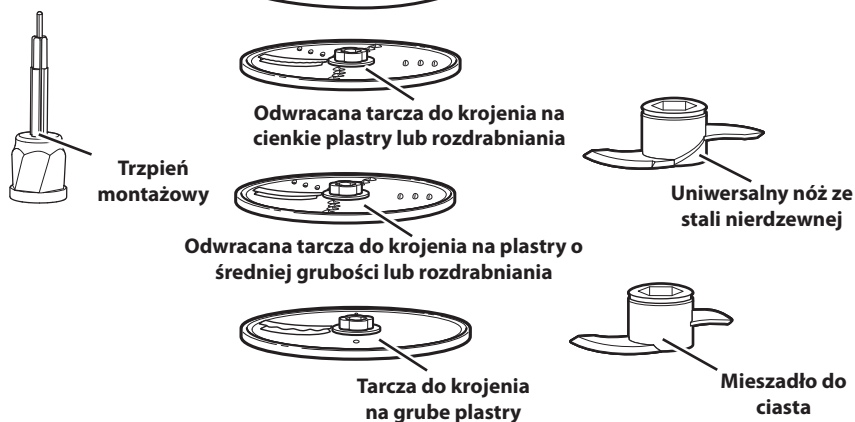
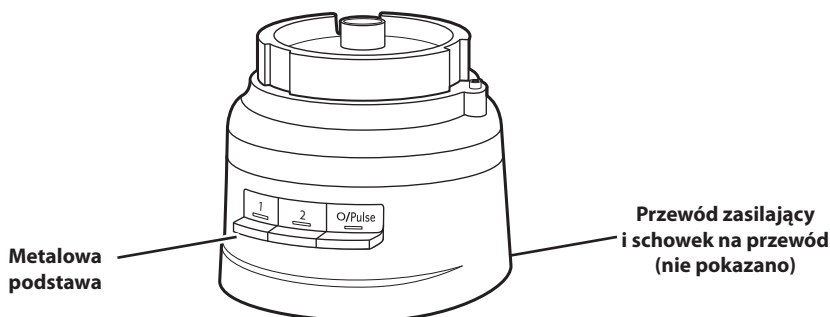
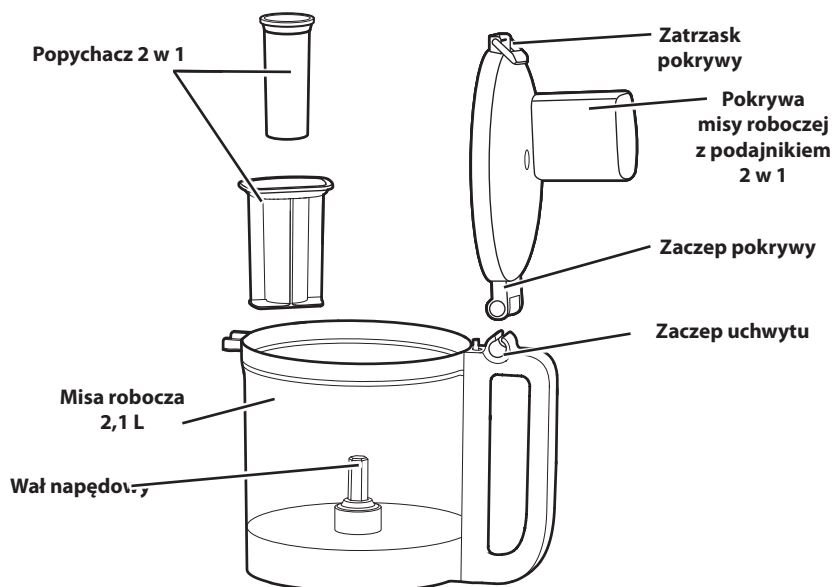




CZĘŚCI I FUNKCJE



POLSKI





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 ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności:

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. W celu uniknięcia porażenia, nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
3. 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 sznur.
4. Tylko na terenie Unii Europejskiej : Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
5. Tylko na terenie Unii Europejskiej : To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej bądź umysłowej lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli nie znajdują się pod nadzorem lub nie zostały pouczone w zakresie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i nie rozumieją powiązanych zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
6. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności sensorycznej lub umysłowej, a także pozbawione doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi. Osoby takie winny otrzymać bezpośredni stały nadzór oraz zostać poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
7. Koniecznie nadzorować obsługę urządzenia przez dzieci, aby nie traktowały go jak zabawki.
8. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

