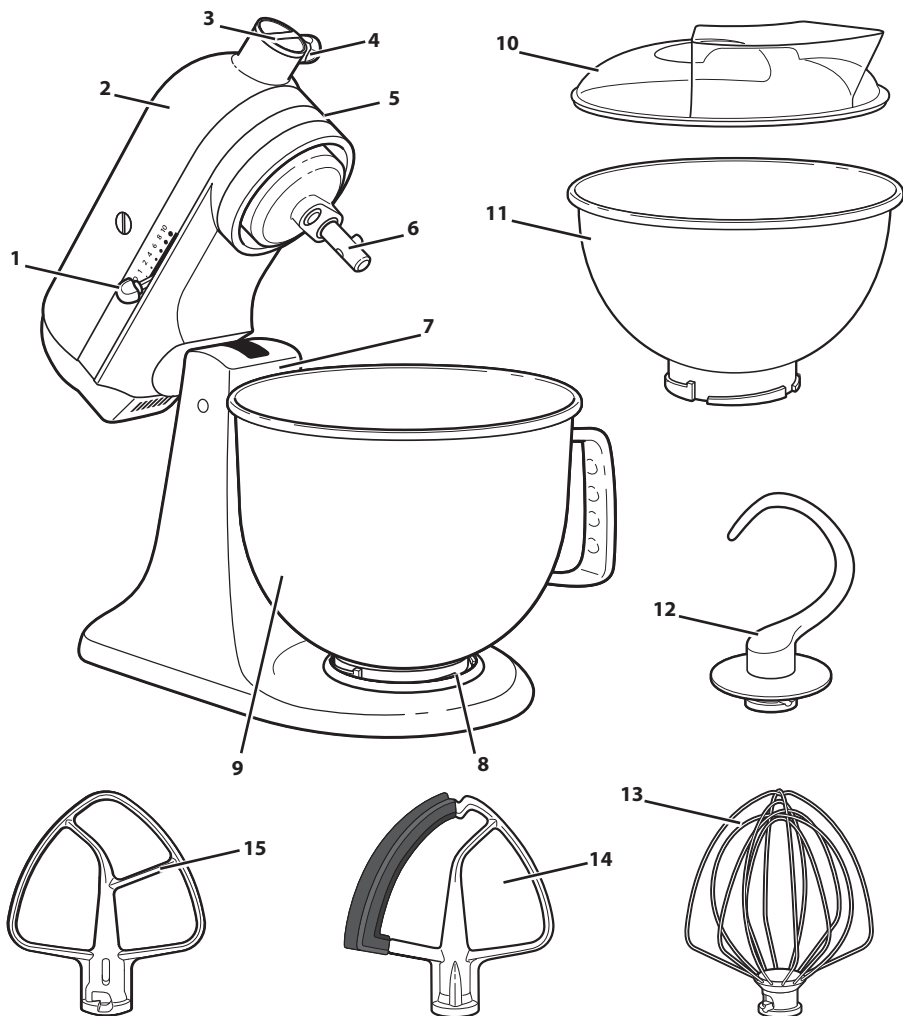




CZĘŚCI I FUNKCJE



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

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

**Kształt i materiał dzieży zależą od modelu miksera stojącego.





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:



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



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwości 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, 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 mieszańca podczas pracy, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała osób oraz 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 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. Przed przystąpieniem do mycia należy zdemonstrować mieszadło płaskie, różgę lub mieszadło hakowe do ciasta z miksera stojącego.
13. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
14. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, dla uniknięcia niebezpieczeństwa.
15. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
16. 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.
17. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
18. 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

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:

maks. 300 W

Seria 5KSM125–5KSM200

maks. 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 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 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

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).





