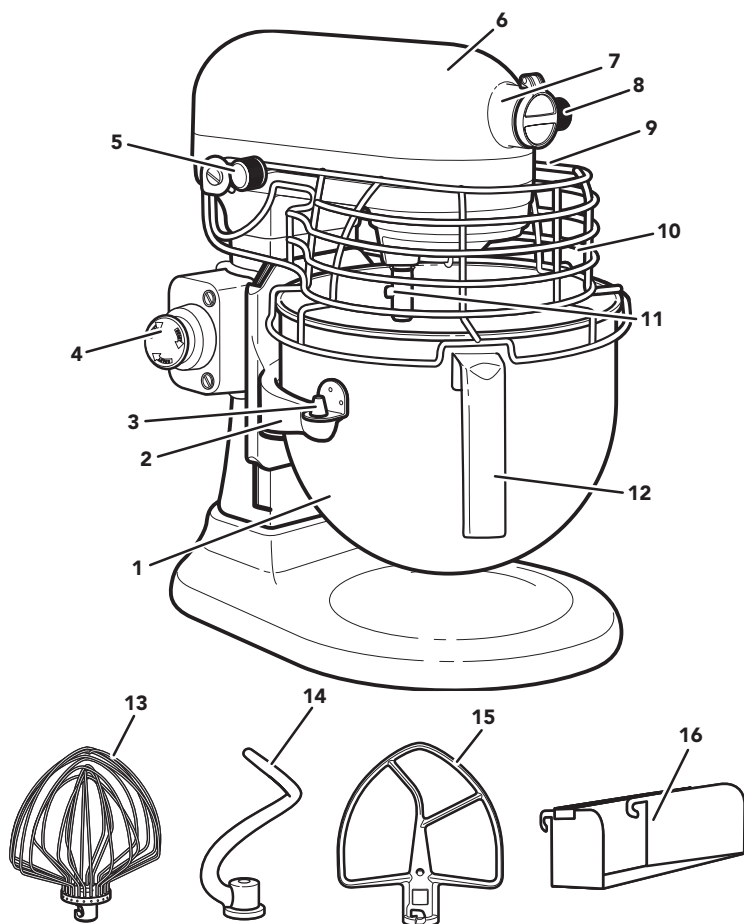


CZĘŚCI I FUNKCJE



1. 6,9 l Dzieża ze stali nierdzewnej*

2. Wspornik dzieży

3. Kołki ustalające

4. Wyłącznik

5. Dźwignia sterowania prędkością

6. Głowica z silnikiem

7. Gniazdo przystawkowe

8. Śruba przystawek

9. Dźwignia podnoszenia dzieży
(niewidoczna na rysunku)

10. Osłona dzieży**

11. Wał mieszadła

12. Uchwyt dzieży*

13. 11-prętowa eliptyczna różga ze stali
nierdzewnej

14. Spiralny hak do mieszania ciasta ze stali
nierdzewnej

15. Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej

16. Zdejmowany podajnik do nalewania**

*Rodzaj dzieży może się różnić. Dzieże są dostępne również jako oddzielne akcesoria.

**Dostępna w wybranych modelach. Wygląd i styl mogą się różnić w zależności od modelu.

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. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
4. 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.

- 5.** Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Podczas pracy nie należy zbliżać do mieszadła dłoni, włosów, odzieży, a także szpatulek i innych przyborów kuchennych, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała osób lub uszkodzenia miksera stojącego.
- 6.** 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.
- 7.** Stosowanie akcesoriów i przystawek niezalecanych lub niesprzedawanych przez KitchenAid może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała.
- 8.** W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego dla uniknięcia niebezpieczeństwa konieczna jest jego wymiana przez KitchenAid, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę.
- 9.** Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
- 10.** Zabrania się używania urządzenia na wolnym powietrzu.
- 11.** Nie zostawiać przewodu zwisającego ze stołu lub blatu.
- 12.** 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.
- 13.** Przed przystąpieniem do mycia należy zdjąć z miksera stojącego mieszadło płaskie, różgę lub spiralny hak do ciasta.
- 14.** Przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- 15.** Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
- 16.** Urządzenia nie należy czyścić silnym strumieniem wody.

