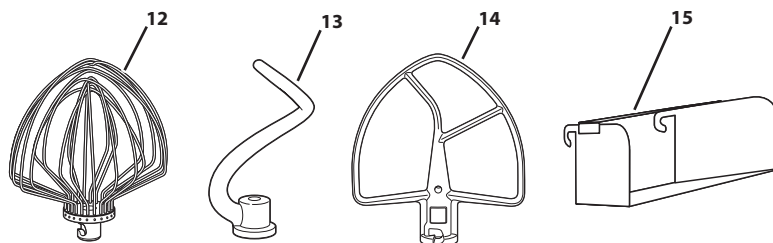
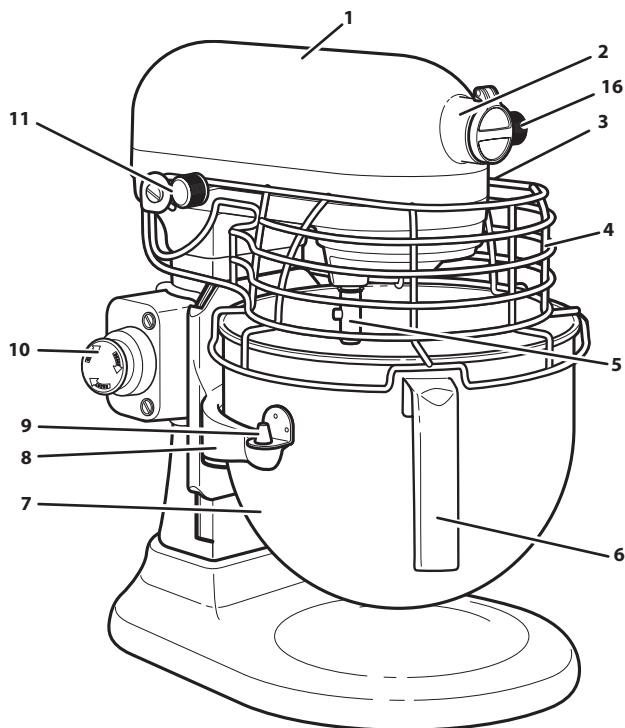


CZĘŚCI I FUNKCJE



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Głowica z silnikiem | 9 | Kółki ustalające |
| 2 | Gniazdo przystawkowe | 10 | Wyłącznik |
| 3 | Dźwignia podnoszenia dzieży (niewidoczna na rysunku) | 11 | Dźwignia sterowania prędkością |
| 4 | Ośłona dzieży** | 12 | 11-prętowa eliptyczna różga ze stali nierdzewnej |
| 5 | Wał mieszadła | 13 | Spiralny hak do mieszania ciasta ze stali nierdzewnej |
| 6 | Uchwyt dzieży* | 14 | Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej |
| 7 | Dzieża ze stali nierdzewnej o pojemności 6,9 l* | 15 | Zdemowalny podajnik do nalewania** |
| 8 | Wspornik dzieży | 16 | Śruba przystawek |

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

**W zestawie tylko z wybranymi modelami. Wygląd i styl mogą się różnić w zależności od modelu.



PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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 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: 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, jak bezpiecznie korzystać z tego urządzenia, oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
5. Tylko na terenie Unii Europejskiej: urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
6. 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.
7. 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.
8. Zabrania się używania jakichkolwiek urządzeń, w których kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli nastąpiła awaria urządzenia, bądź jeżeli zostało ono upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Aby uzyskać informacje na temat kontroli, naprawy lub regulacji urządzenia, należy skontaktować się z producentem, dzwoniąc pod numer telefonu działu obsługi klienta.





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

9. Stosowanie akcesoriów i przystawek niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
10. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, dla uniknięcia niebezpieczeństwa.
11. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
12. Zabrania się używania miksera stojącego na wolnym powietrzu.
13. Nie zostawiać przewodu zwisającego ze stołu lub blatu.
14. 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.
15. Przed przystąpieniem do mycia należy zdjąć z miksera stojącego mieszadło płaskie, różgę lub spiralny hak do ciasta.
16. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
17. Urządzenia nie należy czyścić silnym strumieniem wody.
18. 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

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączać do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50–60 Hz

Moc: 325 W

Zalecany czas pracy: 1–30 minut przy cyklu pracy 10 min. WŁ / 15 min WYŁ. (0).