KORZYSTANIE Z PRODUKTU

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

Prędkość	Działanie	Przystawka	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	Powolne miksowanie	Mieszadło płaskie Mieszadło FLEX ze zgarniaczem* Hak	Do powolnego miksowania, rozcierania i szybkiego mieszania. Służy do mieszania i zagniatania ciast drożdżowych, gęstych ciast na wypieki oraz słodyczy, rozpoczynania rozgniatania ziemniaków i innych warzyw, dodawania tłuszczu stałego do mąki oraz mieszania rzadkich lub rozpryskujących się mas.
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.
6	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	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. Podczas przygotowywania ciasta drożdżowego nie należy przekraczać prędkości 2, ponieważ może to spowodować uszkodzenie mieszadła stojącego.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

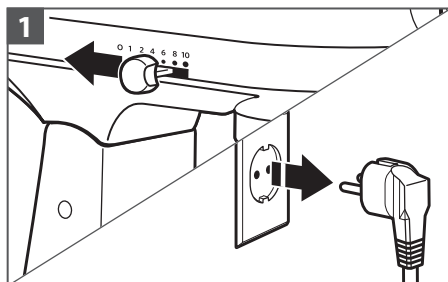
Akcesorium	Stosowanie do miksowania	Opis
Mieszadło płaskie Mieszadło FLEX ze zgarniaczem*	Od normalnych po gęste masy:	Ciasta, spieniony lukier, cukierki, ciastka, ciasto na placek, herbatniki, klopsy, tłuczone ziemniaki.
Różga	Mieszanki, które wymagają napowietżenia:	Jaja, białka jaj, gęsta śmietana, gorący lukier, biszkopty, majonez, niektóre cukierki.
Hak	Mieszanie i wyrabianie ciasta drożdżowego:	Pieczywo, bułki, ciasto na pizzę, ciasta kawowe, bułki.

*Dostępny tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie dodatkowe.

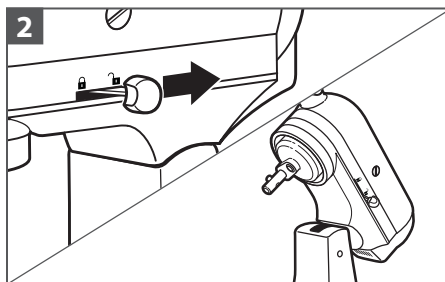


KORZYSTANIE Z MIKSERA STOJĄCEGO

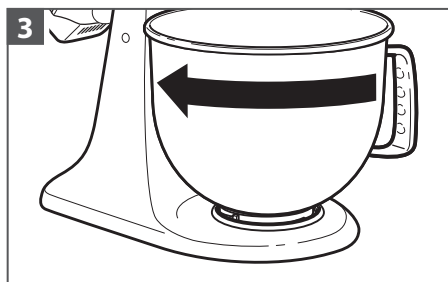
ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE DZIEŻY



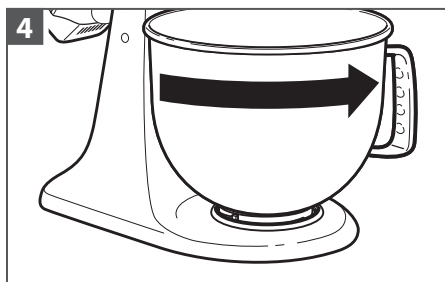
Mocowanie dzieży: obrócić przełącznik sterowania prędkością do położenia „0”. Odłączyć wtyczkę miksera stojącego.



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



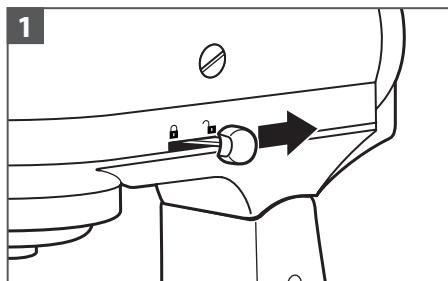
Umieścić dzieżę na płycie zaciskowej dzieży. Delikatnie obrócić dzieżę w prawo.



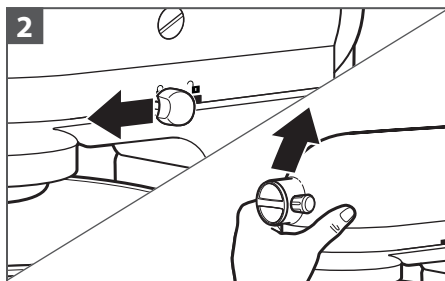
Wymówanie dzieży: powtórzyć kroki 1 i 2. Delikatnie obrócić dzieżę w lewo.

**Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.

PODNIOSZENIE/OPUSZCZANIE GŁOWICY Z SILNIKIEM



Podnoszenie głowicy z silnikiem: przesunąć dźwignię blokującą w pozycji ODBLOKOWANEJ (UNLOCK) i podnieść głowicę. Po podniesieniu dźwignia automatycznie powróci do pozycji ZABLOKOWANEJ (LOCK), aby utrzymać głowicę w pozycji podniesionej.



Opuszczenie głowicy z silnikiem: przesunąć dźwignię blokującą do pozycji ODBLOKOWANEJ (UNLOCK) w celu odblokowania i delikatnie opuścić głowicę. Dźwignia blokująca automatycznie powróci do pozycji ZABLOKOWANEJ (LOCK), gdy głowica będzie opuszczona. Przed wymieszaniem sprawdzić blokadę, próbując podnieść głowicę z silnikiem.

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

KORZYSTANIE Z MIKSERA STOJĄCEGO

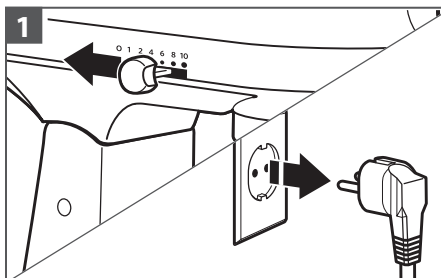
ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE MIESZADŁA PŁASKIEGO, MIESZADŁA FLEX ZE ZGARNIACZEM*, RÓZGI LUB HAKA

! UWAGA

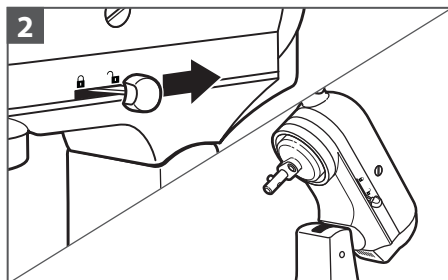
Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

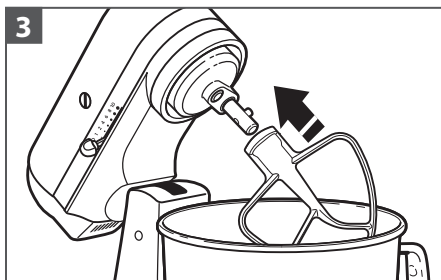
Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.



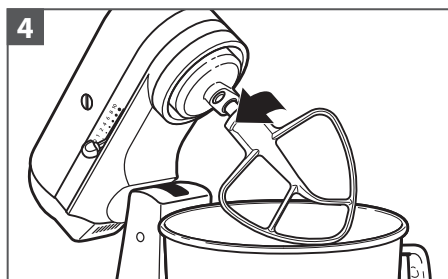
Zakładanie akcesorium: obrócić pokrętko sterowania prędkością do pozycji „0”. Odłączyć wtyczkę miksera stojącego.



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



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



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

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

**Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.

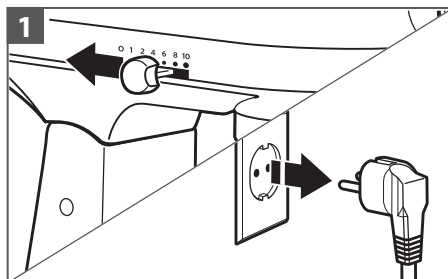
POLSKI



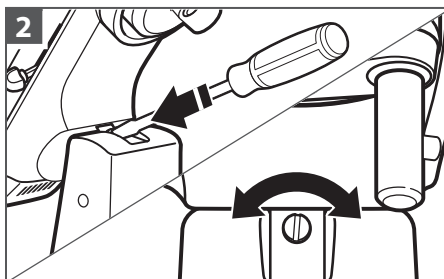
KORZYSTANIE Z MIKSERA STOJĄCEGO

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.



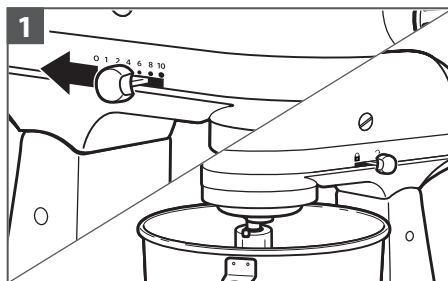
Obrócić pokrętkę sterowania prędkością w położenie „0”. Odłączyć wtyczkę miksera stojącego.



