

KitchenAid

PROFESSIONAL HAND BLENDER

5KHBC4**

OWNER'S MANUAL



Дуже важливо, щоб ви та інші особи перебували в безпеці.

Ми підготували низку важливих повідомлень стосовно безпеки, які містяться в цьому посібнику та зазначені на вашому пристрої. Завжди читайте всі повідомлення стосовно безпеки й дотримуйтеся їх.



Цей символ указує на попередження стосовно безпеки.

Він повідомляє про потенційну небезпеку, яка може призвести до вашого травмування або травмування інших осіб або смерті.

Усі повідомлення стосовно безпеки супроводжуються знаком попередження, а також словом «НЕБЕЗПЕЧНО» або «ПОПЕРЕДЖЕННЯ». Ці слова означають наступне:

 **НЕБЕЗПЕЧНО**

Ви можете загинути або отримати тяжкі травми, якщо негайно не виконаєте дії, зазначені в інструкції.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

Ви можете загинути або отримати тяжкі травми, якщо не виконаєте дії, зазначені в інструкції.

В усіх повідомленнях міститься інформація щодо потенційної небезпеки, способів знизити ризик травмування, а також наслідків, які можуть виникнути через недотримання інструкції.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Під час використання електричних приладів необхідно вживати базових заходів безпеки, зокрема описаних далі.

1. Ознайомтеся з усіма інструкціями. Неправильне використання пристрою може призвести до травмування.
2. Лише для Європейського союзу: цей пристрій заборонено використовувати дітям. Тримайте пристрій та його шнур у місці, недоступному для дітей.
3. Лише для Європейського союзу: особи зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися приладом, якщо за ними здійснюється нагляд або їм надано інструкції стосовно безпечного використання обладнання та вони розуміють пов'язані із цим загрози.
4. Стежте, щоб діти не гралися з пристроєм.

БЕЗПЕКА ВИРОБУ (ПРОДОВЖЕНО)

- 5.** Не дозволяйте дітям користуватися блендером.
- 6.** Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте корпус із двигуном, шнур або електричний штепсель цього професійного ручного блендера у воду або іншу рідину.
- 7.** Від'єднуйте прилад від мережі живлення, коли не використовуєте його, перш ніж установлювати й знімати частини або чистити чи замінювати вугільні щітки.
- 8.** Якщо шнур живлення пошкоджений, з міркувань безпеки його необхідно замінити. Це може робити тільки компанія KitchenAid, її сервісний агент або особи, які мають відповідну кваліфікацію.
- 9.** Не торкайтеся рухомих частин.
- 10.** Не експлуатуйте пристрій із пошкодженням шнуром живлення чи штепселем, а також за наявності неполадок і після падіння чи пошкодження. Принесіть пристрій до найближчого авторизованого сервісного центру для огляду, ремонту чи налаштування електричної або механічної частини.
- 11.** Якщо пристрій не використовується, а також перш ніж розбирати та чистити його, вимкніть живлення та від'єдняйте пристрій від розетки. Щоб відключити пристрій від електромережі, витягніть штепсель із розетки. У жодному разі не тягніть за шнур.
- 12.** Використання насадок, не схвалених компанією KitchenAid або придбаних в інших виробників, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом чи травмування.
- 13.** Не використовуйте пристрій на вулиці.
- 14.** Не допускайте звисання шнура з краю столу або стійки.
- 15.** Стежте, щоб шнур не торкався гарячих поверхонь, у тому числі плити.
- 16.** У жодному разі не залишайте пристрій, що працює, без нагляду.
- 17.** Для перемішування рідини (зокрема гарячої) використовуйте високий контейнер або заливайте рідину маленькими порціями, щоб уникнути проливання й зменшити ризик травмування.

