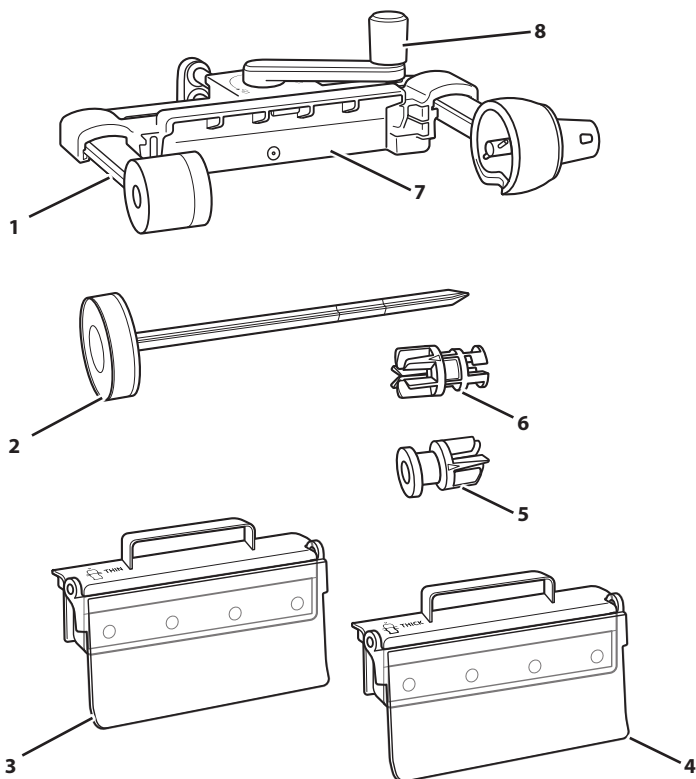


CZĘŚCI I FUNKCJE



1 Korpus przystawki

2 Szpikulec

3 Cienkie ostrze

4 Grube ostrze

5 Adapter do cukinii/ogórków (szary)

6 Uchwyt

7 Przesuwacz ostrzy

8 Dźwignia zwalniana ostrze

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 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 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: 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 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.
4. Nie zanurzać miksera stojącego w wodzie i innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem.
5. Pamiętać o wyłączeniu miksera stojącego (oraz odłączeniu wykrojnika do warzyw z miksera) po każdym użyciu wykrojnika oraz przed czyszczeniem. Przed rozmontowaniem należy sprawdzić, czy silnik zatrzymał się całkowicie.
6. Podczas pracy urządzenia nie należy zbliżać rąk, przyborów kuchennych ani innych przedmiotów do wykrojnika do warzyw, szpikulca ani ruchomych części, gdyż grozi to poważnymi obrażeniami lub zniszczeniem wykrojnika do warzyw.
7. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.
8. Jeśli jedzenie utkwi na którymkolwiek ostrzu lub szpikulcu, należy wyłączyć silnik urządzenia i zdjąć wykrojnik do warzyw, aby usunąć pozostałości jedzenia.





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

9. Nie należy używać nieoryginalnych części, gdyż może to powodować obrażenia, porażenie prądem lub wywołać pożar.
10. Zabrania się używania urządzenia na wolnym powietrzu.
11. Użycie urządzenia przez dzieci lub w pobliżu dzieci wymaga ścisłego nadzoru.
12. 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 mechanicznej albo elektrycznej.
13. Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego z krawędzi stołu lub blatu.
14. Noże są bardzo ostre. Należy zachować ostrożność podczas zakładania lub zdejmowania noży.
15. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
16. Nie wyjmować jedzenia, dopóki mikser stojący nie zostanie wyłączony, a szpikulec zatrzymany.
17. Aby uniknąć uszkodzenia zespołu przekładni, nie zanurzać korpusu wykrojnika do warzyw w wodzie ani innych płynach.
18. Więcej informacji o czyszczeniu i konserwacji powierzchni mających styczność z jedzeniem znajduje się w rozdziale „Mycie i konserwacja”.
19. Należy również zapoznać się z ważnymi środkami ostrożności podanymi w przewodniku obsługi i pielęgnacji miksera stojącego.
20. 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 żywienia.

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

Omawiany wyrób jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.

Instrukcje są również dostępne w Internecie, na naszej stronie internetowej:

www.KitchenAid.eu


POLSKI



PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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 zutilizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

Złomowanie urządzenia

- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony środowiska naturalnego, a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.

