



## CZĘŚCI I FUNKCJE

Patrz strona nr 2.

1. Wyjmowana tacka\*
2. Główny korpus\*
3. Długi ślimak
4. Sito stożkowe
5. Kołnierzyk\*
6. Ociekacz
7. Osłona
8. Popychacz\*
9. Zespół wału

\*Części te sprzedawane są osobno jako model SKSMFGA.

## 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.

POLSKI

## 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. 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 odnośnie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
3. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.





## PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

4. Przed czyszczeniem i gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć, odłączyć od zasilania i zdjąć z niego wszystkie przystawki. Przed włożeniem lub zdjęciem elementów upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i silnik nie pracuje.
5. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nie posiadające 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. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
7. Zabrania się używania urządzenia na wolnym powietrzu.
8. Przed użyciem maszyny należy sprawdzić, czy wewnątrz korpusu nie znajdują się ciała obce.
9. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Trzymać palce z dala od otworu wylotowego.
10. Nie pozostawiać pracującego miksera stojącego bez nadzoru.
11. Nie należy używać nieoryginalnych części, gdyż może to powodować obrażenia.
12. Podczas pracy urządzenia nigdy nie wkładać produktów żywnościowych rękami. Zawsze używać popychacza.
13. Nie usuwać żywności z tarczy wylotowej za pomocą palca, kiedy urządzenie pracuje. Może dojść do zranienia w postaci skaleczenia.
14. Więcej informacji o czyszczeniu i konserwacji powierzchni mających styczność z jedzeniem znajduje się w rozdziale „Mycie i konserwacja”.
15. Należy również zapoznać się z rozdziałem „Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa” w instrukcji dołączonej do miksera stojącego.
16. 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”).

## PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ





# KORZYSTANIE Z PRODUKTU

## TABELA ZASTOSOWANIA PRZECIERAKA

**UWAGA:** Żadna z części i akcesoriów przecieraka KitchenAid (model 5KSMFVSP) nie jest kompatybilna z częściami i akcesoriami metalowej maszyny do mięsa KitchenAid (model 5KSMMGA) lub poprzedniej wersji maszyny do mięsa KitchenAid (model 5FGA) i vice versa.

PODSTAWA	UZUPEŁNIENIE	ZALECANE ZASTOSOWANIE	PRĘDKOŚĆ
Sito stożkowe, ociekacz i osłona	Długi ślimak i kołnierz	Sosy, czatneje, hummus, dżemy i powidła	4

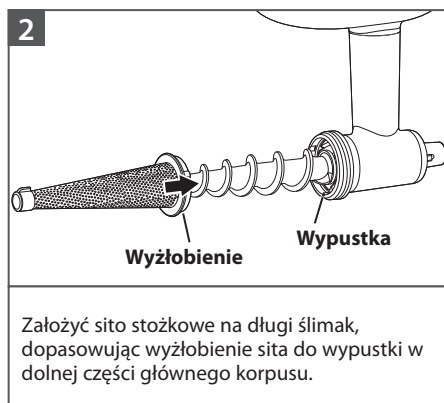
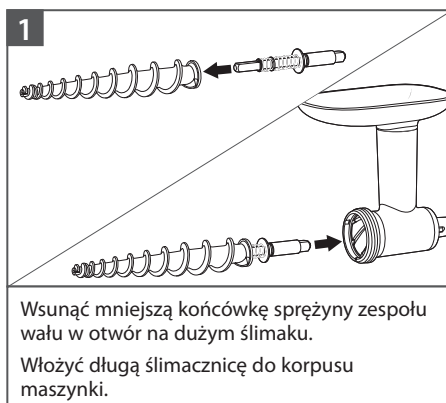
### Aby przetrzeć owoce i warzywa, należy:

- Pokroić je na kawałki, które zmieszczą się do podajnika.
- Usunąć twardą skórkę w przypadku produktów takich jak pomarańcze.
- Usunąć duże pestki i nasiona z owoców i warzyw w przypadku produktów takich jak brzoskwinie.
- Usunąć szypułki w przypadku produktów takich jak winogrona.
- Przed rozpoczęciem przecierania twardych owoców należy je najpierw ugotować.

**UWAGA:** Aby uniknąć uszkodzenia przecieraka i/lub miksera stojącego, nie należy przetwarzać za pomocą przystawki winogron z gatunku winorośli lisiej. Używać można wyłącznie winogron z rodziny Vinifera, takie jak Muskat i winogrona bezpestkowe.

## MONTAŻ PRYZYSTAWKI

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i akcesoria (patrz część „Konserwacja i czyszczenie”).

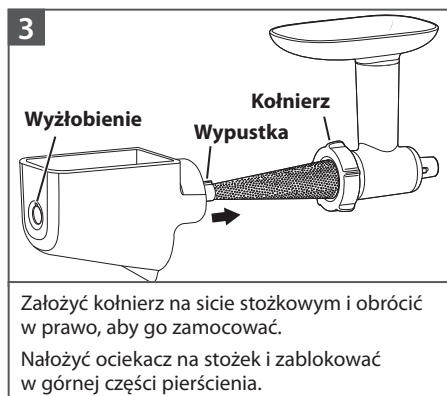


POLSKI

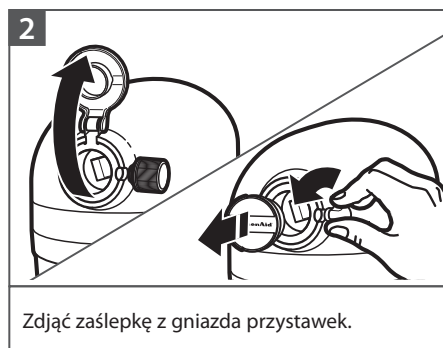
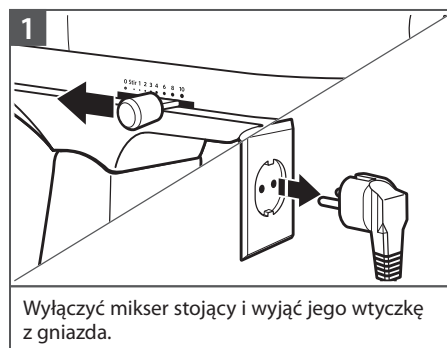




