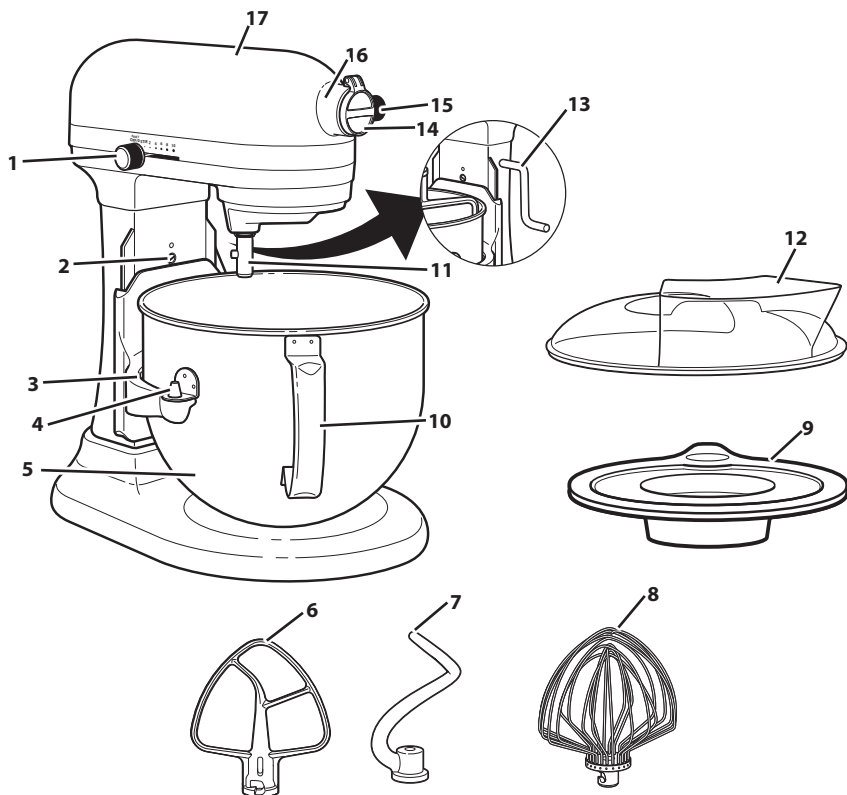


## CZĘŚCI I FUNKCJE



- |   |                                     |    |                               |
|---|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| 1 | Dźwignia sterowania prędkością      | 10 | Uchwyt dzieży                 |
| 2 | Śruba regulacji wysokości mieszadła | 11 | Wał mieszadła                 |
| 3 | Wspornik dzieży                     | 12 | Ośłona dzieży z podajnikiem** |
| 4 | Kołki ustalające                    | 13 | Dźwignia podnoszenia dzieży   |
| 5 | Dzieża ze stali nierdzewnej*        | 14 | Zaślepka gniazda na zawiasie  |
| 6 | Mieszadło płaskie                   | 15 | Śruba przystawek              |
| 7 | Hak spiralny*                       | 16 | Gniazdo przystawek***         |
| 8 | Różga                               | 17 | Głowica z silnikiem           |
| 9 | Pokrywa                             |    |                               |

\*Pojemność i konstrukcja uchwytu różnią się w zależności od modelu.

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

\*\*\*Patrz rozdział „Opcjonalne przystawki”.



## 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. Tylko na terenie Unii Europejskiej: urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
3. Tylko na terenie Unii Europejskiej: urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie do bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
4. Nie zanurzać miksera stojącego w wodzie i innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem.
5. 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.
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.





## PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

8. Nie należy używać urządzenia z wadliwym lub uszkodzonym przewodem zasilającym i wtyczką oraz gdy urządzenie nie pracuje prawidłowo lub jest zniszczone w jakikolwiek inny sposób. W takim wypadku należy odesłać je do serwisu w celu dokonania przeglądu, naprawy albo mechanicznej lub elektrycznej regulacji.
9. Nie należy używać nieoryginalnych części, gdyż może to powodować obrażenia, porażenie prądem lub wywołać pożar.
10. Zabrania się używania miksera stojącego na wolnym powietrzu.
11. Nie zostawiać przewodu zwisającego ze stołu lub blatu.
12. Przed przystąpieniem do mycia należy zdemontować mieszadło płaskie, ubijak druczany 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**


POLSKI



# PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

## 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.**

**Napięcie:** 220-240 AC

**Częstotliwość:** 50-60 Hz

**Moc:** 315 W dla modelu 5KPM5  
500 W dla modeli 5KSM7580X,  
5KSM7591X

**UWAGA:** Moc znamionowa miksera stojącego jest podana na listwie z marką lub na tabliczce z numerem seryjnym.

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.