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

Maksymalna moc znamionowa zależy od przystawki, z którą wiąże się największe obciążenie (moc). Inne zalecane przystawki mogą znacznie zmniejszyć pobór mocy.

Produkt jest wyposażony w przewód zasilający typu Y. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, konieczna jest jego wymiana przez producenta, lub jego autoryzowany serwis, by uniknąć niebezpieczeństwa.

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

Znak * w numerze modelu oznacza dodatkowe znaki, które określają kolor urządzenia i cyfry konstrukcyjne danego modelu (np. 5KSM7990X).

POLSKI





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA


UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

Złomowanie urządzenia

- Urządzenie to zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2012/19/EU w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WESE).

- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony środowiska naturalnego, a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.



- Symbol  umieszczony na produkcie lub dokumencie mu towarzyszącym oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jako normalny odpad gospodarstwa domowego. Przeciwnie, powinno być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania surowców wtórnych lub do sklepu, w którym zostało zakupione.

Utylizacja musi być przeprowadzana zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska i utylizacji odpadów.

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

Urządzenie zostało zaprojektowane, skonstruowane i dostarczone zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywach WE: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/WE i 2011/65/UE (dyrektywa RoHS).



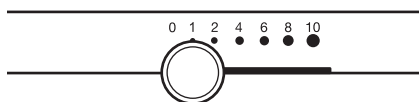


WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

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 wyrabianie 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 rozpylania mąki przy uruchamianiu. Następnie mikser przyspiesza do wybranej prędkości.



Prędkość	Akcesorium	Działanie	Opis
1	Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej	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 Spiralny hak do mieszania ciasta ze stali nierdzewnej	Powolne miksowanie, wyrabianie ciasta	Do powolnego miksowania, rozcierania i szybszego mieszania. Służy do mieszania i zagniatania ciast drożdżowych, gęstych ciast na wypieki oraz słodczy, rozpoczynania rozgniatacia ziemniaków i innych warzyw, dodawania tłuszczu stałego do mąki, mieszania rzadkich lub rozpryskujących się mas.
4	Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej 11-prętowa eliptyczna różga ze stali nierdzewnej	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.
6	Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej 11-prętowa eliptyczna różga ze stali nierdzewnej	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.
8–10	11-prętowa eliptyczna różga ze stali nierdzewnej	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.

POLSKI

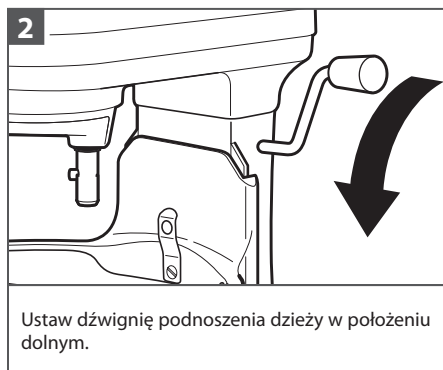
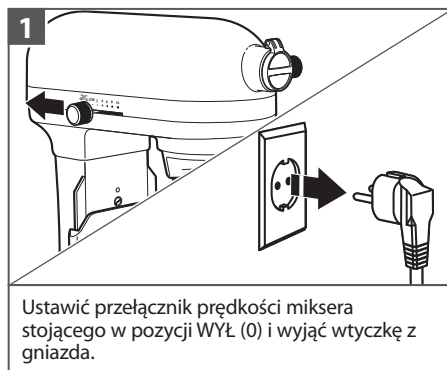




TABELA POJEMNOŚCI

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

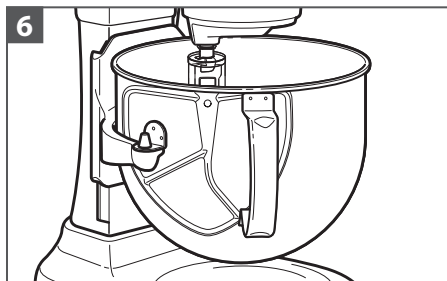
MONTAŻ PRODUKTU



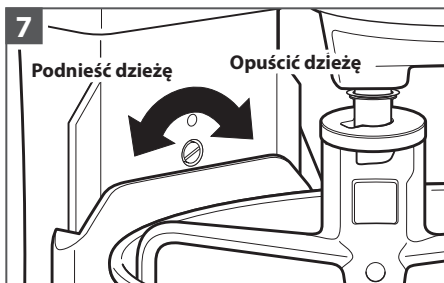
WAŻNE: jeśli dzieża nie zostanie prawidłowo zamocowana, podczas pracy będzie niestabilna i będzie się trząść.