9. 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. Należy zwrócić urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
10. Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, ze względów bezpieczeństwa jego wymiany może dokonać jedynie producent, autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowana osoba.
11. Nie należy używać nieoryginalnych części, gdyż może to powodować obrażenia.
12. Nie należy używać urządzenia poza pomieszczeniami zamkniętymi.
13. Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego z krawędzi stołu lub blatu.
14. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
15. Należy zachować ostrożność podczas wlewania do malaksera gorących płynów. Nagłe wytworzenie pary może spowodować wydobycie gorącego płynu z urządzenia.
16. Aby ograniczyć ryzyko poważnych obrażeń oraz uszkodzeń malaksera, podczas obróbki żywności trzymać ręce i narzędzia z dala od ruchomych ostrzy i tarcz. Szpatułka może być użyta tylko wtedy, gdy malakser nie pracuje.
17. Noże są bardzo ostre. Należy zachować ostrożność podczas korzystania z ostrych noży, opróżniania kielicha i czyszczenia.
18. Aby ograniczyć ryzyko zranienia, nie umieszczać w urządzeniu noży i tarcz przed uprzednim odłączeniem naczynia od sieci zasilającej.
19. Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że pokrywa jest właściwie zamocowana.
20. Podczas pracy urządzenia nigdy nie wkładać produktów żywnościowych rękami. Zawsze używać popychacza.
21. Nie należy próbować otwierać pokrywy blokującej na siłę.
22. Aby uniknąć ryzyka zranienia spowodowanego uszkodzeniem pokrywy bądź misy, nie należy zapełniać misy powyżej linii maksymalnego poziomu zapełnienia (lub określonej pojemności).
23. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w rozdziale „Pielęgnacja i czyszczenie”.
24. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych miejscach, np.:
 - w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy,
 - w gospodarstwach,
 - w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania (przez klientów),
 - w zajazdach (typu „bed and breakfast”).

POLSKI

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

Instrukcje są również dostępne w Internecie, na naszej stronie internetowej:
www.KitchenAid.eu





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50-60 Hz

UWAGA: Jeśli wtyczka nie pasuje do Państwa kontaktu, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki.

UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

Utylizacja opakowania

Materiał, z którego wykonano opakowanie w nadaje się do recyklingu oraz oznaczony jest odpowiednim symbolem . Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

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

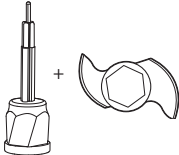
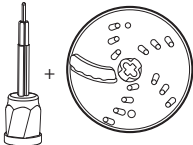
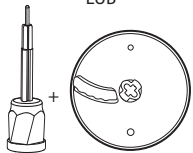
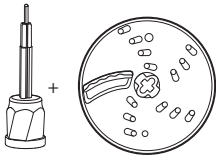
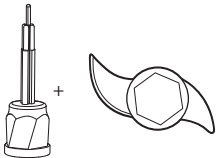
Urządzenie zostało zaprojektowane, skonstruowane i dostarczone zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywach WE: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/WE i 2011/65/UE (dyrektywa RoHS).





KORZYSTANIE Z PRODUKTU

CHARAKTERYSTYKA AKCESORIÓW

ZASTOSOWANIE	USTAWIENIA	RODZAJ PRODUKTU	AKCESORIUM
Rozdrabnianie	1 lub O/Pulse	Ser Czekolada Owoce Świeże zioła	Uniwersalny nóż ze stali nierdzewnej 
Mielenie lub purée	2 lub O/Pulse	Orzechy Tofu Warzywa	
Miksowanie	1	Sos do makaronu Pesto Salsa Sosy Ciasta	
Plastry	1	Owoce (miękkie) Ziemniaki Pomidory Warzywa (miękkie)	Dwustronna tarcza tnąca/trąca (strona trąca) LUB tarcza tnąca 
	2	Ser Czekolada Owoce (twarde) Warzywa (twarde)	LUB 
Kawałki (grube i średnie)	1	Ziemniaki Warzywa (miękkie)	Dwustronna tarcza tnąca/trąca (strona trąca) 
	2	Kapusta Ser Czekolada Owoce (twarde) Warzywa (twarde)	
Zagniatanie	O/Pulse lub 2	Ciasto drożdżowe	Mieszadło do ciasta 