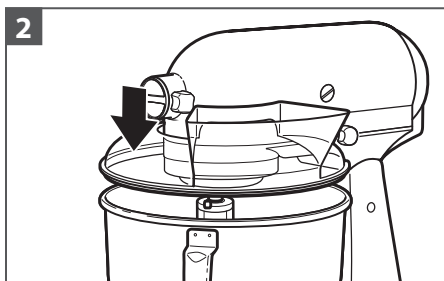
Podnieść głowicę z silnikiem. Obrócić lekko śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (w lewo), aby podnieść mieszadło płaskie, lub w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (w prawo), aby opuścić mieszadło płaskie. Wyregulować mieszadło płaskie, aby znajdowało się tuż nad powierzchnią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

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE OSŁONY Z PODAJNIKIEM*



Zakładanie osłony z podajnikiem: obrócić pokrętkę regulacji prędkości do pozycji „0”. Odłączyć wtyczkę miksera stojącego. Założyć wybrane akcesorium. Patrz rozdział „Zakładanie/zdejmowanie mieszadła płaskiego, mieszadła FLEX ze zgarniaczem*, różgi lub haka”.



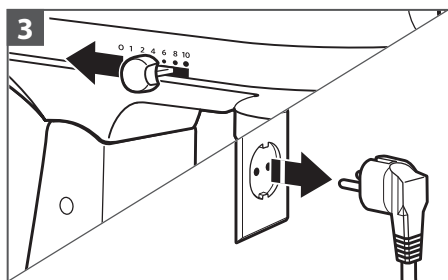
Z przodu miksera stojącego wsunąć osłonę z podajnikiem nad dzież, aż osłona znajdzie się na środku. Dolna krawędź osłony powinna pasować do dzieży.

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

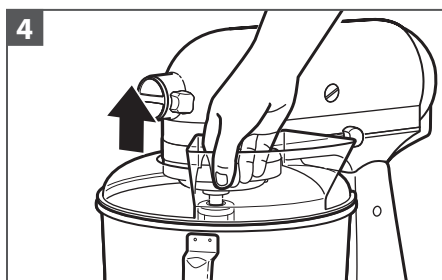




KORZYSTANIE Z MIKSERA STOJĄCEGO



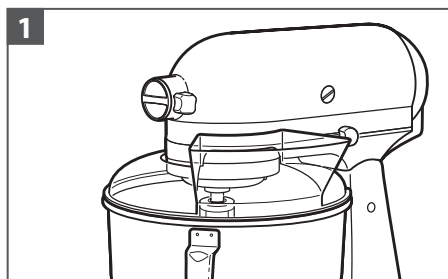
3
Zdejmowanie osłony z podajnikiem: obrócić pokrętkę sterowania prędkością w położenie „0”. Odłączyć wtyczkę miksera stojącego.



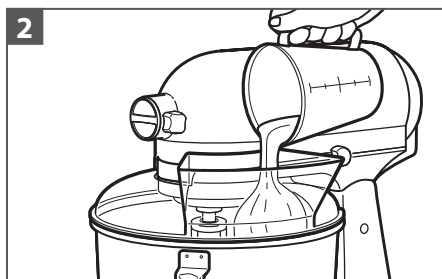
4
Unieść przednią część osłony dzieży z podajnikiem z obręczy dzieży i pociągnąć do przodu. Zdjąć przystawkę i dzieżę.

UŻYCIE OSŁONY DZIEŻY Z PODAJNIKIEM*

Używać osłony dzieży z podajnikiem*, aby uniknąć rozpryskiwania składników z dzieży podczas mieszania, a także aby łatwo wlewać składniki do dzieży podczas mieszania.



1
Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy obrócić osłonę tak, aby głowica z silnikiem zakrywała szczelinę w kształcie litery U w osłonie. Patrząc na wprost miksera stojącego, podajnik do nalewania będzie znajdował się po prawej stronie gniazda przystawkowego.