17. Urządzenie to jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych, na przykład w kuchniach restauracji, stołówek czy szpitali i w przedsiębiorstwach komercyjnych, takich jak piekarnie, zakłady masarskie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.

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.

Napięcie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50-60 Hz

Moc: 325 W

Zalecany czas pracy:

Od 1 do 30 minut pracy w cyklu 10 minut WŁ./15 minut WYŁ.

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

Produkt jest wyposażony w przewód zasilający typu Y. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, dla uniknięcia niebezpieczeństwa konieczna jest jego wymiana przez przedstawiciela firmy KitchenAid lub jej autoryzowany serwis.

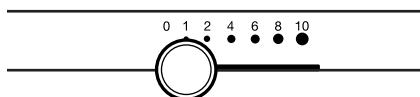
Poziom ciśnienia akustycznego mierzony zgodnie z kodem prEN 454 wynosi poniżej 70 dBA.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

AKCESORIUM	STOSOWANIE DO MIKSOWANIA	OPIS	CZAS PRACY
Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej	Normalne i ciężkie masy	Ciasta, spieniony lukier, cukierki, ciastka, ciasteczka, kruche babeczki, chlebki, klopsy, tłuczone ziemniaki.	1–10 minut
Spiralny hak do mieszania ciasta ze stali nierdzewnej	Mieszanie i wyrabiania ciasta drożdżowego	Pieczyno, bułki, ciasto na pizzę, ciasta kawowe, bułki.	1–10 minut
11-prętowa eliptyczna różga ze stali nierdzewnej	Mieszanki, które wymagają napowietrzenia	Jaja, białka jaj, gęsta śmietana, gorący lukier, biszkopty, ciasta anielskie, majonez, niektóre cukierki.	1–30 minut

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

Wszystkie prędkości korzystają z funkcji łagodnego startu, dzięki której mikser stojący rozpoczyna pracę z mniejszą prędkością. Pozwala to uniknąć rozpryskiwania się składników i rozpylenia mąki przy uruchamianiu. Następnie mikser przyspiesza do wybranej prędkości.



PRĘDKOŚĆ	AKCESORIA	CZAS PRACY	DZIAŁANIE	OPIS
1	Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej	1–10 minut	Mieszanie	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	Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej	1–10 minut	Powolne miksowanie, wyrabianie ciasta	Do powolnego miksowania, rozcierania i szybszego mieszania. Służy do mieszania i zagniatania ciast drożdżowych, gęstych ciast na wypieki oraz słodczyz, rozpoczynania rozgniatania ziemniaków i innych warzyw, dodawania tłuszczu stałego do mąki, mieszania rzadkich lub rozpryskujących się mas.
	Spiralny hak do mieszania ciasta ze stali nierdzewnej			
4	Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej	1–10 minut	Mieszanie, ubijanie	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 użytku z: maszynką do mielenia, maszynką do tarcia, wałkowarką do makaronu i przecierakiem do owoców i warzyw.
	11-prętowa eliptyczna różga ze stali nierdzewnej	1–30 minut		

PRĘDKOŚĆ	AKCESORIA	CZAS PRACY	DZIAŁANIE	OPIS
6	Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej	1–10 minut	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.
	11-prętowa eliptyczna różga ze stali nierdzewnej	1–30 minut		
8–10	11-prętowa eliptyczna różga ze stali nierdzewnej	1–30 minut	Szybkie ubijanie	Do ubijania śmietany, białek i gorącego lukru. Do ubijania małych ilości śmietany, białek jaj lub do ostatecznego ucierania tłuczonych ziemniaków.

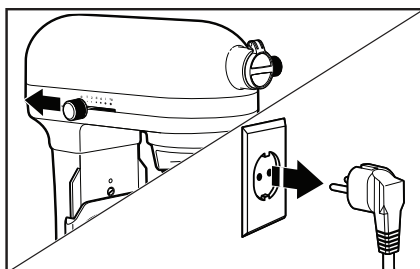
UWAGA: do mieszania i zagniatania ciast drożdżowych należy używać prędkości 2. Zastosowanie innej prędkości stwarza wysokie ryzyko awarii miksera stojącego. Hak spiralny „PowerKnead” ze stali nierdzewnej skutecznie zagniatą większość ciast drożdżowych w ciągu 4 minut.