POLSKI

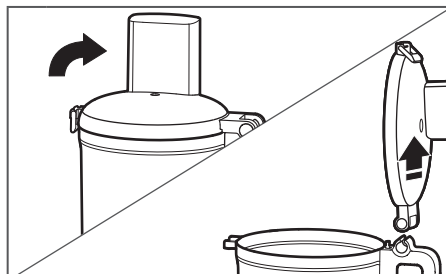




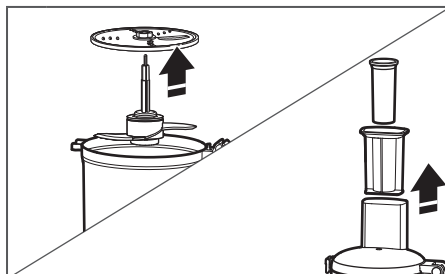
KORZYSTANIE Z PRODUKTU

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem malaksera należy umyć ręcznie lub w zmywarce do naczyń wszystkie części i akcesoria (więcej informacji znajduje się w rozdziale „Czyszczenie malaksera”). Konstrukcja malaksera pozwala na przechowywanie wszystkich akcesoriów wewnątrz misy roboczej.



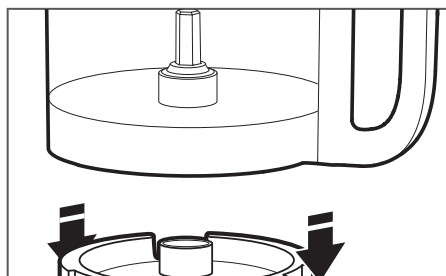
- 1** Podnieść zatrzask pokryw, aby odblokować pokrywę. Przechylić do tyłu pokrywę misy roboczej i ustawić ją w pionie, aby zaczep pokryw odłączył się z zaczepu uchwyty.



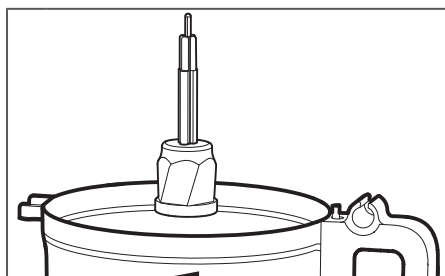
- 2** Zdjąć z misy roboczej wszystkie elementy i akcesoria. Wysunąć popychacz z podajnika.

PRZYGOTOWYWANIE MALAKSERA DO PRACY

UWAGA: Postawić podstawę malaksera na suchym, poziomym blacie tak, aby przyciski kontrolne były łatwo dostępne. Nie włączać zasilania aż do ukończenia montażu wszystkich części.



- 1** Umieścić misę roboczą na podstawie, ustawiając zaczepami względem wystającej po prawej stronie podstawy wypustki. W prawidłowej pozycji miska robocza wskoczy na miejsce i będzie przylegać do podstawy.



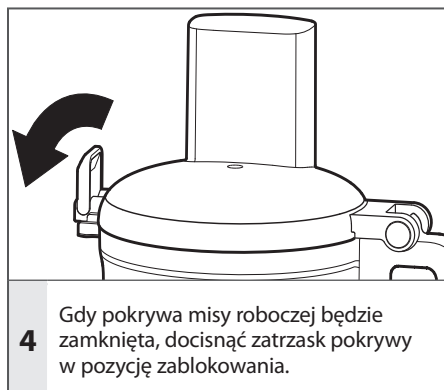
- 2** Trzpień montażowy powinien się znajdować w misie roboczej, osadzając ją na wale napędowym.