БЕЗПЕКА ВИРОБУ (ПРОДОВЖЕНО)

18. Щоб зменшити ризик виникнення серйозних травм або пошкодження блендера, під час змішування не суньте руки чи кухонне приладдя в контейнер. Скребок можна користуватися лише тоді, коли пристрій не працює.
19. Будьте обережні, наливаючи в кухонний комбайн гарячу рідину: вона може виплеснутися через різке утворення пари.
20. Завжди від'єднуйте ручний блендер від електромережі, перш ніж залишати його без нагляду, збирати, розбирати чи очищувати.
21. У приладі є гострі леза. Будьте обережні з гострими ріжучими лезами під час спорожнення чаші або чищення.
22. Перш ніж установлювати чи знімати деталі або чистити прилад, дайте йому повністю охолонути.
23. Інструкції із чищення поверхонь, що контактують із продуктами харчування, див. в розділі «Догляд і чищення».
24. Ці прилади призначені для комерційного використання, наприклад на кухнях ресторанів, їдалень, лікарень і комерційних підприємств, таких як пекарні, м'ясні магазини тощо, але не для безперервного масового виробництва продуктів харчування.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

Повну інформацію про виріб, інструкції та відео включно з інформацією про гарантію можна знайти на сайті **kitchenaid-shop.com.ua**. Ознайомтеся з цими відомостями – можливо, вам не доведеться звертатися по технічне обслуговування. Щоб отримати безкоштовну друковану копію інформації через Інтернет, зателефонуйте за номером **(0800) 330-780**.

БЕЗПЕКА ВИРОБУ (ПРОДОВЖЕНО)

ЕЛЕКТРИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ**



Ризик ураження електричним струмом

Під'єднуйте прилад до заземленої розетки.

Не видаляйте штир заземлення.

Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувальний шнур.

Недотримання цих інструкцій може призвести до смерті, пожежі або ураження електричним струмом.

Напруга: 220–240 В

Частота: 50–60 Гц

Потужність: 750 Вт

Щоб зменшити ризик ураження електричним струмом, цей штепсель можна вставити в розетку лише в певному положенні. Якщо штепсель не входить у розетку, зверніться до кваліфікованого електротехніка. Не намагайтеся модифікувати штепсель у жодний спосіб.

Використання довгого подовжувального шнура

- Електричні характеристики подовжувального шнура повинні відповідати електричним характеристикам приладу.
- Шнур слід розташовувати таким чином, щоб він не звішувався з краю стійки або стільниці, де його можуть ненароком потягнути або перечепитися за нього.

ЕЛЕКТРИЧНІ ДАНІ РУЧНИХ БЛЕНДЕРІВ І НАСАДОК

	РУЧНИЙ БЛЕНДЕР	ВІНЧИК	НІЖКА БЛЕНДЕРА
МОДЕЛІ	5КНВС412 5КНВС414 5КНВС418 5КНВС416 5КНВС420	КНВС110	5КНВС112 5КНВС114 5КНВС116 5КНВС118 5КНВС120
ВОЛЬТ / ГЕРЦ	220–240 В / 50–60 Гц		
НАЙНИЖЧА ШВИДКІСТЬ	9000 об/хв	550 об/хв	9000 об/хв
НАЙВИЩА ШВИДКІСТЬ	18 000 об/хв	900 об/хв	18 000 об/хв

БЕЗПЕКА ВИРОБУ (ПРОДОВЖЕНО)

ПОТУЖНІСТЬ ДВИГУНА

Потужність двигуна професійного ручного блендера виміряно за допомогою динамометра – пристрою, який використовується в лабораторіях для вимірювання механічної потужності двигунів. Показник потужності нашого двигуна – 1,0 кінської сили (к. с.) – відображає потужність самого двигуна, а не потужність професійного ручного блендера в ємності для змішування. Вихідна потужність у ємності для змішування буде трохи меншою за 1,0 к. с.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Ризик ураження електричним струмом

Перед проведенням обслуговування від'єднайте міксер від розетки.

Перед початком роботи замініть усі деталі та панелі.

Невиконання цих вимог може призвести до смерті або ураження електричним струмом.

Пристрій постачається з готовими до використання щітками двигуна. З боків пристрою можна побачити кришки, що забезпечують доступ до цих щіток. Технічне обслуговування має виконувати кваліфікований технічний фахівець сервісної служби, дотримуючись інструкцій посібника з технічного обслуговування / ремонту професійного ручного блендера KitchenAid.

ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням ручного професійного блендера KitchenAid протріть корпус із двигуном чистою вологою тканиною, щоб видалити бруд або пил.

УВАГА: не занурюйте корпус із двигуном у воду.

Промийте всі насадки та аксесуари вручну або в посудомийній машині. Можна скористатися м'яким засобом для миття посуду, але не слід використовувати абразивні мийні засоби. Ретельно висушіть м'якою ганчіркою.