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 UŻYTKOWANIA

TABELA OSTRZY WYKROJNIKA DO WARZYW

Wybierz ostrze odpowiednie do swoich preferencji. Oba ostrza dobrze sprawdzają się przy przygotowywaniu różnorodnych przepisów, na przykład na pieczone przystawki, wrapy czy sushi. Eksperymentuj z obydwooma ostrzami, aby określić preferowaną grubość.

Ikona	Używać tych części	Z tymi częściami	Sugerowana żywność	Prędkość
 THIN	Cienkie ostrze*	KORPUS przystawki, Uchwyt, Szpikulec, oraz Adapter do cukinii/ogórków***	Cukinie Ziemniaki Jabłka Bataty Ogórki	Prędkość 2
 THICK	Grube ostrze**			

*Przybliżona grubość płata wynosi 1,3 mm.

**Przybliżona grubość płata wynosi 1,8 mm.

***Adapter do cukinii/ogórków należy stosować wyłącznie do miękkiej żywności.





ROZPOCZĘCIE UŻYTKOWANIA

TABELA PRZYGOTOWANIA OWOCÓW I WARZYW

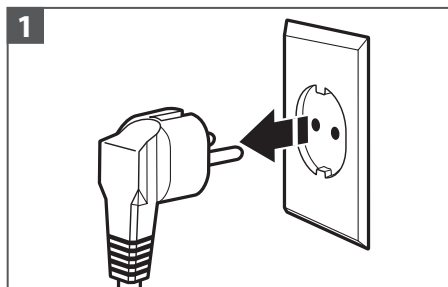
UWAGA: aby uzyskać najlepsze rezultaty, produkty powinny mieć średnicę 3,8-8,9 cm.

Żywność	Zalecany typ	Przygotowanie	Szpikuliec	Użycie adaptera
Cukinie	Twarde i grube	Odciąć końcówki (maks. długość 4½"/11,4 cm)	Wsunąć do końca	Tak
Ogórki	Twarde i grube	Odciąć końcówki (maks. długość 11,4 cm)	Wsunąć do końca	Tak
Jabłka	Twarde i grube	Nie odcinać końcówek	Wsunąć do pierwszego znacznika	Nie
Ziemniaki	Okrągłe i symetryczne	Odciąć końcówki, aby uzyskać kostki (maks. długość 14 cm)	Wsunąć do pierwszego znacznika	Nie
Bataty	Okrągłe i symetryczne	Obciąć końcówki, aby uzyskać kostki (maks. długość 14 cm)	Wsunąć do pierwszego znacznika	Nie

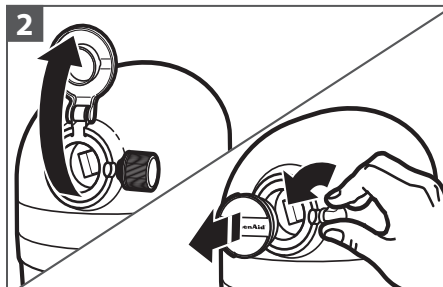
UWAGA: w przypadku twardszych produktów, takich jak kłębiany czy korzeń jukki, przed obróbką należy obrać je ze skórki.

KORZYSTANIE Z PRODUKTU

MOCOWANIE WYKROJNIKA DO WARZYW DO MIKSERA STOJĄCEGO



1
Wyłączyć mikser stojący i wyjąć wtyczkę z gniazda.



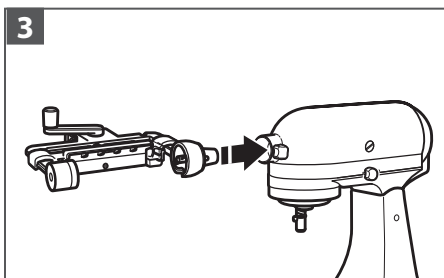
2
W mikserach stojących z zaślepką gniazda na zawiasie: odchylić zaślepkę do góry, aby otworzyć.
W przypadku mikserów ze zdejmowaną zaślepką gniazda: obrócić śrubę przystawki przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zdemontować zaślepkę.