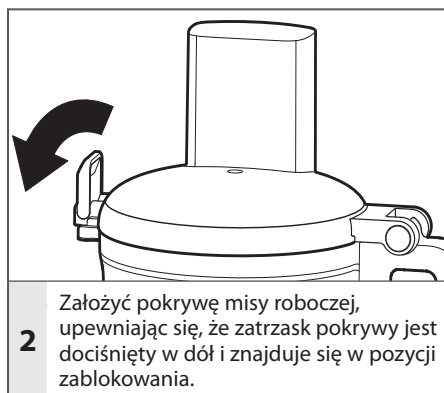
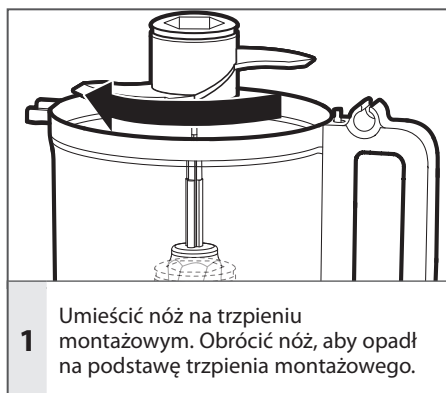
KORZYSTANIE Z PRODUKTU

UWAGA: Dla wygody zamontować wybrany nóż lub tarczę przed założeniem pokrywy misy roboczej.



UWAGA: Malakser nie uruchomi się, jeżeli pokrywa misy roboczej nie będzie dobrze zamknięta, a miska robocza nie będzie prawidłowo osadzona na podstawie.

MONTAŻ WIELOFUNKCYJNEGO NOŻA I MIESZADŁA DO CIASTA



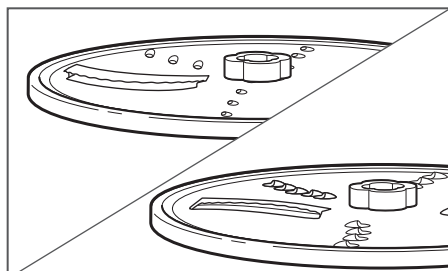
POLSKI





KORZYSTANIE Z PRODUKTU

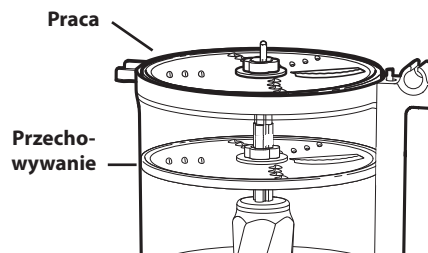
INSTALOWANIE ODWRACANEJ TARCZY DO KROJENIA/ROZDRABNIANIA LUB TARCZY DO KROJENIA



1

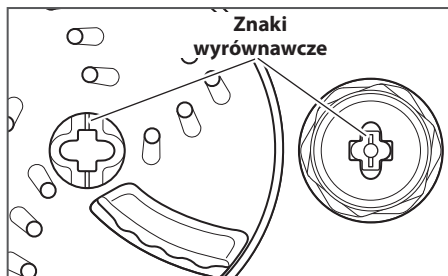
Aby pokroić: Włożyć tarczę stroną tnącą do góry.

Aby zetrzeć: Włożyć tarczę stroną trącą (z drobnymi, wystającymi nożami) do góry.



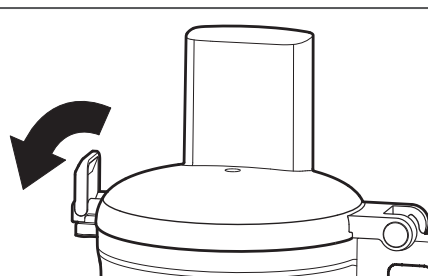
Tarcza może zajmować dwa różne położenia: u góry miski podczas obróbki i u dołu, wewnątrz miski w czasie przechowywania.

UWAGA: Tarcze w pozycji do przechowywania będą działać, jednak efekty nie będą zadowalające. W celu uzyskania najlepszych rezultatów należy się upewnić, że tarcza znajduje się na górnej krawędzi miski.



2

Przytrzymać tarczę za trzpień i nasunąć ją na trzpień montażowy, ustawiając oznaczeniami na trzpieniu tarczy do oznaczeń na trzpieniu montażowym. Tarcza powinna znajdować się przy górnej krawędzi miski. Jeżeli tarcza opada do pozycji przechowywania, podnieść ją, obrócić o 90° i ponownie nasunąć.