## 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).

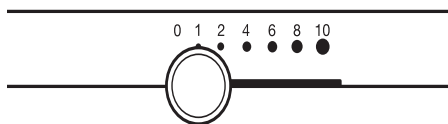




# ROZPOCZĘCIE PRACY

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

Wszystkie poziomy prędkości podlegają funkcji, która automatycznie uruchamia mikser stojący z niższą prędkością, aby uniknąć rozprysku składników i rozpylenia mąki przy uruchamianiu, a następnie szybko zwiększa prędkość do wybranej wartości, aby zapewnić optymalną wydajność.



Prędkość	Zastosowanie	Akcesoria	Opis
1	Mieszanie	Mieszadło płaskie	Do powolnego mieszania, łączenia składników, rozcierania i rozpoczynania wszystkich procedur mieszania. Służy do dodawania mąki i suchych składników do rzadkiego ciasta oraz dodawania płynów do suchych składników. Nie używać prędkości 1 do mieszania lub wyrabiania ciasta drożdżowego.
2	Powolne miksowanie Wyrabianie ciasta	Płaskie mieszadło i hak spiralny do ciasta	Do powolnego miksowania, rozcierania i szybkiego 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	Miksowanie Trzepanie	Mieszadło płaskie i różga druciana	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	Trzepanie Ucieranie	Mieszadło płaskie i różga druciana	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	Szybkie trzepanie Ubijanie Szybkie ubijanie	Różga	Do ubijania śmietany, białek i gorącego lukru. Do ubijania małych ilości śmietany, białek jaj lub do ostatecznego ucierania tłuczonych ziemniaków.

**UWAGA:** użyć prędkości 2, aby zmiksować lub zagnieść ciasto drożdżowe. Zastosowanie innej prędkości stwarza wysokie ryzyko awarii miksera stojącego. Hak do ciasta skutecznie zagniatą większość ciast drożdżowych w ciągu 4 minut.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

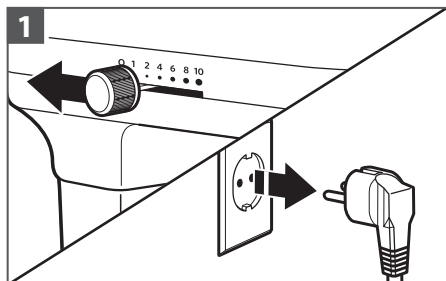
Akcesorium	Stosowanie do miksowania	Opis
Mieszadło płaskie*	Normalne i ciężkie masy	Ciasta, spieniony lukier, cukierki, ciastka, ciasteczka, kruche babeczki, klopsy, tłuczone ziemniaki.
Hak spiralny*	Mieszanie i wyrabianie ciasta drożdżowego	Pieczyno, bułki, bułeczki kawowe.
Różga	Mieszanki, które wymagają napowietrzenia	Jaja, białka jaj, gęsta śmietana, gorący lukier, biszkopty, majonez, niektóre cukierki.