TABELA POJEMNOŚCI

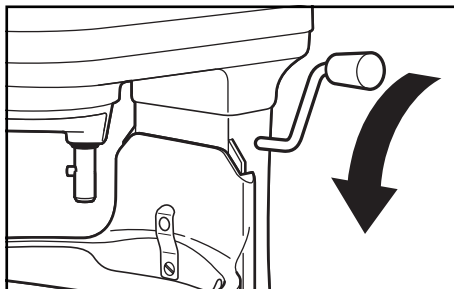
DZIEŹA 6,9 L	
Mąka uniwersalna	2–2,2 kg
Chleb	8 bochenków o wadze 450 g
Ciastka/ciasteczka	160 sztuk
Tłuczone ziemniaki	3,5 kg

MONTAŻ PRODUKTU

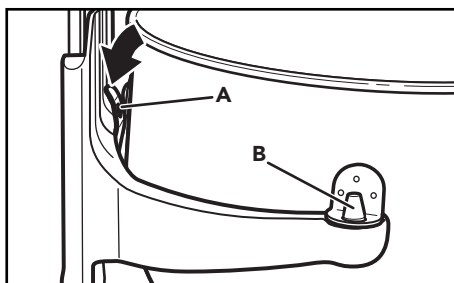
1. Wyłączyć mikser stojący (0) i wyjąć wtyczkę z gniazda.



2. Ustawić dźwignię podnoszenia dzieży w położeniu dolnym.



3. Aby zamocować dzież: dopasuj wsporniki dzieży do kołków ustalających i wciśnij tylną jej część, aż zatrzaski sprężynowe uchwycą kołki dzieży.

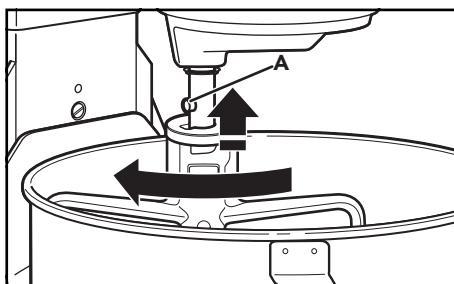


A. Zatrzask sprężynowy

B. Kołki ustalające

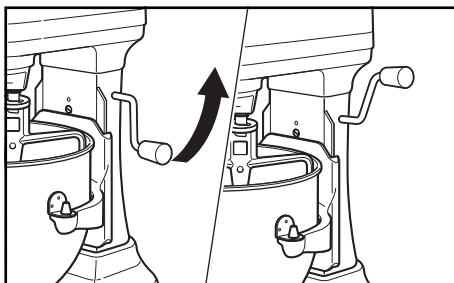
WAŻNE: jeśli dzieża nie zostanie prawidłowo zamocowana, podczas pracy będzie niestabilna i będzie się trząść.

4. Mocowanie akcesoriów: Wsunąć akcesorium na wał mieszadła i wcisnąć jak najdalej do góry. Obrócić akcesorium, zaczepiając na kołku na wale.



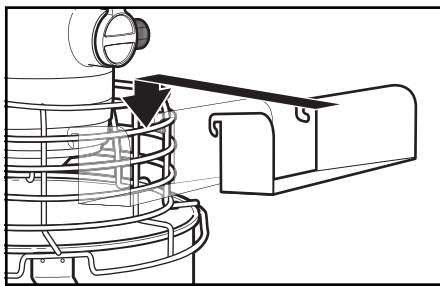
A. Kołek

5. **Aby podnieść dzieżę:** ustawić dźwignię podnoszenia dzieży w pozycji pionowej. Podczas mieszania dzieża musi być zawsze uniesiona i zablokowana.



UŻYCIE PODAJNIKA DO NALEWANIA***

1. **Włożenie podajnika do nalewania***:** Zamontuj podajnik do nalewania*** na przedniej części osłony dzieży. Dzięki niemu wygodniej dodaje się składniki do dzieży miksera.