3

Założyć pokrywę miski roboczej, upewniając się, że zatrzask pokrywki jest dociśnięty w dół i znajduje się w pozycji zablokowania.





KORZYSTANIE Z PRODUKTU

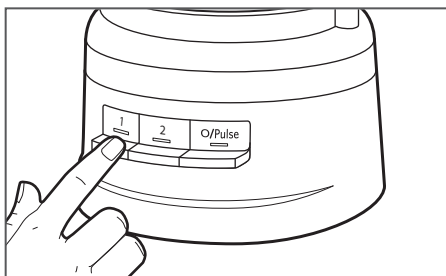
UŻYWANIE MALAKSERA

! UWAGA



Niebezpiecznie wirujące ostrza.
Zawsze używać popychacza.
Nie wkładać palców w otwory.
Trzymać z dala od dzieci.
Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować zranieniem i odcięciem palców.

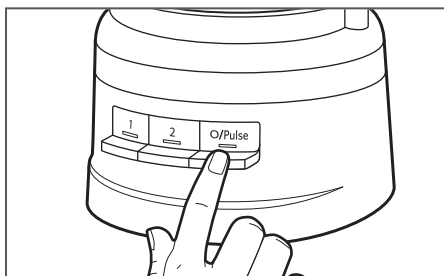
Przed użyciem malaksera upewnić się, że misa robocza, noże i pokrywa misy roboczej są prawidłowo zamontowane na podstawie malaksera (więcej informacji znajduje się w rozdziale „Przygotowanie malaksera do pracy”).



1

Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć przycisk 1 lub 2. Malakser będzie działał w sposób ciągły, co sygnalizować będzie lampka kontrolna.

Aby wyłączyć urządzenie, ponownie nacisnąć przycisk 1 lub 2 albo nacisnąć przycisk O/Pulse.



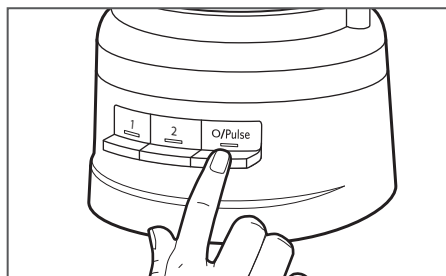
2

Aby włączyć tryb pulsacyjny: Nacisnąć przycisk O/Pulse dla krótkich interwałów zmiennej prędkości lub nacisnąć i przytrzymać przycisk dla dłuższych interwałów. Tryb pulsacyjny jest dostępny tylko dla wysokiej prędkości. Po puszczeniu przycisku O/Pulse malakser się wyłączy.

POLSKI

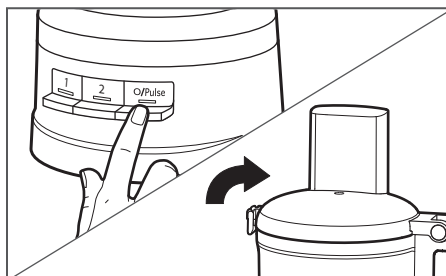


KORZYSTANIE Z PRODUKTU



3

Po zakończeniu pracy nacisnąć przycisk O/Pulse. Dioda zgaśnie, a noże lub tarcze zaczną zwalniać.



4

Przed zdjęciem pokrywy misy roboczej, należy odczekać do momentu, aż wirujące w niej narzędzie całkowicie się zatrzyma. Należy upewnić się czy malakser jest wyłączony przed zdjęciem pokrywy misy lub przed odłączeniem przewodu zasilającego.

KORZYSTANIE Z PODAJNIKA 2 W 1

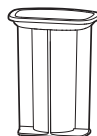
Podajnik 2 w 1 zaopatrzony jest w 2 częściowy popychacz żywności. Aby pokroić lub rozdrobnić małe produkty, umieścić popychacz 2 w 1 w podajniku.

Używać małego podajnika i popychacza do przetwarzania małych i smukłych produktów takich jak pojedyncze łydgi selera lub marchewki.

Aby powoli dolewać oleju lub innych płynnych składników, wystarczy wypełnić mały popychacz potrzebną ilością płynu. Płynny składnik będzie w stałym tempie dozowany przez mały otwór w dnie popychacza.