POLSKI

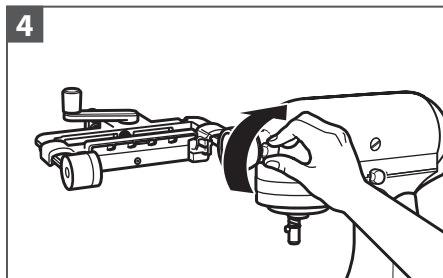




KORZYSTANIE Z PRODUKTU



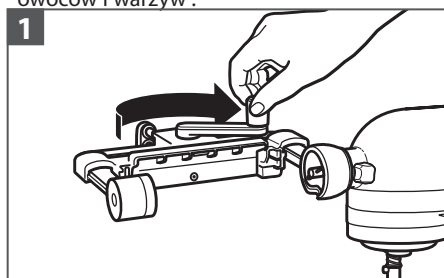
3
Włożyć wykrojnik do warzyw do gniazda, upewniając się, że wał napędowy został prawidłowo osadzony w kwadratowym gnieździe. W razie potrzeby obracać wykrojnikiem do warzyw w jedną i drugą stronę. Sworzeń na obudowie wału wślizgnie się całkowicie w wycięcie na obręczy piasty, gdy znajdzie się we właściwym położeniu.



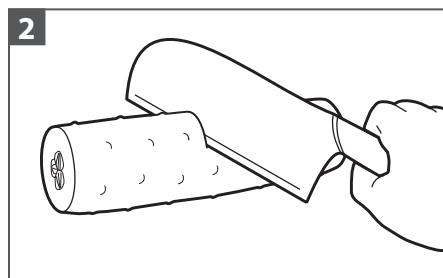
4
Dokręcić śrubę przystawki, aż wykrojnik do warzyw zostanie dobrze przymocowany do miksera stojącego.

PRZYGOTOWANIE DO OBRÓBKII OGÓRKÓW/CUKINII

UWAGA: przed przystąpieniem do obróbki należy zapoznać się z tabelą „Przygotowanie owoców i warzyw”.



1
Obrócić dźwignię w prawo do położenia zablokowania.



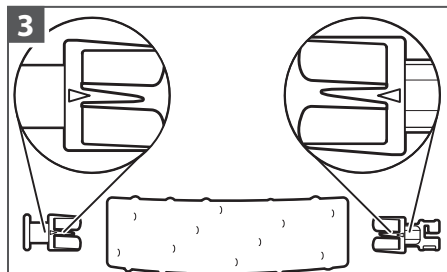
2
Pokroić ogórek lub cukinię na długość maks. 11,4 cm.

WSKAZÓWKA: pierwszy znacznik na szpikulcu znajduje się 11,4 cm od okrągłej podstawy szpikulca.

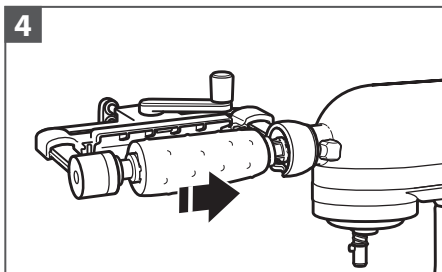




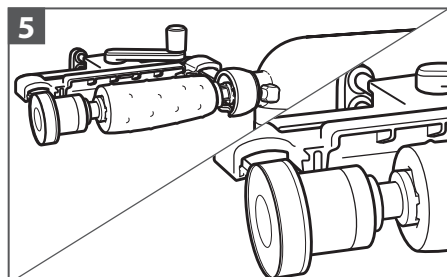
KORZYSTANIE Z PRODUKTU



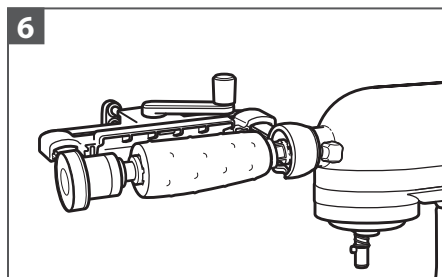
3
Nałożyć uchwyt na jeden koniec, a następnie adapter do cukinii/ogórka na drugi, korzystając z oznaczeń, aby wyrównać uchwyt z adapterem. Upewnić się, że uchwyt i adapter są wyśrodkowane.