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

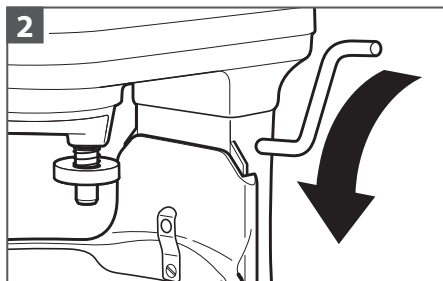
POLSKI



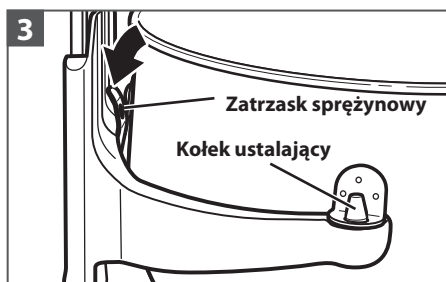
## MONTAŻ PRODUKTU



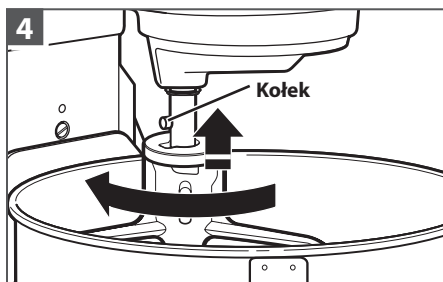
1  
Ustawić przełącznik prędkości miksera stojącego w pozycji OFF (0) i wyjąć wtyczkę z gniazda.



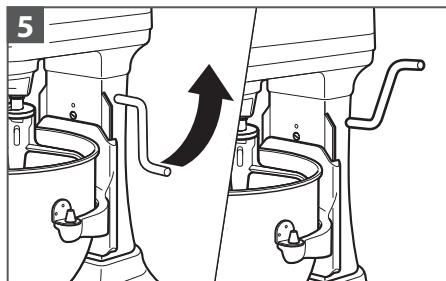
2  
Ustawić dźwignię podnoszenia dzieży w położeniu dolnym.



3  
**Mocowanie dzieży:** ustawić dźwignię podnoszenia dzieży w położeniu dolnym. Dopasować wsporniki dzieży do kołków ustalających. Docisnąć w dół tylną część dzieży, aż kołek dzieży zatrzaśnie się w zatrzasku sprężynowym.



4  
**Mocowanie wyposażenia dodatkowego:** wsunąć mieszadło płaskie na wał mieszadła i wcisnąć jak najdalej do góry. Obrócić mieszadło w prawo, zahaczając je nad kołkiem na wale.



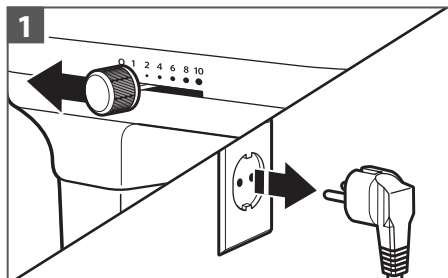
5  
Obrócić dźwignię do pozycji wyprostowanej w pionie. Podczas mieszania dzieży musi być zawsze uniesiona i zablokowana.



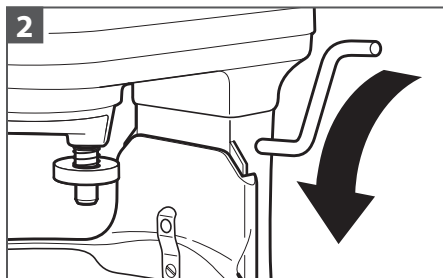
# KORZYSTANIE Z PRODUKTU

## PRZEŚWIT MIĘDZY MIESZADŁEM A DZIEŻĄ

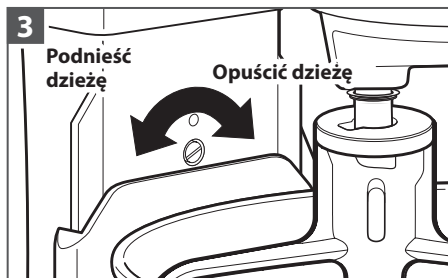
Mikser stojący jest ustawiony fabrycznie w taki sposób, aby mieszadło płaskie znajdowało się tuż nad dnem dzieży. Jeśli z jakiegokolwiek powodu mieszadło płaskie zetknie się z dnem dzieży lub znajdzie się zbyt daleko od niej, można łatwo skorygować prześwit.



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



2 Ustawić dźwignię podnoszenia dzieży w położeniu dolnym.



3 Wyregulować tak, aby mieszadło płaskie w położeniu podniesionym znajdowało się tuż nad dnem dzieży. W tym celu obrócić śrubę w lewo, aby unieść dzieżę, lub w prawo, aby ją opuścić. Wystarczy tylko niewielki obrót: śruba (A) nie obróci się o więcej niż 1/4 obrotu (90 stopni) w jakimkolwiek kierunku (pełny zakres regulacji wynosi 1/2 obrotu lub 180 stopni).