MONTAŻ PRODUKTU



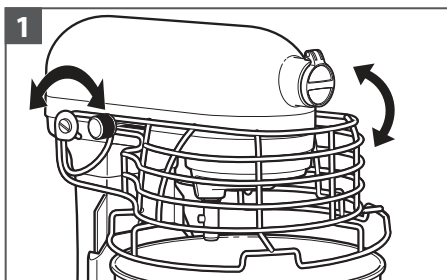
6 **Sprawdź prześwit między trzepaczką a dzieżą:** podłącz mikser stojący do uzziemionego gniazda. Włącz mikser stojący i przetestuj każdą prędkość, upewniając się, że podczas pracy trzepaczka nie dotyka dzieży. Jeśli trzepaczka znajduje się zbyt daleko od dna lub uderza w dzieżę, przejdź do następnego kroku, aby ją wyregulować.



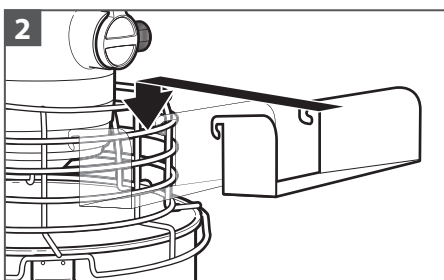
7 **(OPCJONALNIE) Aby wyregulować prześwit między trzepaczką a dzieżą:** opuść dzieżę do położenia dolnego. Obróć lekko śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (w lewo), aby podnieść mieszadło płaskie, lub w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (w prawo), aby je opuścić. Ustaw trzepaczkę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

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 uderzają w nie, powłoka mieszadła lub pręty różgi mogą ulec zużyciu.

KORZYSTANIE Z OSŁONY DZIEŻY* I PODAJNIKA DO NALEWANIA*



1 **Aby założyć osłonę dzieży*:** zanim rozpoczniesz korzystanie z miksera stojącego, sprawdź, czy osłona powróciła do pozycji dolnej. Mikser stojący nie uruchomi się, jeśli osłona dzieży nie znajdzie się we właściwym położeniu.



2 **Umieszczanie podajnika do nalewania*:** zamocuj podajnik do nalewania na przedniej części osłony dzieży. Dzięki niemu wygodniej dodaje się składniki do dzieży miksera.

POLSKI

*Dostępne tylko w wybranych modelach oraz jako oddzielne akcesoria.

Automatyczne resetowanie zabezpieczające silnik: jeśli mikser stojący zatrzyma się z powodu przeciążenia, przesunąć dźwignię regulacji prędkości do pozycji „WYŁ. (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 kontynuuj miksowanie. Jeśli mikser stojący nie uruchomi się, odłączyć go na dłuższy czas, aby go schłodzić, a następnie podłączyć go jeszcze raz i uruchomić.

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

MONTAŻ PRODUKTU

! UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

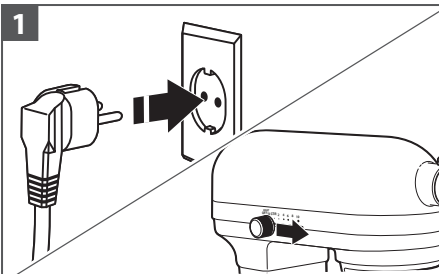
Podłączać do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.



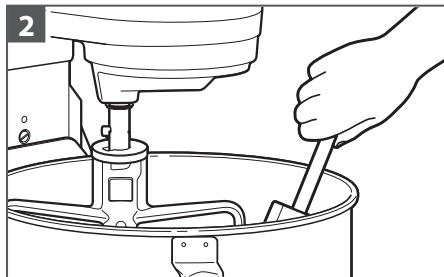
Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazda. Należy rozpocząć od niższej prędkości, aby uniknąć rozpryskiwania, po czym stopniowo ją zwiększać. Patrz „Wskazówki dotyczące wyboru prędkości”.

! UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.



