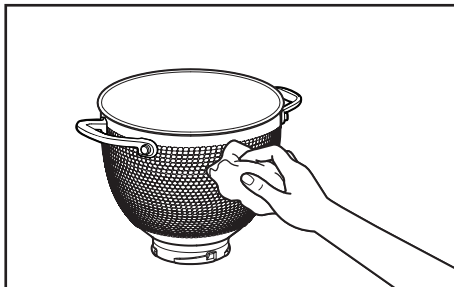
Przed pierwszym użyciem umyć ciepłą wodą z mydłem.

1. **WAŻNE:** Miedzianej dzieży nie wolno myć w zmywarce. Można ją myć jedynie ręcznie. Przetrzeć dzieżę wilgotną szmatką i ciepłą wodą z mydłem, używając łagodnego detergentu. Dokładnie opłukać i osuszyć.



2. **Czyszczenie dzieży miedzianej:**

Miedziana część zewnętrzna: miedź jest naturalnym materiałem. Zmiana koloru po użyciu jest normalna, a patynowane wykończenie różni się w zależności od dzieży. Stosując dostępne w handlu środki do czyszczenia miedzi, należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta i przetrzeć dzieżę miękką, suchą szmatką.



WAŻNE:

- Zbyt mocne szorowanie może zarysować miedzianą powłokę.
- Unikać silnych lub ściernych detergentów.
- Nie używać druciaków ani szorstkich czyścików stalowych.

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?
Jeśli mikser stojący przestanie działać, należy sprawdzić następujące elementy	Czy bezpiecznik topikowy w obwodzie miksera stojącego jest sprawny? Jeżeli zainstalowano skrzynkę z wyłącznikami automatycznymi, należy upewnić się, że obwód jest zamknięty.
Jeśli mikser stojący przestanie działać, należy sprawdzić następujące elementy	Wyłączyć mikser stojący na 10-15 sekund, a następnie włączyć go ponownie. Jeśli mikser stojący nadal się 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 zutyliczowane 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, Mołdawii, Czarnogóry, Rosji, Szwajcarii lub Turcji.
- b) Okres obowiązywania Gwarancji zależy od zakupionego produktu i jest następujący:

Pięć lat pełnej gwarancji 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
(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: <http://www.kitchenaid.eu/register>



KitchenAid

©2024 All rights reserved.
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.