**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, mieszadło lub różga mogą ulec zużyciu.





# KORZYSTANIE Z PRODUKTU

## OBSŁUGA PRZEŁĄCZNIKA PRĘDKOŚCI

### ⚠ UWAGA



**Niebezpieczeństwo porażenia prądem.**

**Podłączać do gniazda z uziemieniem.**

**Nie usuwać bolca uziemienia.**

**Nie używać rozgałęziacza.**

**Nie używać przedłużacza.**

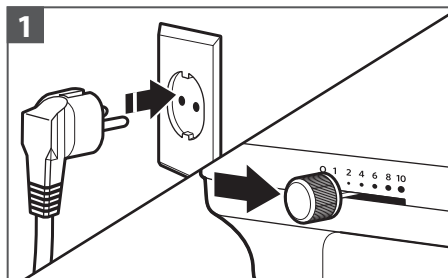
**Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.**

### ⚠ UWAGA

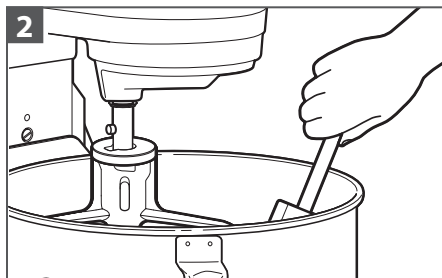
**Niebezpieczeństwo okaleczenia.**

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

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



**1**  
Podłączyć wtyczkę miksera stojącego do gniazda elektrycznego z uziemieniem. Należy rozpocząć od niższej prędkości, aby uniknąć rozpryskiwania, po czym stopniowo ją zwiększać.  
Patrz „Wskazówki dotyczące wyboru prędkości”.



**2**  
Nie zgarniać składników w dzieży podczas pracy. Zazwyczaj wystarczy zgarnąć składniki jednokrotnie lub dwukrotnie podczas mieszania.



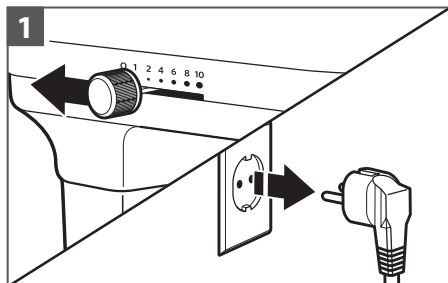




# KORZYSTANIE Z PRODUKTU

## OPCJONALNE PRZYSTAWKI

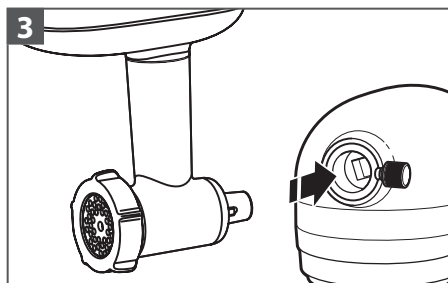
Firma KitchenAid oferuje szeroką gamę opcjonalnych przystawek, takich jak spiralizer, wycinarki do makaronów lub maszynki do mięsa, które można podłączyć do wału napędowego przystawek miksera stojącego.



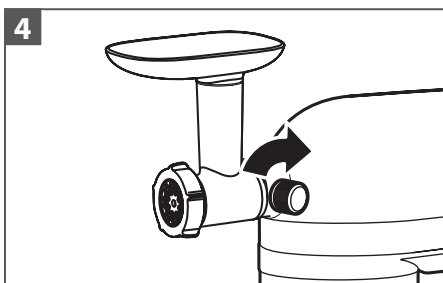
1 Ustawić przełącznik prędkości miksera stojącego w pozycji OFF (0) i wyjąć wtyczkę z gniazda.



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.