УВАГА: обов'язково виймайте шнур живлення з розетки, перш ніж прикріплювати або знімати насадки.

ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ (ПРОДОВЖЕНО)

ПРИЗНАЧЕННЯ

Цей професійний ручний блендер KitchenAid призначений для використання в ресторанах, на професійних кухнях та в інших закладах харчування. Професійний ручний блендер дозволяє змішувати різноманітні інгредієнти безпосередньо в каструлі або чаші.

НАСАДКА	ВИКОРИСТАННЯ
Вінчик*	Тісто для млинців, майонез, збивання яєчних білків або вершків
Багато-функціональне лезо у форм літери S	Супи, овочеві пюре, муси, компоти, соуси, бісквіти, приготоване м'ясо, підлива з яловичини, перетворення фруктів на рідину, фарш

ВИКОРИСТАННЯ ПРОФЕСІЙНОГО РУЧНОГО БЛЕНДЕРА З НАСАДКОЮ ІЗ ЛЕЗОМ

1. Вставте ніжку блендера в корпус із двигуном поверніть його, щоб зафіксувати. За правильного закріплення позначка кріплення на ніжці блендера має суміститися з нижньою частиною конуса двигуна.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризик ураження електричним струмом



Під'єднуйте прилад до заземленої розетки.

Не видаляйте штир заземлення.

Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувальний шнур.

Недотримання цих інструкцій може призвести до смерті, пожежі або ураження електричним струмом.

2. Вставте вилку шнура живлення в розетку із заземленням.
3. За допомогою регулятора керування швидкості установіть необхідну швидкість професійного ручного блендера.
4. Вставте професійний ручний блендер у суміш.

ПРИМІТКА: професійний ручний блендер слід занурювати в рідину лише до позначки максимального заповнення на ніжці блендера. Щоб уникнути пошкодження професійного ручного блендера, не занурюйте його глибше лінії приєднання насадки для змішування. Не занурюйте корпус із двигуном у рідини або інші суміші. Щоб уникнути пошкодження ножів або контейнера для змішування, не торкайтеся лезом дна контейнера для змішування та не використовуйте його в контейнері для змішування, який має частини, які виступають і можуть потрапити під металевий захисний кожух.

*Насадка продається окремо

ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ (ПРОДОВЖЕНО)

UA

5. Натисніть перемикач LOCK (Блокування), щоб розблокувати професійний ручний блендер, потім одночасно натисніть і утримуйте кнопку POWER / PULSE (Живлення / Імпульсний режим) для ввімкнення.

Для отримання кращих результатів вставляйте професійний ручний блендер у каструлю або чашу з інгредієнтами, тримаючи ніжку блендера під кутом. Щоб досягти ще кращої стійкості, використовуйте знімну додаткову ручку. Щоб уникнути розбризкування суміші, вимикайте професійний ручний блендер, перш ніж виймати його з каструлі або чаші.

Опустіть професійний ручний блендер на дно каструлі або чаші на декілька секунд, а потім, тримаючи його під кутом, повільно потягніть його вгору до краю каструлі або чаші. Коли професійний ручний блендер буде піднято, ви помітите, що інгредієнти з дна каструлі або миски теж піднімуться. Коли вони опустяться донизу, знову опустіть професійний ручний блендер на дно і повторюйте процес, поки не отримаєте суміш бажаної консистенції.

Незначними круговими рухами зап'ястя злегка піднімайте професійний ручний блендер і знов опускайте його в суміш. Дозвольте рухам вашого зап'ястя та вазі професійного ручного блендера виконати всю роботу. За необхідності використовуйте знімну додаткову ручку, щоб досягти ще кращої стійкості під час змішування.

6. Після завершення змішування відпустіть кнопку POWER / PULSE (Живлення / Імпульсний режим), а потім вийміть професійний ручний блендер із суміші.
7. Від'єднайте пристрій від мережі живлення відразу після використання, а потім зніміть або змініть насадку.

УВАГА:

якщо шматок їжі застряг у захисному кожусі, що оточує лезо, дотримуйтесь наведених далі інструкцій.