Automatyczne resetowanie zabezpieczające silnik: jeśli mikser stojący zatrzyma się z powodu przeciążenia, przesunąć dźwignię regulacji prędkości do pozycji wyłączonej (0) i odłączyć go z zasilania. Po kilku minutach mikser stojący zostanie automatycznie zresetowany. Podłączyć z powrotem mikser stojący, przesunąć dźwignię regulacji prędkości do żądanej pozycji i kontynuować miksowanie. Jeśli mikser stojący nie uruchomi się, odłączyć go na dłuższy czas, aby go schłodzić, a następnie podłączyć go jeszcze raz i uruchomić.

***dostępny tylko w wybranych modelach jako akcesorium do nabycia.

⚠ UWAGA



Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

Podłącz wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

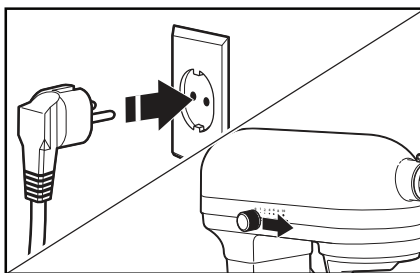
Nie usuwać bolca uziemiającego.

Nie używać rozgałęziacza.

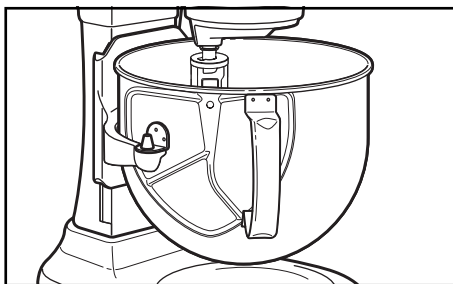
Zabrania się używania kabli przedłużających.

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

1. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazda. Należy rozpocząć od niższej prędkości, aby uniknąć rozpryskiwania, po czym stopniowo ją zwiększać. Patrz „Wskazówki dotyczące wyboru prędkości”.



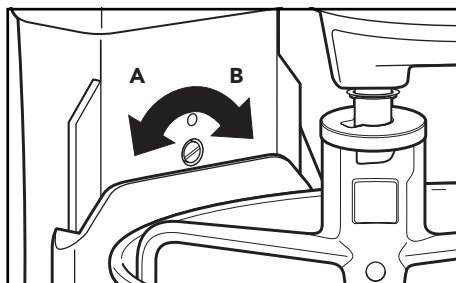
2. **Sprawdzanie prześwitu między mieszadłem a dzieżą:** Podłączyć wtyczkę miksera stojącego do gniazda elektrycznego z uziemieniem. Włącz mikser stojący i przetestuj każdą prędkość, upewniając się, że podczas pracy trzepaczka nie dotyka dzieży. Jeśli trzepaczka znajduje się zbyt daleko od dna lub uderza w dzieżę, przejdź do następnego kroku, aby ją wyregulować.



3. (OPCJONALNIE) Aby wyregulować prześwit między mieszadłem a dzieżą: Opuść dzieżę do położenia dolnego. Po opuszczeniu dzieży zlokalizować śrubę.

UWAGA: nie regulować śruby znajdującej się na zatrzasku sprężynowym.

Obróć lekko śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (w lewo), aby podnieść mieszadło płaskie, lub w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (w prawo), aby je opuścić. Ustaw trzepaczkę tak, aby nie dotykała powierzchni dzieży. Sprawdź ponownie prześwit między trzepaczką a dzieżą.

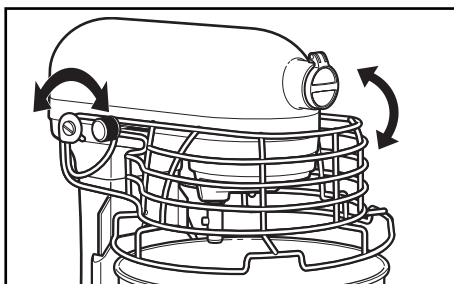


A. Podnieś dzieżę

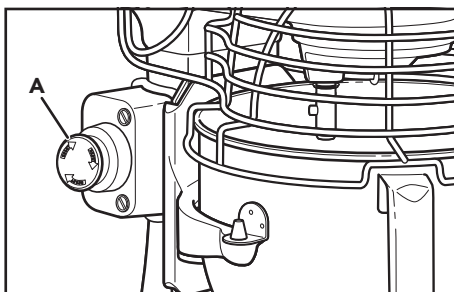
B. Opuść dzieżę

WAŻNE: prawidłowo wyregulowane mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej nie uderza w dno ani boki dzieży. Jeśli mieszadło płaskie lub różga znajdują się tak blisko dna dzieży, że w nie uderzają, powłoka mieszadła lub pręty różgi mogą ulec zużyciu.

