



## CZĘŚCI I FUNKCJE



- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Dźwignia sterowania prędkością                        | 9  | Dzieża**  |
| 2 | Głowica z silnikiem                                   | 10 | Ośłona dzieży z podajnikiem*                    |
| 3 | Gniazdo przystawkowe                                  | 11 | Dzieża ze stali nierdzewnej o pojemności 2,8 l* |
| 4 | Śruba przystawek                                      | 12 | Hak   |
| 5 | Dźwignia blokująca głowicę z silnikiem (nie pokazano) | 13 | Różga   |
| 6 | Wał mieszadła   | 14 | Mieszadło FLEX ze zgarniaczem*                  |
| 7 | Śruba regulacji wysokości mieszadła (nie pokazano)    | 15 | Mieszadło płaskie*                              |
| 8 | Płyta zaciskowa dzieży                                | 16 | Mieszadło do ciasta* i skrobaczka***            |

\*Występuje tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie dodatkowe.

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

\*\*\* Można jej także użyć do wyczyszczenia dzieży.

156





## 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 ich 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. Nie zbliżać dłoni, włosów, odzieży, a także szpatułek i innych przyborów kuchennych do miesadła podczas pracy, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała osób oraz uszkodzenia miksera stojącego.
8. 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.





## PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA


9. Stosowanie akcesoriów niezalecanych lub niesprzedawanych przez KitchenAid może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
10. Zabrania się używania miksera stojącego na wolnym powietrzu.
11. Nie zostawiać przewodu zwisającego ze stołu lub blatu.
12. Nie dopuszczać do kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami, takimi jak np. piec.
13. Przed umyciem należy odłączyć od miksera stojącego mieszadło płaskie, mieszadło Flex ze zgarniaczem, drucianą trzepaczkę, hak do ciasta lub zgarniacz do ciasta.
14. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
15. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, dla uniknięcia niebezpieczeństwa.
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 gości w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania;
  - miejsca oferujące noclegi i wyżywienie.

## NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

Instrukcje są również dostępne w Internecie, na naszej stronie internetowej:  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

### WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

**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.**

**Moc:**

300 W  
Seria 5KSM125–5KSM200

275 W  
Seria 5K45, 5KSM45–5KSM100

**Napięcie:** ~220-240 V

**Częstotliwość:** 50–60 Hz

**UWAGA:** jeśli wtyczka nie pasuje do kontaktu, 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.





# PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

## 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.

## UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

### 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.



- Ten 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.

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 (UNIA EUROPEJSKA)

To urządzenie jest zaprojektowane, wyprodukowane i dystrybuowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa zawartymi w następujących 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.

POLSKI





# KORZYSTANIE Z PRODUKTU

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

Prędkość	Działanie	Akcesorium	Opis
1	Mieszanie	Mieszadło płaskie* Mieszadło FLEX ze zgarniaczem*	Do powolnego mieszania, łączenia składników, rozcierania i rozpoczynania wszystkich procedur mieszania. Służy do dodawania mąki i suchych składników do rzadkiego ciasta oraz dodawania płynów do suchych składników. Nie używać prędkości 1 do mieszania lub wyrabiania ciasta drożdżowego.
2	Wolne Miksowanie Mieszanie	Mieszadło płaskie* Mieszadło FLEX ze zgarniaczem* Hak Zgarniacz do 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. Do wkrajania masła do mąki i wyrabiania na ciasto; do rozgniatania owoców i warzyw.
4	Mieszanie, ubijanie	Mieszadło płaskie* Mieszadło FLEX ze zgarniaczem* Różga	Do miksowania średnio gęstej masy, takiej jak na ciastka. Służy do łączenia cukru z tłuszczem stałym oraz dodawania cukru do białek jaj na bezy. Średnia prędkość dla mieszanek na ciasta. Do mielenia mięs.
6	Ubijanie, ucieranie	Zgarniacz do ciasta*	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 trzepanie, ubijanie	Różga	Do ubijania śmietany, białek i gorącego lukru.
10	Szybkie Ubijanie		Do ubijania małych ilości śmietany, białek jaj lub do ostatecznego ucierania tłuczonych ziemniaków.

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

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

\*Występuje tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie dodatkowe.