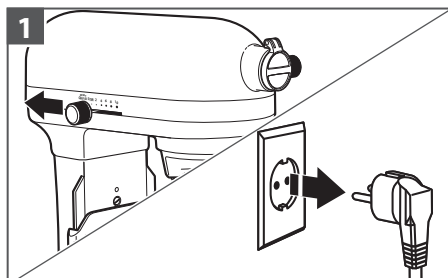
Nie zgarniaj składników w dzieży podczas pracy. Zazwyczaj wystarczy zgarnąć składniki jednokrotnie lub dwukrotnie podczas mieszania.



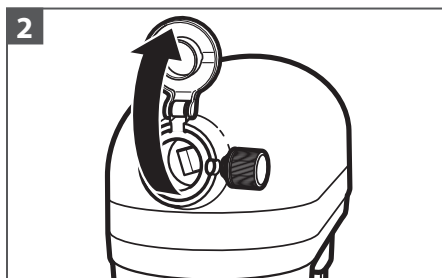
KORZYSTANIE Z PRODUKTU

OPCJONALNE PRZYSTAWKI

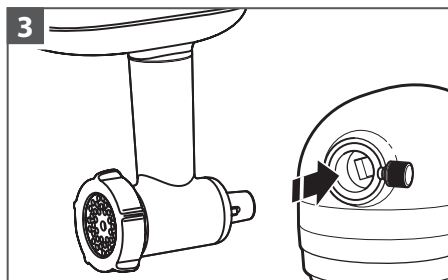
Firma KitchenAid oferuje szeroką gamę opcjonalnych przystawek, takich jak spiralizer, wycinarki do makaronów lub maszynki do mięsa, które można podłączyć do gniazda przystawkowego miksera stojącego.



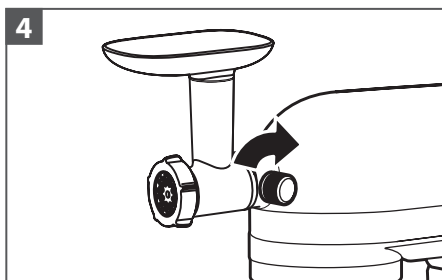
1 Ustawić przełącznik prędkości miksera stojącego w pozycji „WYŁ. (0)” i wyjąć wtyczkę z gniazda.



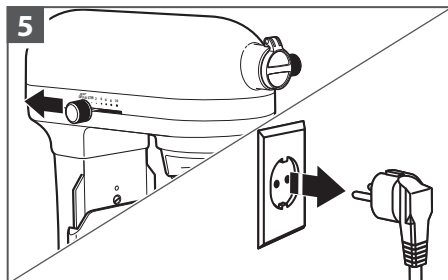
2 Otworzyć zaślepkę gniazda przystawkowego na zawiasach.



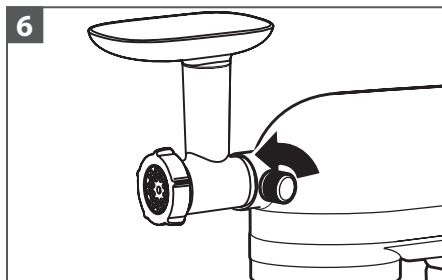
3 Umieścić przystawkę w gnieździe przystawkowym, upewniając się, że wał napędowy przystawki pasuje do kwadratowego gniazda przystawkowego.



4 Dokręcić śrubę przystawki, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby pewnie przymocować przystawkę do miksera stojącego.



5 **Aby ją wyjąć:** ustawić przełącznik prędkości miksera stojącego w pozycji OFF (0) i wyjąć wtyczkę z gniazda.



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

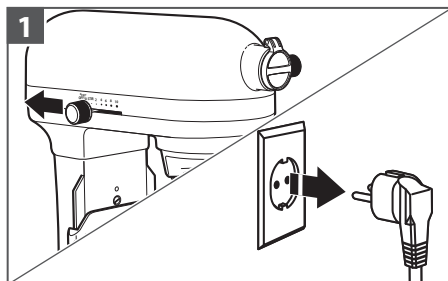
UWAGA: więcej informacji można znaleźć w instrukcji obsługi każdej przystawki.