1. Відпустіть кнопку POWER / PULSE (Живлення / Імпульсний режим) і відключіть професійний ручний блендер від електромережі.
2. За допомогою лопатки витягніть їжу з пластикової захисної деталі. Не витягуйте застряглу їжу руками.
3. Знову підключіть професійний ручний блендер до електромережі та відновіть роботу.

ВИКОРИСТАННЯ ПРОФЕСІЙНОГО РУЧНОГО БЛЕНДЕРА З ВІНЧИКОМ

1. Вставте вінчик у корпус із двигуном і поверніть його, щоб зафіксувати. За правильного закріплення позначка кріплення на вінчику має суміститися з нижньою частиною конуса з двигуном.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризик ураження електричним струмом



Під'єднайте прилад до заземленої розетки.

Не видаляйте штир заземлення.

Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувальний шнур.

Недотримання цих інструкцій може призвести до смерті, пожежі або ураження електричним струмом.

2. Вставте вилку шнура живлення в розетку із заземленням.

ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ (ПРОДОВЖЕНО)

3. За допомогою регулятора керування швидкості установіть необхідну швидкість професійного ручного блендера.
4. Вставте вінчик у суміш.

ПРИМІТКА: професійний ручний блендер слід занурювати в рідину лише на довжину насадки. Щоб уникнути пошкодження ручного блендера, не занурюйте його глибше лінії приєднання насадки для змішування. Не занурюйте корпус із двигуном у рідини або інші суміші.

5. Натисніть перемикач LOCK (Блокування), щоб розблокувати професійний ручний блендер, потім одночасно натисніть і утримуйте кнопку POWER / PULSE (Живлення / Імпульсний режим) для ввімкнення.

Для отримання кращих результатів опускайте професійний ручний блендер у каструлю або миску з інгредієнтами, тримаючи вінчик під кутом. Для кращої стійкості каструлю або миску слід тримати у вільній руці, або можна тримати професійний ручний блендер поруч із базою з двигуном. Щоб уникнути розбризкування суміші, вимикайте професійний ручний блендер, перш ніж вийняти його з каструлі або чаші.

Виконуючи незначні кругові рухи зап'ястям, злегка піднімайте і знов опускайте вінчик у суміш. Дозвольте рухам вашого зап'ястя та вазі вінчика зробити всю роботу. За необхідності використовуйте знімну додаткову ручку, щоб досягти ще кращої стійкості під час змішування.

6. Після завершення змішування відпустіть кнопку POWER / PULSE (Живлення / Імпульсний режим), а потім вийміть професійний ручний блендер із суміші.
7. Від'єднайте пристрій від мережі живлення відразу після використання, а потім зніміть або змініть насадку. Змішування рухом зап'ястя.

ВИКОРИСТАННЯ ФІКСАТОРА ЧАШІ ТА РЕЖИМ БЕЗПЕРЕРВНОЇ РОБОТИ

УВАГА: максимальний рекомендований час змішування за безперервної роботи:

30 хвилин – на низькій швидкості

10 хвилин – на високій швидкості

1. Вставте засувку з пазами в отвір угорі фіксатора чаші; потім за допомогою регульовального колеса розмістіть її в потрібному місці чаші, яку ви використовуєте для змішування.
2. Посуньте фіксатор над чашею, яку ви використовуєте для змішування, щоб зафіксувати білий паз фіксатора на чаші; потім поверніть ручку, щоб закріпити її.
3. Вставте професійний ручний блендер в отвір у нижній частині опорної ніжки фіксатора чаші таким чином, щоб блендер занурився у суміш, яку ви готуєте.
4. Натисніть перемикач LOCK (Блокування), щоб розблокувати професійний ручний блендер, потім одночасно натисніть кнопки POWER / PULSE (Живлення / Імпульсний режим) і кнопку безперервної роботи, відпустіть кнопку POWER / PULSE (Живлення / Імпульсний режим), щоб активувати режим безперервної роботи. За такого налаштування професійний ручний блендер буде працювати без допомоги рук.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

МИТТЯ КОРПУСА ІЗ ДВИГУНОМ

УВАГА: перш ніж установлювати чи знімати деталі або чистити прилад, дайте йому повністю охолонути.

ПРИМІТКА: щоб уникнути пошкодження професійного ручного блендера, не занурюйте корпус із двигуном в розчин для миття, воду для полоскання або засіб для дезінфекції.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ (ПРОДОВЖЕНО)

Завжди очищайте професійний ручний блендер перед першим використанням, після кожного використання та перш ніж ховати його для зберігання.