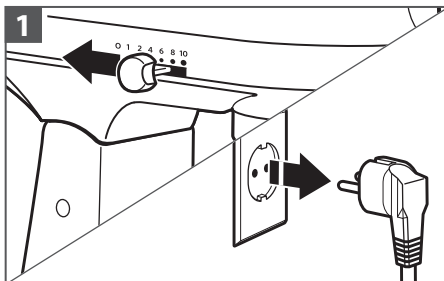
# KORZYSTANIE Z PRODUKTU

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

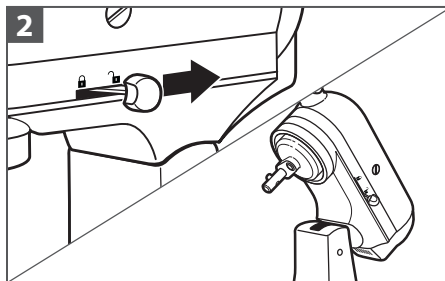
Akcesorium	Stosowanie do miksowania	Sugerowane produkty
Mieszadło płaskie* Mieszadło FLEX ze zgarniaczem*	Od normalnych po gęste masy:	Ciasta, spieniony lukier, cukierki, ciastka, ciasto na placek, mielone mięso, herbatniki, klopsy, tłuczone ziemniaki.
Różga	Mieszanki, które wymagają napowietrzenia:	Jaja, białka jaj, gęsta śmietana, gorący lukier, biszkopty, majonez, niektóre cukierki.
Hak	Mieszanie i wyrabianie ciasta drożdżowego:	Pieczywo, bułki, ciasto na pizzę, ciasta kawowe, bułki.
Zgarniacz do ciasta*	Do wkrajania masła do mąki:	na ciasto, herbatniki i inne wypieki, do rozgniatacia owoców i warzyw oraz rozdrabniania mięsa.

**UWAGA:** skrobaczka pomaga w czyszczeniu mieszadła do ciasta. Może być również przydatna do wyskrobania składników z miski.

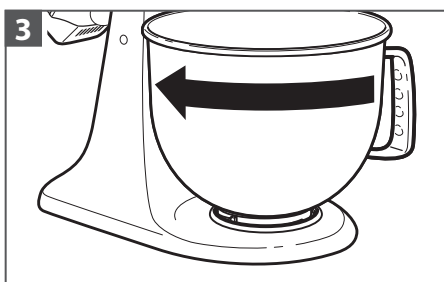
## ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE DZIEŻY



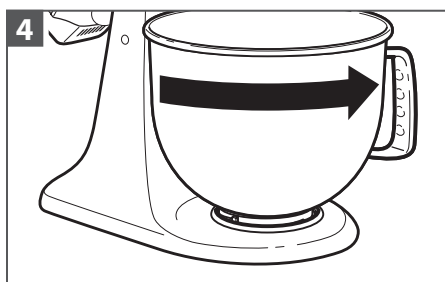
**Zakładanie dzieży:** obróć pokrętkę sterowania prędkością do pozycji „0”. Odłącz wtyczkę miksera stojącego.



Odblokować i podnieść głowicę z silnikiem. Blokada\*\* włącza się automatycznie, aby utrzymać głowicę w pozycji zablokowanej.



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



**Wymowianie dzieży:** powtórzyc 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.

\*Występuje tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie dodatkowe.

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

POLSKI





## KORZYSTANIE Z PRODUKTU

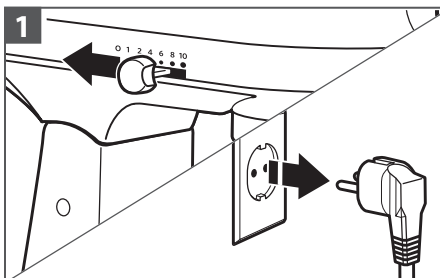
ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE MIESZADŁA PŁASKIEGO, MIESZADŁA FLEX ZE ZGARNIACZEM\*, RÓZGI, ZGARNIACZA DO CIASTA LUB HAKA

### **! UWAGA**

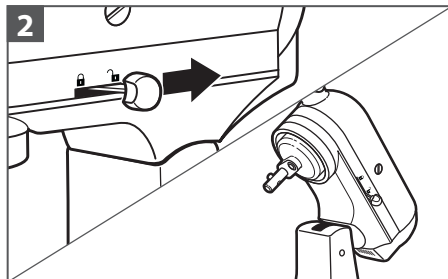
**Niebezpieczeństwo okaleczenia.**

**Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.**

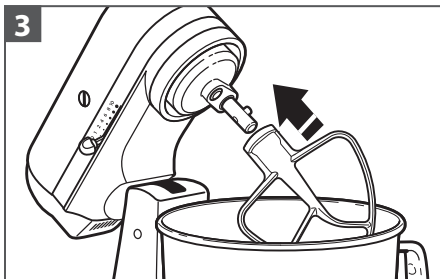
**Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.**



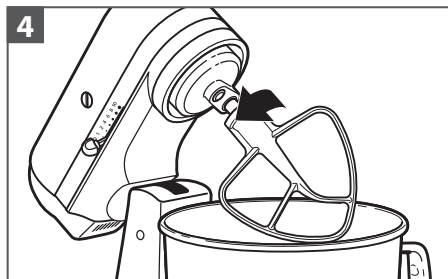
**Zakładanie akcesorium:** obrócić pokrętko sterowania prędkością do pozycji „0”. Odłączyć wtyczkę miksera stojącego.