4. **Aby zamocować osłonę dzieży***:** Zanim rozpoczniesz korzystanie z miksera stojącego, sprawdź, czy osłona powróciła do pozycji dolnej. Mikser stojący nie uruchomi się, jeśli osłona dzieży nie będzie we właściwym położeniu.



Wyłącznik: aby natychmiast zatrzymać mikser stojący podczas pracy, wciśnij wyłącznik. Aby wznowić działanie, ustaw dźwignię sterowania prędkością w położeniu wyłączonym (0) i wyciągnij wyłącznik do poprzedniej pozycji. Mikser stojący jest gotowy do wznowienia normalnej pracy.



A. Wyłącznik

***Dostępna tylko w wybranych modelach jako akcesorium do nabycia.

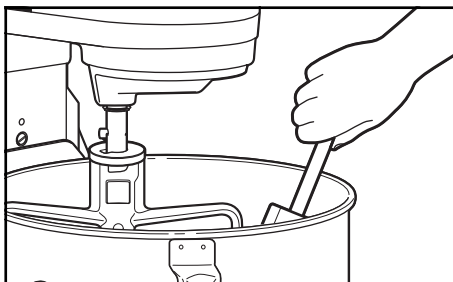
! UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

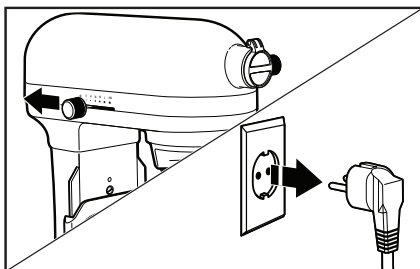
5. Nie zgarniaj składników w dzieży podczas pracy. Zazwyczaj wystarczy zgarnąć składniki jednokrotnie lub dwukrotnie podczas mieszania.



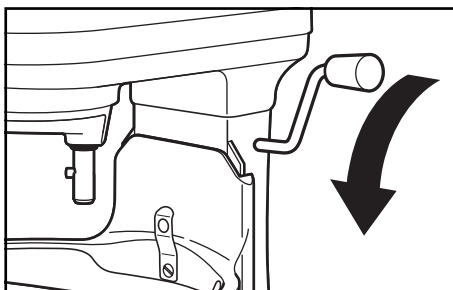
WAŻNE: Mikser stojący może się nagrzewać podczas pracy. W przypadku dużego obciążenia i dłuższego czasu mieszania górna część urządzenia może się nagrzewać. Jest to zjawisko normalne.

DEMONTAŻ PRODUKTU

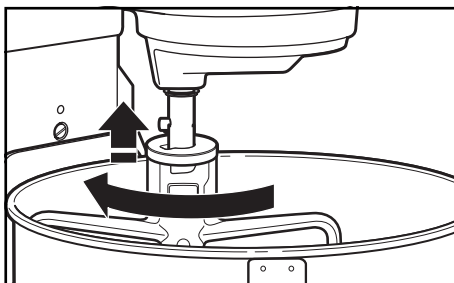
1. Wyłączyć mikser stojący (0) i wyjąć wtyczkę z gniazda.



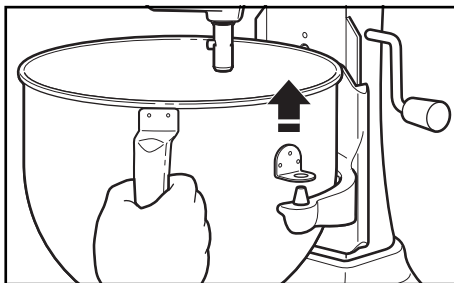
2. Ustawić dźwignię podnoszenia dzieży w położeniu dolnym.



3. **Wymywanie akcesoriów:** Przesunąć akcesorium do góry i obrócić w lewo. Zdjąć akcesorium z wału mieszadła.