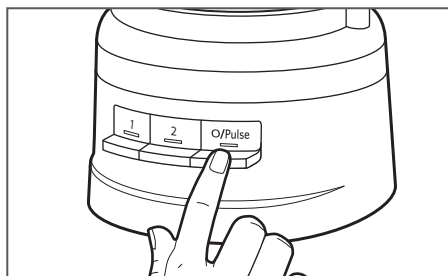
Popychacz 2 w 1



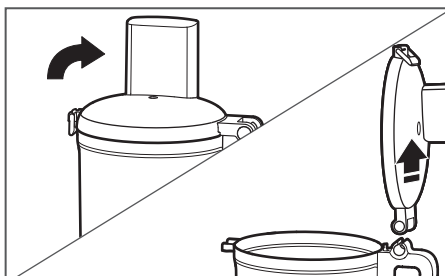


KORZYSTANIE Z PRODUKTU

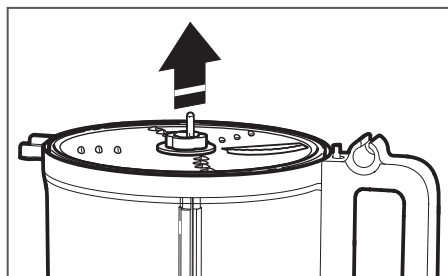
OPRÓŻNIANIE MISY ROBOCZEJ Z PRZETWORZONYCH PRODUKTÓW



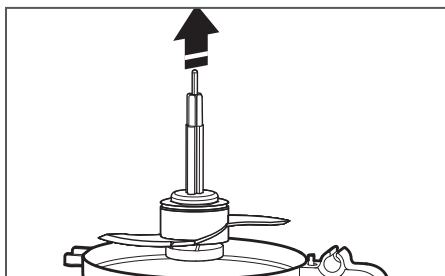
- 1** **Wyłączyć malakser.** Przed demontażem nacisnąć przycisk O/Pulse i odłączyć malakser od zasilania.



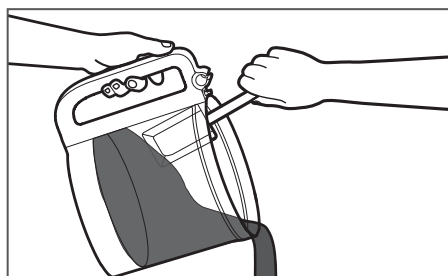
- 2** Podnieść zatrzask pokryw, aby odblokować pokrywę misy roboczej, następnie podnieść pokrywę, aby ją zdjąć.



- 3** Jeśli używana była tarcza tnąca/trąca, usunąć tarczę przez zdjęciem misy z podstawy malaksera. Podnieść tarczę do góry, trzymając ją za trzpień.



- 4** Zdjąć adapter napędowy i ostrze wielofunkcyjne, jeżeli jest używane. Podczas zdejmowania adaptera napędowego, ostrze pozostanie na swoim miejscu na adapterze.



- 5** Podnieść misę roboczą z podstawy i szpatułką usunąć jedzenie z misy.

POLSKI

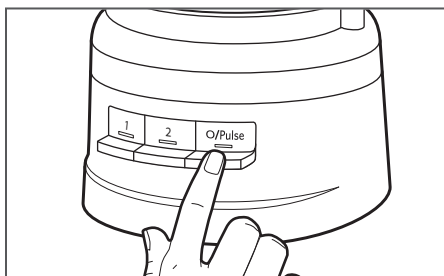




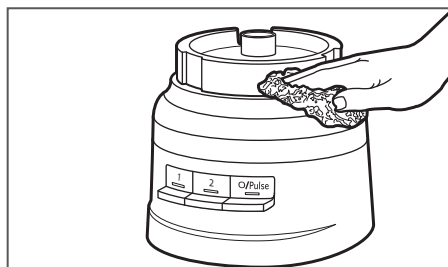
MYCIE I KONSERWACJA

CZYSZCZENIE MALAKSERA

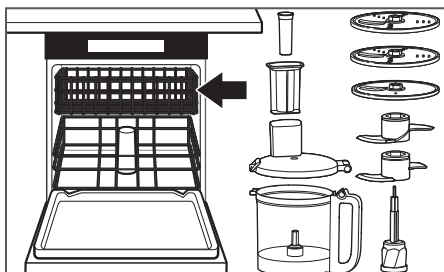
UWAGA: Korzystanie z mis niezawierających BPA wymaga szczególnej uwagi. Jeżeli miski takie będą myte w zmywarce należy zastosować się do następujących zasad.