1. Перед очищенням від'єднайте професійний ручний блендер від електромережі.
2. Поверніть насадки, щоб зняти їх (див. розділ «Використання виробу»).
3. Протріть корпус із двигуном ганчіркою, змоченою в теплій мильній воді, а потім чистою вологою ганчіркою. Висушіть м'якою серветкою. Можна скористатися м'яким засобом для миття посуду, але не слід використовувати абразивні мийні засоби.

МИТТЯ НАСАДОК

За використання із продуктами харчування: насадки професійного ручного блендера, вироблені з нержавіючої сталі, необхідно мити, ополіскувати та дезінфікувати перед першим використанням, після кожного використання та в усіх випадках, коли їх використання протягом однієї години не планується.

Для миття, ополіскування й дезінфекції можна скористатися переліченими далі засобами (або їх аналогами).

РІШЕННЯ	ПРОДУКТ	ПРОПОРЦІЇ РОЗВЕДЕННЯ У ВОДІ	ТЕМПЕРАТУРА
Миття	Noble Pan Pro 1	30 мл / 11,4 л	Гаряча вода, 46 °C
Ополіскування	Чиста вода		Тепла вода, 35 °C
Дезінфекція	Clorox® Institutional Bleach	14,8 см куб. / 3,8 л	Холодна вода, 10–21 °C
Часте чищення продовжує термін служби приладів, призначених для багаторазового використання.			

1. Зніміть насадку з корпусу з двигуном. Промийте її під проточною водою, щоб видалити залишки їжі.
2. Протріть насадку м'якою губкою. Промийте внутрішню і зовнішню частини насадки, щоб видалити якомога більше залишків бруду.
3. За допомогою м'якої губки, змоченої в мийному засобі, протріть усі ділянки насадки. Установіть насадку на корпус із двигуном; занурте насадку в ємність із мийним розчином на ¼. Запустіть прилад на високій потужності й залиште працювати протягом 2 хвилин.
4. Повторіть крок 3, використовуючи чисту проточну воду замість мийного засобу.
5. Повторіть крок 3 за використання засобу для дезінфекції замість мийного засобу.
6. Не споліскуйте пристрій після дезінфекції. Перед використанням дайте пристрою висохнути.

УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ ЕЛЕКТРООБЛАДНАННЯ

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ

Пакувальний матеріал підлягає вторинній переробці й позначений відповідним символом – ♻️. Різні частини упаковки необхідно утилізувати відповідально та згідно з нормами й правилами місцевих органів влади, що відповідають за поводження з відходами.

УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ ЕЛЕКТРООБЛАДНАННЯ (ПРОДОВЖЕНО)

ПЕРЕРОБКА ВИРОБУ

- Цей прилад маркований згідно із законодавством ЄС і Великої Британії, а також Директивою ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).
- Забезпечивши правильну утилізацію виробу, ви допоможете попередити можливі негативні наслідки для довкілля та здоров'я людей, які могли б виникнути в разі неналежного поводження з відходами цього виробу.
- Символ  на виробі або в супроводжувальних документах указує, що цей пристрій не слід викидати разом із побутовими відходами; здайте його у відповідний центр збору відходів для утилізації електричного та електронного обладнання.

Для отримання більш докладної інформації про обробку, відновлення та переробку цього виробу зверніться до відділення у вашому місті, місцевої служби з утилізації побутових відходів чи магазину, де ви придбали свій виріб.

СЕРТИФІКАТ ВІДПОВІДНОСТІ

ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ КРАЇН ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ

Цей прилад розроблений, сконструйований і продається відповідно до вимог безпеки таких директив ЄС: Директива 2014/35/EU щодо низьковольтного електричного обладнання; Директива 2014/30/EU щодо електромагнітної сумісності; Директива 2009/125/EC щодо екологічного дизайну; Директива 2011/65/EU щодо обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному й електронному обладнанні (RoHS).

УМОВИ ГАРАНТІЇ KITCHENAID («ГАРАНТІЯ»)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (Бельгія) («Гарант») надає кінцевому клієнту, який є споживачем, Гарантію з наведеними далі умовами.