2
Wlać składniki do dzieży przez podajnik do nalewania.

POLSKI

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

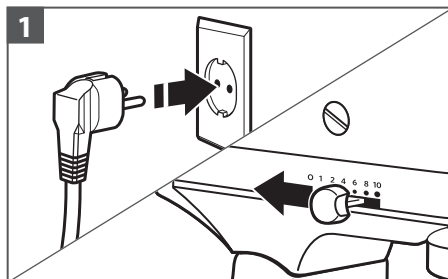




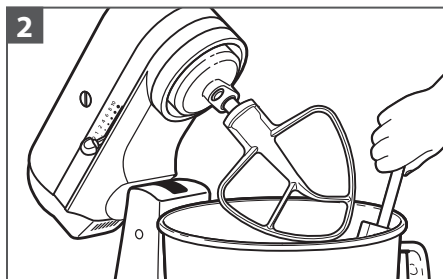
KORZYSTANIE Z MIKSERA STOJĄCEGO

OBSŁUGA PRZEŁĄCZNIKA 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.



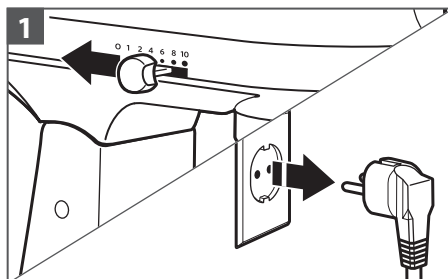
Podłączyć mikser stojący do odpowiedniego gniazda elektrycznego. Rozpoczynając, należy zawsze ustawiać dźwignię regulacji prędkości na najniższą wartość, a następnie stopniowo zwiększać prędkość, aby uniknąć rozprysku składników. Patrz tabela „Wskazówki dotyczące wyboru prędkości”.



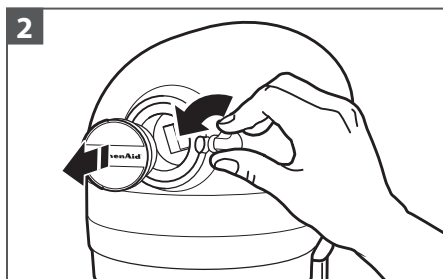
Nie zgarniać składników w dzieży podczas pracy miksera stojącego. Dzieża i mieszadło zostały zaprojektowane tak, aby zapewnić dokładne wymieszanie bez częstego zgarniania. Zazwyczaj wystarczy zgarnąć składniki jednokrotnie lub dwukrotnie podczas mieszania.

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.



Zakładanie: obrócić przełącznik sterowania prędkością do pozycji „0”. Odłączyć wtyczkę miksera stojącego.

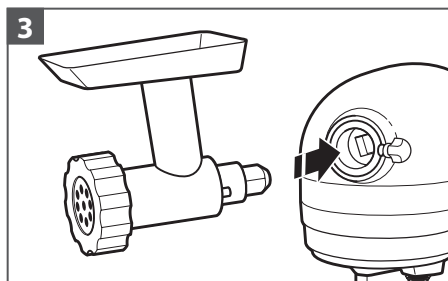


Poluzować śrubę przystawek, obracając ją w lewo. Zdjąć zaślepkę z gniazda przystawek.

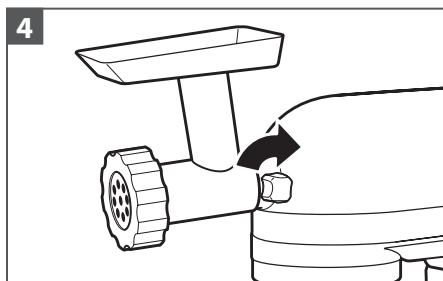




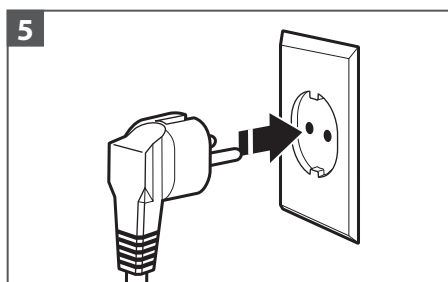
KORZYSTANIE Z MIKSERA STOJĄCEGO



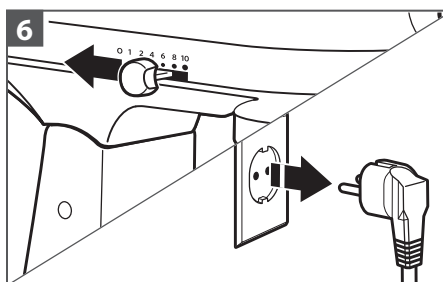
3 Umieścić obudowę wału przystawki w gnieździe przystawkowym, upewniając się, że wał napędowy przystawki pasuje do kwadratowego gniazda przystawkowego. Może być konieczne obracanie przystawki do przodu i do tyłu. Gdy przystawka znajdzie się we właściwym położeniu, kołek na przystawce wpasuje się w wycięcie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