4
Nałożyć uchwyt na korpus i przekręcić w prawo, aby go zablokować.

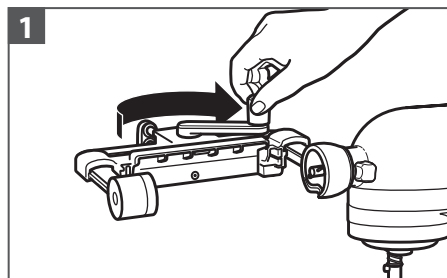


5
Włożyć szpikuliec do uchwytu w przystawce tak, aby przechodził przez całe warzywo. Pomiędzy śrubą a uchwytem szpikulca nie powinno być żadnych szczelin.

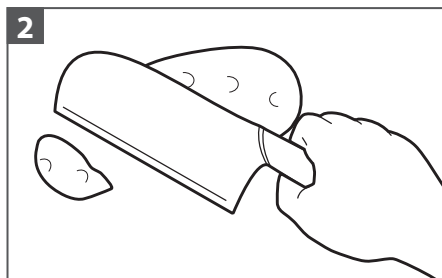


6
Po zakończeniu rozpocząć od kroku 1 w sekcji „Obróbka owoców i warzyw”.

PRZYGOTOWANIE DO OBRÓBKİ INNYCH WARZYW/OWOCÓW



1
Obrócić dźwignię w prawo do położenia zablokowania.



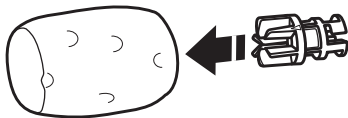
2
Pokroić jedzenie tak, aby mieściło się w korpusie przystawki. Maksymalny rozmiar produktu: średnica 8,9 cm, długość 14 cm.





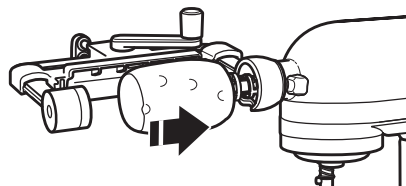
KORZYSTANIE Z PRODUKTU

3



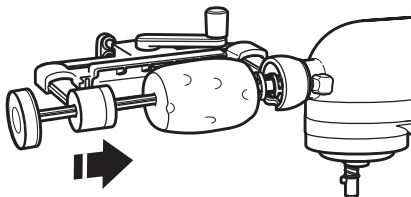
Wsunąć uchwyt na żywność całkowicie do środka produktu spożywczego.

4



Nałożyć uchwyt na korpus i przekręcić w prawo, aby go zablokować.

5



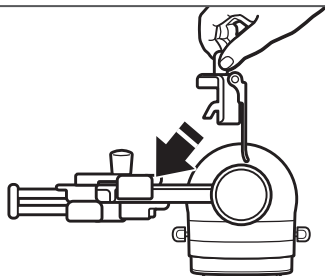
Włożyć szpikulec do uchwytu w korpusie przystawki tak, by był wyśrodkowany w stosunku do produktu spożywczego.

UWAGA: konieczne może być całkowite wsunięcie szpikulca do żywności. W przypadku twardych warzyw lub owoców należy wsunąć go na głębokość około 5 cm lub do pierwszego znacznika na szpikulcu.

OBRÓBKA OWOCÓW I WARZYW

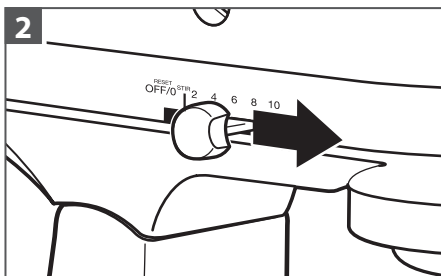
UWAGA: podczas korzystania z wykrojnika do warzyw nie należy mieć na sobie krawata, szala, luźnego ubrania, długiego naszyjnika ani żadnych innych przedmiotów, które mogłyby wplątać się w wykrojnik. Długie włosy należy spiąć klamrą.

1



Włożyć wybrane ostrze do przesuwacza pod kątem 45 stopni, aby umożliwić prawidłowe wyrównanie z głównym korpusem przystawki. Pozwolić, aby osłona ostrza oparła się na produkcie spożywczym.

2

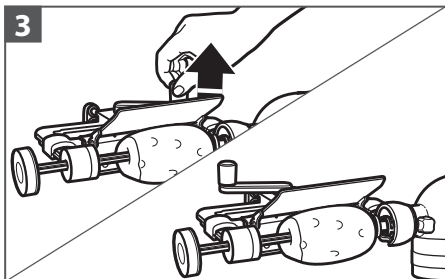


Ustawić prędkość miksera stojącego na poziomie 2. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, uruchomić mikser stojący przed zwolnieniem pracy ostrza.