Ця Гарантія є додатковою й не обмежує та не впливає на дію передбаченої законодавством гарантії кінцевого клієнта, яку має забезпечити продавець виробу.

1. ОБЛАСТЬ ДІЇ Й УМОВИ ГАРАНТІЇ

- Гарант надає Гарантію на вироби, указані в Розділі 1.b), які споживач купує в продавця чи компанії, які належать до групи компаній KitchenAid, на території країн Європейської економічної зони, Молдови, Чорногорії, Росії, Швейцарії, Туреччини або України.
- Терміни дії Гарантії залежать від придбаного виробу й наведені нижче.

Два роки повної гарантії від дати придбання.

Додаткові аксесуари для планетарних міксерів, блендерів, тостерів, кухонних комбайнів, кухонних машин і занурювальних блендерів: 2-річна Гарантія.

- Термін дії Гарантії починається з дати придбання, тобто з дати, коли споживач придбав виріб у дилера чи компанії, які належать до групи компаній KitchenAid.
- Гарантія поширюється на вироби без дефектів.
- Гарант надає споживачеві наведені далі послуги за цією Гарантією на власний вибір, якщо дефект виник під час терміну дії Гарантії:
 - ремонт дефектного виробу чи його деталей;
 - заміна дефектного виробу чи його деталей; якщо виробництво виробу припинилося, Гарант має право замінити його на виріб еквівалентної або вищої вартості.
- Якщо споживач бажає подати скаргу за цією Гарантією, він повинен звернутися до сервісного центру KitchenAid у своїй країні або безпосередньо до Гаранта. Контактна інформація Гаранта: KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (Бельгія); Товариство з обмеженою відповідальністю "Ренклюд ЛТД" Україна, м. Київ, 01030, вул. Оранжерейна, 3, тел.: 0 (800) 330 780, +38 (096) 202-79-88, e-mail: info@renkloed.com.ua, сайт: <https://kitchenaid-shop.com.ua/>

УМОВИ ГАРАНТІЇ KITCHENAID («ГАРАНТІЯ») (ПРОДОВЖЕНО)

UA

- g) Гарант оплачує ремонт, зокрема запасні частини й поштові витрати на доставку бездефектного виробу. Гарант також оплачує поштові витрати на повернення дефектного виробу чи його частин, якщо Гарант чи центр обслуговування клієнтів KitchenAid у певній країні подали запит на повернення дефектного виробу чи його частин. Зверніть увагу, що в разі повернення дефектного виробу чи його частин належне пакування оплачується споживачем.
- h) Для подання скарги за цією Гарантією споживач зобов'язаний надати чек або рахунок, що підтверджують придбання відповідного виробу.

2. ОБМЕЖЕННЯ ГАРАНТІЇ

- a) Гарантія поширюється на вироби, які використовувалися в особистих цілях, і не поширюється на вироби, які використовувалися в професійній чи комерційній діяльності.
- b) Гарантія не поширюється на випадки нормального зносу, неналежну чи неправомірну експлуатацію, несправності, що виникли внаслідок недотримання інструкцій з експлуатації, підключення виробу до джерела живлення з невідповідною напругою, недотримання застосованих електротехнічних норм під час установлення чи експлуатації або застосування надмірної сили (наприклад, ударів).
- c) Гарантія не поширюється на вироби, конструкцію яких було змінено. Наприклад, якщо робочу напругу виробу було змінено зі 120 В до 220–240 В.
- d) У разі надання послуг за цією Гарантією термін дії Гарантії не продовжується. Новий термін дії Гарантії також не починається. Термін дії Гарантії на встановлені запасні частини завершується одночасно з терміном дії Гарантії на весь виріб.
- e) Подальші чи інші скарги, зокрема вимоги про компенсацію, не розглядатимуться, якщо це не вимагається законодавством.

Кінцевий клієнт може звернутися в центри обслуговування клієнтів KitchenAid для отримання інформації про вироби, термін дії Гарантії на які завершився, а також про вироби, на які Гарантія не надається. З додатковою інформацією можна ознайомитися на нашому веб-сайті: www.kitchenaid.eu

РЕЄСТРАЦІЯ ВИРОБУ

Зареєструйте свій новий прилад KitchenAid уже зараз: <http://www.kitchenaid.eu/register>



KitchenAid

©2022 All rights reserved.