- 1** Przed czyszczeniem nacisnąć przycisk O/Pulse i odłączyć malakser od zasilania.



- 2** Wytrzeć podstawę i przewód ciepłą, wilgotną ściereczką i wytrzeć do czysta wilgotną ściereczką. Osuszyć dokładnie przy użyciu miękkiej ściereczki. Nie używać ściernych środków do szorowania lub ani ostrych zmywaków. Zabrania się zanurzania podstawy w wodzie lub innym płynie.



- 3** Wszystkie części należy myć na najwyższej półce zmywarki. Nie należy umieszczać misek w zmywarce w pozycji leżącej. Po umyciu należy dokładnie osuszyć wszystkie części. Zalecane jest użycie delikatnego programu mycia (np. trybu normalnego). Należy unikać programów o wysokiej temperaturze.



- 4** Gdy robot kuchenny nie jest używany, w jego misie roboczej można przechowywać maksymalnie dwa ostrza i trzy tarcze, a także adapter napędowy. Owinąć sznur zasilający wokół uchwytu шнура w dolnej części podstawy, a następnie zabezpieczyć wtyczkę przyklepiając ją do obudowy.

UWAGA: Jeśli części malaksera czyszczone są ręcznie, należy unikać stosowania ostrych środków czyszczących. Mogą one zarysować lub zmatowić misę roboczą oraz pokrywę misy.





ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli Twój malakser nie działa sprawdź następujące opcje:

1. Czy malakser jest podłączony do sieci zasilającej?
2. Czy misa robocza i pokrywa są prawidłowo zamontowane i zablokowane?
3. Czy jednocześnie naciśnięto więcej niż jeden przycisk?
4. Wyjmij wtyczkę malaksera z kontaktu i podłącz go ponownie.
5. **Sprawdź czy bezpiecznik zabezpieczający obwód elektryczny, do którego podłączony jest malakser, funkcjonuje prawidłowo.**

Jeśli w domu jest tablica bezpiecznikowa, upewnij się, że obwód elektryczny jest zamknięty.

6. **Malakser może wymagać schłodzenia do temperatury pokojowej.**

Jeżeli dioda prędkości się nie świeci, a dioda przycisku O/Pulse miga, należy poczekać, aż dioda przycisku O/Pulse zgaśnie i spróbować ponownie. Całkowite ochłodzenie malaksera może potrwać od 5 -15 minut.

7. **Silnik może być zablokowany.**

Jeżeli dioda prędkości się świeci, a dioda przycisku O/Pulse miga, należy nacisnąć przycisk O/Pulse, aby ponownie uruchomić silnik.

Malakser nie tnije/ściera we właściwy sposób:

1. Należy upewnić się, czy tarcze są zamocowane na odpowiednim trzpieniu montażowym nożem do góry.
2. Należy upewnić się, że produkty przeznaczone do krojenia lub tarcia są odpowiedniej wielkości. Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Wskazówki dla użytkowników”.
3. Należy upewnić się, że tarcza jest ustawiona w pozycji do pracy (w pobliżu górnej części misy), a nie w pozycji przechowywania (nisko lub w misie).

Pokrywa misy nie chce się zamknąć po zamontowaniu tarcz:

1. Sprawdzić, czy tarcza została prawidłowo zamontowana i czy jest prawidłowo umieszczona na trzpieniu montażowym.

Jeśli problem się powtarza, należy skontaktować się z serwisem KitchenAid. Adres serwisu znajduje się w karcie gwarancyjnej i na końcu tej instrukcji, w rozdziale „Warunki gwarancji KitchenAid („Gwarancja)”

Nie należy zwracać malaksera sprzedawcy. Sprzedawcy nie oferują 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:

SKFP0919 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