**UWAGA:** Więcej informacji można znaleźć w instrukcji obsługi każdej przystawki.

POLSKI

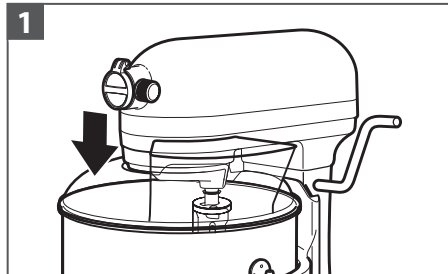




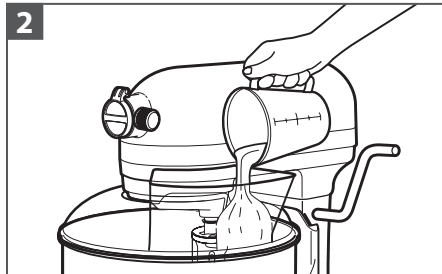
# KORZYSTANIE Z PRODUKTU

## UŻYCIE OSŁONY DZIEŻY Z PODAJNIKIEM

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



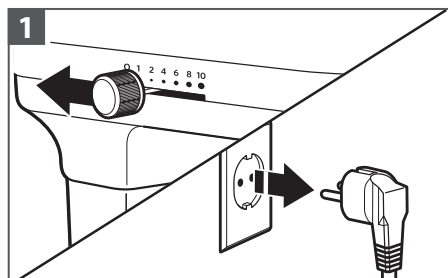
**1**  
Zsunąć osłonę dzieży z podajnikiem\* od przodu miksera stojącego nad dzieżą. Dolna krawędź osłony dzieży z podajnikiem\* pasuje do wnętrza dzieży.



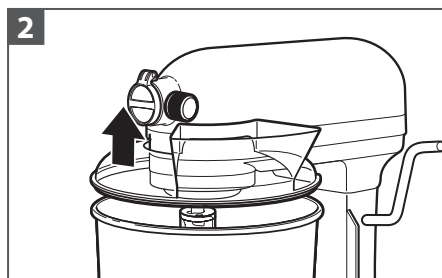
**2**  
Wlać składniki do dzieży przez podajnik do nalewania.

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

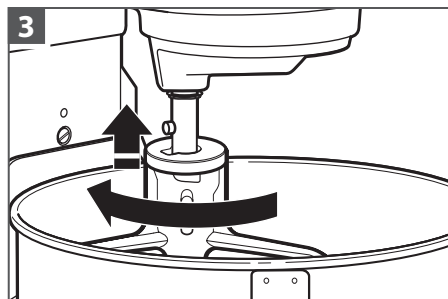
## DEMONTAŻ PRODUKTU



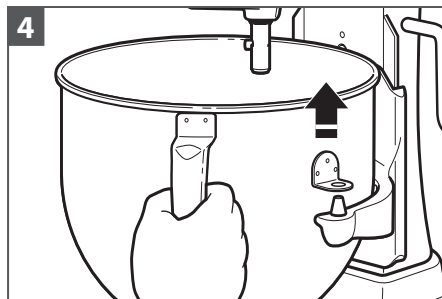
**1**  
Ustawić przełącznik prędkości miksera stojącego w pozycji OFF (0) i wyjąć wtyczkę z gniazda.



**2**  
**Zdejmowanie osłony dzieży z podajnikiem\*:** unieść przód osłony z podajnikiem\* z krawędzi dzieży. Zdjąć z miksera stojącego.



**3**  
**Zdejmowanie akcesorium:** naciśnięć akcesorium do góry i przekręć w lewo. Zdjąć akcesorium z wału mieszadła.



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

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





## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### ! UWAGA



**Niebezpieczeństwo porażenia prądem.**

**Podłączyć wtyczkę do gniazda z uziemieniem.**

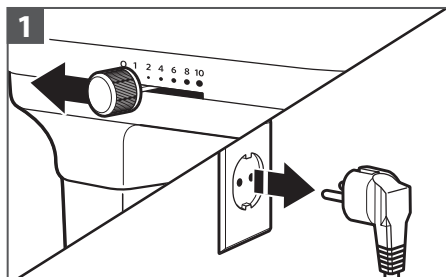
**Nie usuwać bolca uziemiającego.**

**Nie używać rozgałęziacza.**

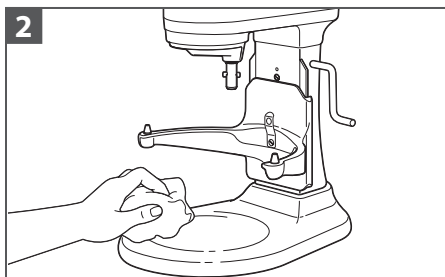
**Nie używać przedłużacza.**

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

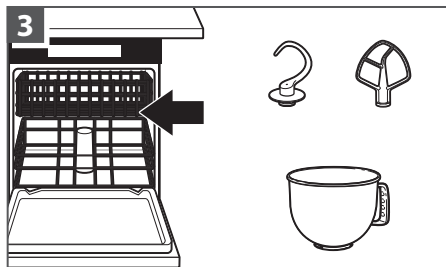
**WAŻNE:** nie zanurzać korpusu miksera stojącego w wodzie ani w innych płynach.