## KORZYSTANIE Z PRODUKTU

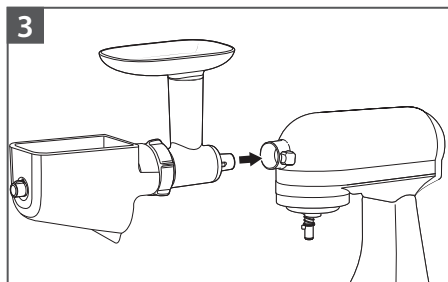


## MONTAŻ PRZECIERAKA DO MIKSERA STOJĄCEGO

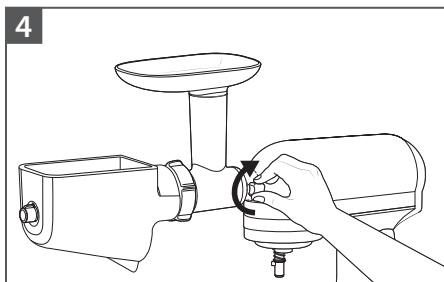




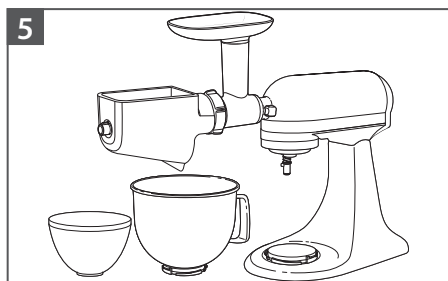
## KORZYSTANIE Z PRODUKTU



Włożyć tylną część mocującą przystawkę do gniazda przystawek.

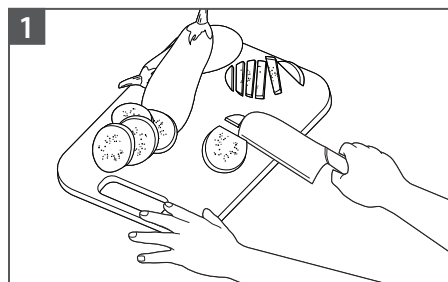


Dokręcić śrubę mocującą gniazda przystawek miksera stojącego zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby pewnie przymocować przystawkę do miksera stojącego.



Umieścić dzieję miksera pod ociekaczem, aby zbierać przetarty produkt oraz mniejszą dzieję pod odsłoniętą końcówką, aby zbierać odpady.

## KORZYSTANIE Z PRZECIERAKA



Pokroić produkty na kawałki, które zmieszczą się do podajnika.

## ! UWAGA

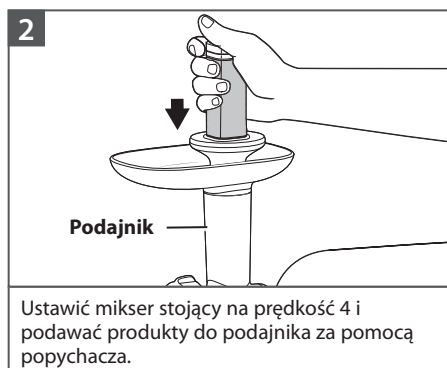


**Niebezpiecznie wirujące ostrza.**  
**Zawsze używać popychacza.**  
**Nie wkładać palców w otwory.**  
**Trzymać z dala od dzieci.**  
**Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować zranieniem i odcięciem palców.**



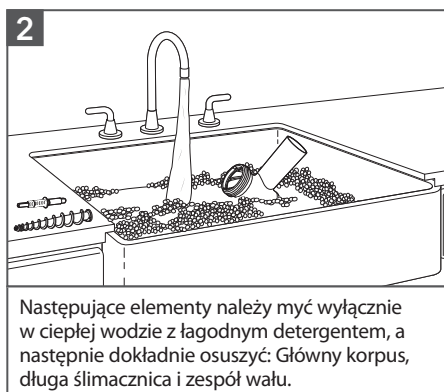
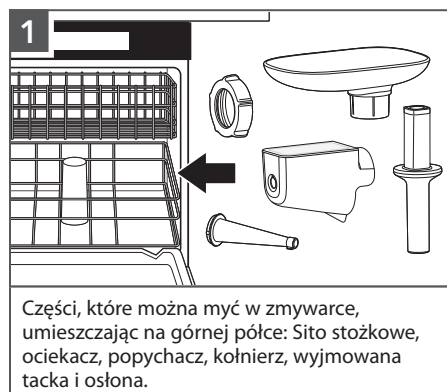


## KORZYSTANIE Z PRODUKTU



**UWAGA:** Podczas przetwarzania większych ilości produktów zawierających dużo soków, takich jak pomidory lub winogrona, w podajniku może się pojawić płyn. W celu pozbycia się płynu, należy kontynuować korzystanie z miksera stojącego. Aby uniknąć uszkodzenia miksera stojącego nie należy przetwarzać kolejnych produktów, dopóki płyn nie zostanie usunięty z podajnika.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**PORADA:** W celu usunięcia pulpy z sita akcesorium do przecierów można użyć małej szczotki do mycia butelek.





# 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:

**SKSMFVSP Dwa lata pełnej gwarancja 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 użytkowania 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 oraz konstrukcja miksera stojącego są znakami towarowymi w Stanach Zjednoczonych i innych krajach.