Odblokować i podnieść głowicę z silnikiem. Blokada\*\* włącza się automatycznie, aby utrzymać głowicę w pozycji zablokowanej.



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



**Zdejmowanie akcesorium:** powtórzyc 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

\*Występuje tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie dodatkowe.

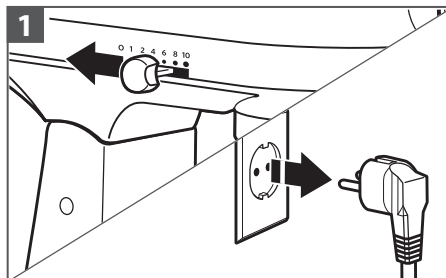
\*\* Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.



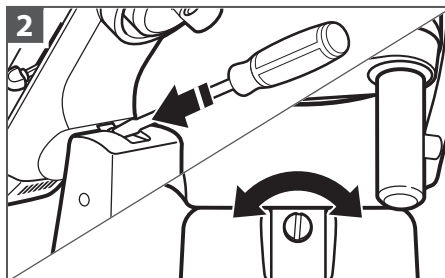
# KORZYSTANIE Z PRODUKTU

## 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.



Obrócić pokrętkę sterowania prędkością w położenie „0”. Odłączyć wtyczkę miksera stojącego.

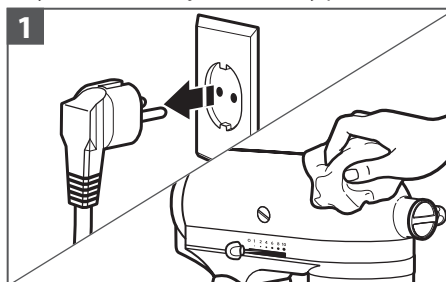


Podnieść głowicę z silnikiem. Obrócić lekko śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (w lewo), aby podnieść mieszadło płaskie, lub w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (w prawo), aby opuścić mieszadło płaskie. Wyregulować mieszadło płaskie, aby znajdowało się tuż nad powierzchnią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

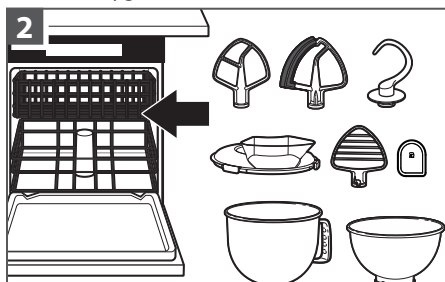
**UWAGA:** po prawidłowej regulacji mieszadło płaskie nie będzie uderzać w dolną ani boczną część dzieży. Jeśli mieszadło płaskie lub różga znajdują się tak blisko dna dzieży, że uderzają w jej dno, powłoka mieszadła lub druty różgi mogą ulec zużyciu.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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



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



Misy, osłona dzieży z podajnikiem\*, mieszadło płaskie\*, mieszadła Flex ze zgarniaczem\*, mieszadło do ciasta\*, skrobaczkę\*\* i hak do wyrabiania ciasta można myć na górnej półce w zmywarce. Ewentualnie przed osuszeniem wyczyścić dokładnie w gorącej wodzie z dodatkiem mydła i dokładnie wypłukać. Nie przechowywać mieszadeł na wale.

\*Występuje tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie dodatkowe.

\*\*Można jej także użyć do wyczyszczenia dzieży.



## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**3**



**WAŻNE:** do mycia w zmywarce nadaje się jedynie druciana różga z modeli 5KSM200, 5KSM185 i 5KSM180. W przypadku wszystkich pozostałych modeli: umyj różgę w gorącej wodzie z mydłem i dokładnie wypłucz. Nie przechowywać różgi na wale.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

**⚠ UWAGA**

**Niebezpieczeństwo porażenia prądem.**


**Podłączyć wtyczkę do gniazda z uziemieniem.**

**Nie usuwać bolca uziemiającego.**

**Nie używać rozgałęziacza.**

**Nie używać przedłużacza.**

**Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.**



Problem	Rozwiązanie
Jeśli mikser stojący nagrzewa się podczas pracy:	Duże ilości produktów nie powinny być przetwarzane na prędkości większej niż 2. 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 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.
Jeśli problemu nie udaje się rozwiązać:	Wyłączyć 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. 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:

- **5KSM125 - 5KSM200 Pięć lat pełnej gwarancji od daty zakupu.**

- **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Dwa lata 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](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 nowe urządzenie KitchenAid już teraz na stronie: <http://www.kitchenaid.eu/register>

