

Najczęściej zadawane pytania

Dla Państwa wygody, zebraliśmy kilka najczęściej zadawanych pytań, związanych z funkcjonowaniem miksera, które mogą Państwu pomóc w jego obsłudze.

Używam mikser od 12 lat. Ostatnio zaczął hałasować i pracuje nie na wszystkich 10-ciu prędkościach, a jedynie między 4 i 8. Co się stało?

Jak każde urządzenie techniczne, KitchenAid wymaga okresowych przeglądów i regulacji. Zarówno hałas jak i brak najniższych i najwyższych prędkości możemy usunąć w naszym serwisie regulując lub w razie konieczności wymieniając płytkę regulacji obrotów. Ze względu na długi okres eksploatacji należałoby również skontrolować stan szczotek, wirnika i przekładni zębatych, a na pewno wymienić specjalistyczny smar przekładniowy.

Mój mikser jest jeszcze na gwarancji, a słychać, że należy wymienić szczotki. Czy muszę odesłać mikser do serwisu?

Szczotki można wymienić samodzielnie bez ryzyka utraty gwarancji. Jest to proste. Wszystkie czynności należy wykonywać zgodnie z instrukcją obsługi. W szczególności założyć nowe szczotki dokładnie w tej samej pozycji, w jakiej te zużyte zostaną zdemontowane. Należy uprzednio odłączyć mikser od sieci - w przeciwnym razie grozi porażenie prądem. Szczotki do wymiany wysyłamy pocztą.

Od pewnego czasu w czasie wyrabiania różnych farszów lub ciast, płaskie mieszadło stuka lekko o dno i ścianki dzieży. Jak temu zapobiec?

Przy pomocy śrubokręta należy ustawić we właściwym położeniu śrubkę regulującą odległość płaskiego mieszadła (tylko tego narzędzia, nigdy różgi lub haka) od dna i ścianek dzieży. W modelu z podnoszoną głowicą (ARTISAN) śrubka ta staje się dostępna przy podniesieniu głowicy, a w modelach z ruchomą dzieżą (Heavy Duty) - po opuszczeniu dzieży. Szczegółowe położenie śrubek jest zilustrowane i opisane w instrukcji obsługi.

Mój KitchenAid zaczął pstrykać i stukać. Czy mogę na nim dalej pracować?

Tak, jeśli to konieczne, lecz nie dłużej niż to niezbędne. Na razie potrzebna jest regulacja płytki obrotów, co nasz serwis wykona niemal „od ręki”. W przypadku dalszego używania może się okazać, że grozi konieczność jej wymiany. W porę zrobiony przegląd przedłuży jej życie. Jeśli Pani mikser jest objęty gwarancją, regulację wykonamy nieodpłatnie.

Mój mikser po dłuższej, ciężkiej pracy, robi się gorący. Czy ma to wpływ na jego trwałość? Czy może być przyczyną uszkodzenia lub utraty gwarancji?

Rozgrzewanie się obudowy osłaniającej silnik, zwłaszcza przy dłuższej i wytężonej pracy, jest zjawiskiem normalnym, które nie powinno budzić niepokoju. Dopóki można utrzymać na głowicy otwartą dłoń przez kilka sekund bez uczucia przykrości - mikser może nadal pracować.

Zastanawiam się czy mój mikser używany od roku KitchenAid wymaga smarowania? Czy mogę to zrobić samodzielnie, czy muszę odesłać go do serwisu?

Miksera nie trzeba smarować, a tym bardziej odsyłać go do serwisu. Wszystkie panewki i łożyska są samosmarujące, co oznacza, że smar nie wymaga uzupełnień. Wskazane jest natomiast co najmniej raz na pięć lat odesłać mikser do serwisu, w celu wykonania przeglądu sprawdzająco-regulacyjnego i wymiany specjalistycznego smaru stałego, wypełniającego przekładnię zębatą.