POLSKI

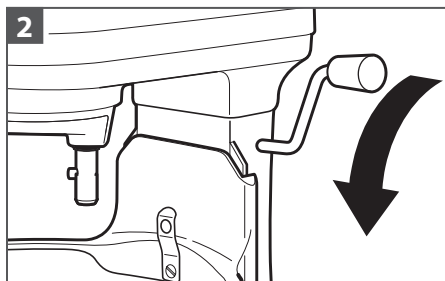




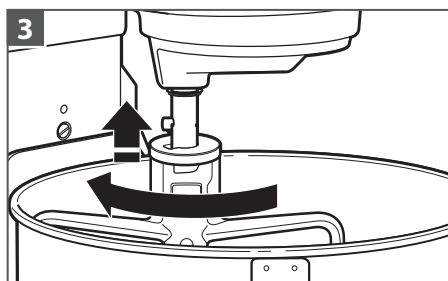
DEMONTAŻ PRODUKTU



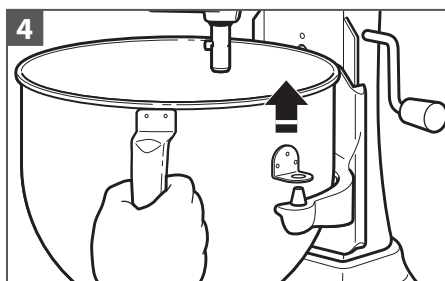
1 Ustawić przełącznik prędkości miksera stojącego w pozycji „WYŁ (0)” i wyjąć wtyczkę z gniazda.



2 Ustawić dźwignię podnoszenia dzieży w położeniu dolnym.



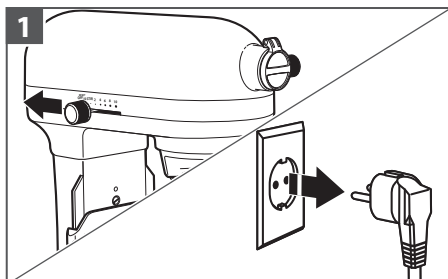
3 **Zdejmowanie akcesorium:** nacisnąć akcesorium do góry i przekręcić w lewo. Zdjąć akcesorium z wału mieszadła.



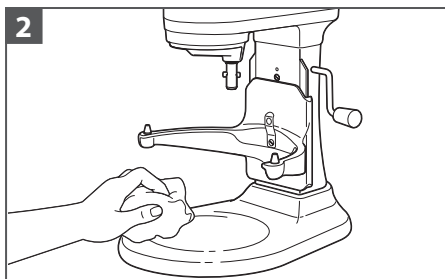
4 **Wyjmowanie dzieży:** ustawić dźwignię podnoszenia dzieży w położeniu dolnym. Chwycić uchwyt dzieży, podnieść prosto do góry i zdjąć z kołków ustalających.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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



1 Ustawić przełącznik prędkości miksera stojącego w pozycji „WYŁ (0)” i wyjąć wtyczkę z gniazda.

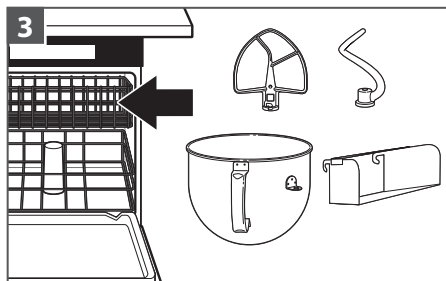


2 Przetrzeć obudowę miksera stojącego miękką, wilgotną ściereczką.

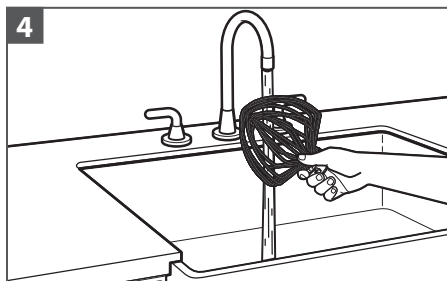




KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



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



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

*Dostępne tylko w wybranych modelach oraz jako oddzielne akcesoria.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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 „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 (OFF (0)) mikser stojący na 10–15 sekund, a następnie włączyć go ponownie. Jeśli mikser stojący nadal nie uruchamia się, 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.





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 zawiesza 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:

5KSM7990X 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 [...]





WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

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 nowe urządzenie KitchenAid już teraz na stronie:
<http://www.kitchenaid.eu/register>

POLSKI

©2020 Wszelkie prawa zastrzeżone.

KITCHENAID i konstrukcja miksera stojącego stanowią znaki towarowe w USA i na całym świecie.