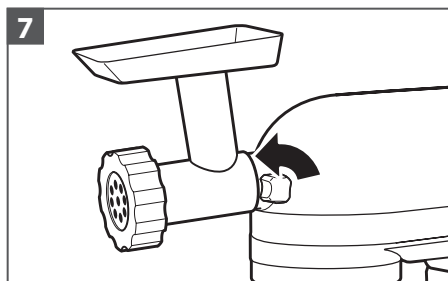
4 Dokręcić śrubę przystawki, obracając ją w prawo, aż przystawka zostanie dobrze przymocowana do miksera stojącego. Podłączyć do odpowiedniego gniazda elektrycznego.



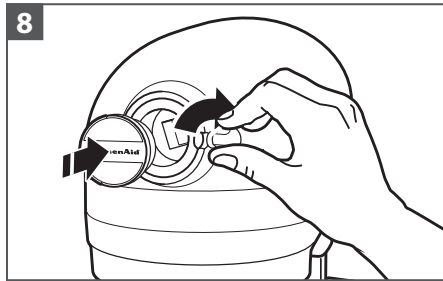
5 Podłączyć do odpowiedniego gniazda elektrycznego.



6 **Zdejmowanie:** obrócić przełącznik sterowania prędkością do pozycji „0”. Odłączyć wtyczkę miksera stojącego.



7 Poluzować śrubę przystawek, obracając ją w lewo. Podczas wyciągania obracać przystawkę lekko do tyłu i do przodu.



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

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

POLSKI



KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

⚠ UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

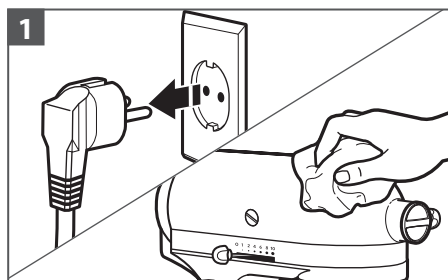
Podłączyć wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemiającego.

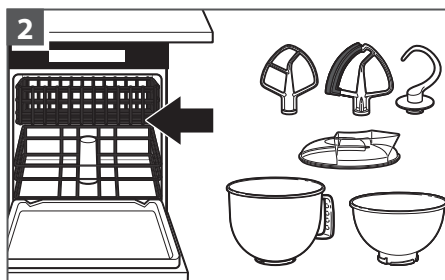
Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

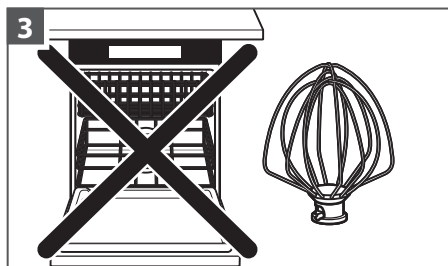
Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.



1
Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć mikser stojący. Wyrzucić 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
Dzień, osłonę dzieży z podajnikiem*, białe mieszadło płaskie, mieszadło FLEX ze zgarniaczem* oraz biały hak do wyrabiania ciasta można myć w zmywarce. Ewentualnie przed osuszeniem wyczyścić dokładnie w gorącej wodzie z dodatkiem mydła i dokładnie wypłukać. Nie przechowywać mieszadeł na wale.



3
WAŻNE: różga nie nadaje się do mycia w zmywarce. Przed osuszeniem wyczyścić dokładnie w gorącej wodzie z dodatkiem mydła i dokładnie wypłukać. Nie przechowywać różgi na wale.

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

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:	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 mieszkadło płaskie uderza w dzieżę:	Zatrzymać mikser stojący. Patrz rozdział „Prześwit między mieszkadłem a dzieżą”. Wyregulować prześwit między mieszkadłem 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 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.

POLSKI



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 (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.