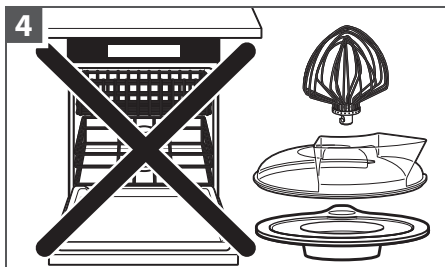
1 Ustawić przełącznik prędkości miksera stojącego w pozycji OFF (0) i wyjąć wtyczkę z gniazda.



2 Przetrzeć obudowę miksera stojącego miękką, wilgotną ściereczką.



3 Hak spiralny do wyrabiania ciasta, mieszadło płaskie i dzieże ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce lub należy je dokładnie myć w gorącej wodzie z mydłem, po czym dokładnie wypłukać przed osuszeniem. Nie przechowywać mieszadeł na wale.




4 **WAŻNE:** różga, osłona dzieży z podajnikiem oraz pokrywka nie nadają się do mycia w zmywarce. Przed osuszeniem wyczyścić dokładnie w gorącej wodzie z dodatkiem mydła i dokładnie wypłukać. Nie przechowywać różgi na wale.

POLSKI

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



# PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA 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
Mikser stojący może się nagrzewać podczas pracy:	Przy dużych obciążeniach i dłuższym czasie miksowania dotknięcie górnej części miksera stojącego może nie być komfortowe. Jest to zjawisko normalne.
Jeśli mikser stojący zatrzyma się z powodu przeciążenia:	Przesunąć dźwignię sterowania prędkością w położenie wyłączenia (0). Po kilku minutach mikser stojący zostanie automatycznie zresetowany. Przesunąć dźwignię sterowania prędkością na żądaną prędkość i kontynuować mieszanie.
Mikser stojący może wydzielać nieprzyjemny zapach, zwłaszcza gdy jest nowy:	Jest to typowe zjawisko w przypadku silników elektrycznych.
Jeśli mieszadło płaskie uderza w dzieżę:	Zatrzymać mikser stojący. Patrz rozdział „Montaż produktu”.
Jeśli dźwignia sterowania prędkością nie porusza się płynnie lub łatwo:	Aby z łatwością przesunąć dźwignię sterowania prędkością, należy ją lekko unieść podczas przesuwania wzdłuż ustawień w dowolnym kierunku.
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.



# 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:

**5KPM5 5KSM7591X Dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu.**

**5KSM7580X Pięć lat pełnej gwarancji od daty zakupu.**

c) Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu, tj. w dniu, w którym klient zakupił produkt u sprzedawcy lub w firmie należącej do KitchenAid-Group.

d) Gwarancja dotyczy produktu pozbawionego wad ukrytych.

e) Gwarant świadczy dla klienta poniższe usługi w ramach niniejszej Gwarancji, według uznania Gwaranta, w przypadku pojawienia się wady w okresie obowiązywania Gwarancji:

- naprawę wadliwego produktu bądź jego części; lub

- wymianę wadliwego produktu bądź jego części. Jeśli produkt nie jest już dostępny, Gwarant ma obowiązek wymienić produkt na model o takiej samej lub wyższej wartości.

f) W przypadku, gdy klient chce zgłosić roszczenie w ramach Gwarancji, musi skontaktować się z centrum obsługi KitchenAid w danym kraju wymienionym na stronie [www.kitchenaid.pl](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 użytkownika produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, używania produktu przy nieprawidłowym napięciu elektrycznym, montażu i eksploatacji z naruszeniem obowiązujących przepisów elektrycznych oraz używania siły (np. uderzenia).





## WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

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>



©2020 Wszelkie prawa zastrzeżone.

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