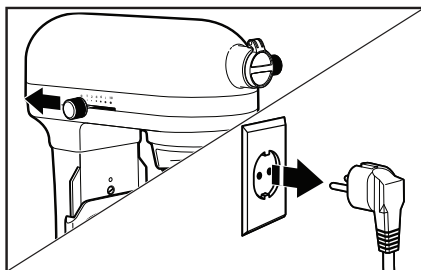
4. **Aby wyjąć dzieżę:** Ustawić dźwignię podnoszenia dzieży w położeniu dolnym. Chwycić uchwyt dzieży, podnieść prosto do góry i zdjąć z kołków ustalających.



KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

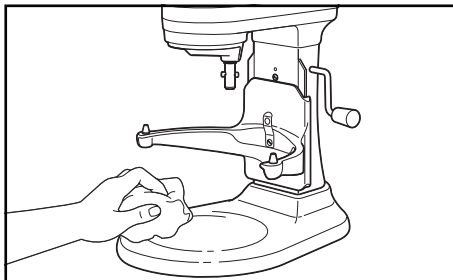
WAŻNE: nie zanurzać korpusu miksera stojącego w wodzie ani w innych płynach. Urządzenia nie należy czyścić silnym strumieniem wody.

1. Wyłączyć mikser stojący (0) i wyjąć wtyczkę z gniazda.

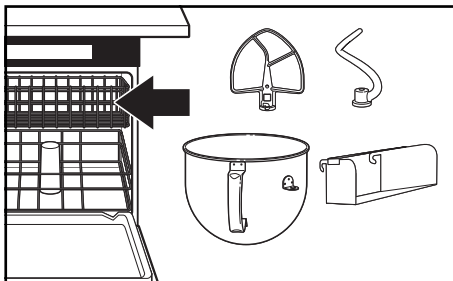


WAŻNE: przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.

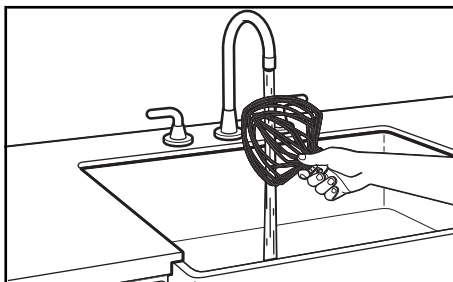
2. Przetrzeć obudowę miksera stojącego miękką, wilgotną ściereczką.



3. Następujące części można myć w zmywarce, umieszczając na górnej półce: dzieża, mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej, spiralny hak do wyrabiania ciasta ze stali nierdzewnej i zdejmowany podajnik do nalewania***.



4. Następujące elementy należy myć wyłącznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, a następnie dokładnie osuszyć: 11-prętowa eliptyczna różga ze stali nierdzewnej.



***Dostępne tylko w wybranych modelach i jako wyposażenie dodatkowe.

⚠ 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	Przy dużych obciążeniach i dłuższych okresach miksowania dotknięcie górnej części urządzenia może nie być komfortowe. Jest to zjawisko normalne.
Mikser stojący wydziela nieprzyjemny zapach	Jest to typowe zjawisko w przypadku silników elektrycznych, zwłaszcza nowych.
Jeśli mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej uderza w dzieżę	Zatrzymać mikser stojący. Patrz rozdział „Korzystanie z produktu”, by wyregulować prześwit między mieszadłem a dzieżą.
Jeśli mikser stojący przestanie działać, należy sprawdzić następujące elementy	<p>Czy wtyczka miksera stojącego jest włożona do gniazda?</p> <p>Czy bezpiecznik topikowy w obwodzie miksera stojącego jest sprawny? Jeżeli zainstalowano skrzynkę z wyłącznikami automatycznymi, należy upewnić się, że obwód jest zamknięty.</p> <p>Wyłącz (0) mikser stojący na 10–15 sekund, a następnie włącz go ponownie. Jeśli mikser stojący nadal nie uruchamia się, należy odczekać 30 minut, aż ostygnie, a następnie ponownie go uruchomić.</p>
Jeśli problemu nie udaje się rozwiązać	<p>Dodatkowe informacje można znaleźć w części „Gwarancja KitchenAid („Gwarancja”)”.</p> <p>Nie należy zwracać miksera stojącego do sprzedawcy – sprzedawca nie oferuje serwisu.</p>

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

- 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:

Pełna roczna 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

(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>