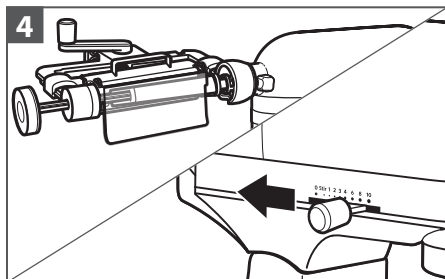




KORZYSTANIE Z PRODUKTU

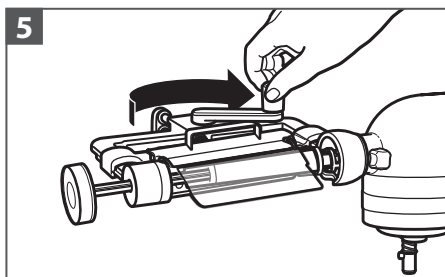


3 Pociągnąć w kierunku miksera stojącego i unieść dźwignię zwalnającą ostrze, aby odblokować przesuwacz ostrza, po czym powoli obracać przesuwacz, aż zetknie się z żywnością, a następnie puścić.

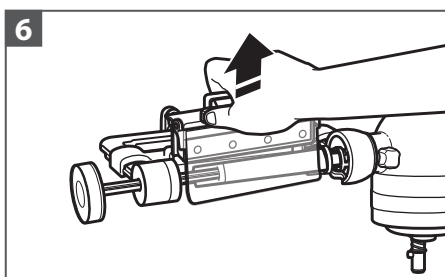


4 Po zakończeniu obróbki wyłączyć mikser stojący.

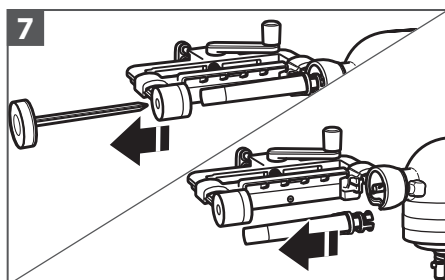
UWAGA: w związku z tym, że wykrojnik tnie warzywa na płaty, można wykroić jeden płat ciągły lub kilka płatów. Jest to zjawisko normalne.



5 Obrócić dźwignię w prawo do położenia zablokowania.



6 Wymontować ostrze.



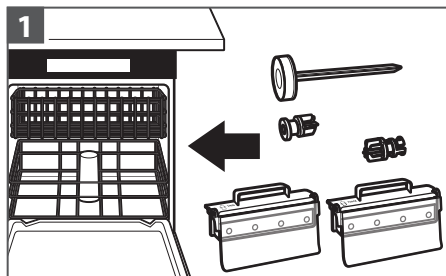
7 Wyjąć szpikulec, następnie zdjąć produkt i adapter (jeśli to konieczne). Aby zapobiec złamaniu, nie przekreślać szpikulca podczas zdejmowania produktu spożywczego. Jeśli wyjęcie produktu z uchwytu lub zdjęcie go ze szpikulca sprawia trudności, skroić produkt wzdłuż, aby ułatwić jego usunięcie.



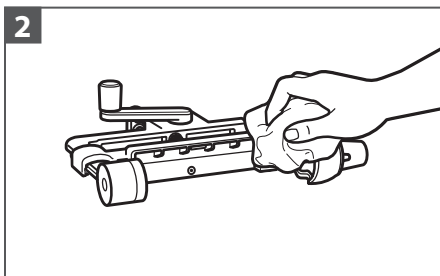


KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

WAŻNE: aby uniknąć uszkodzenia wykończenia, nigdy nie należy myć ani zanurzać korpusu wykrojnika do warzyw w wodzie ani myć w zmywarce. Wyjmowane ostrza i akcesoria można myć w zmywarce.



Po użyciu wykrojnika do warzyw należy zdjąć wszystkie ostrza i akcesoria. Myć ostrza i wszystkie akcesoria w zmywarce wyłącznie na górnej półce.




Korpus wykrojnika do warzyw należy czyścić ręcznie. Umyć za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki. Należy pamiętać o przepłukaniu uchwytu szpikulca znajdującego się w korpusie wykrojnika. Osuszyć dokładnie miękką ściereczką. Nie myć w zmywarce. Nie zanurzać w wodzie.

UWAGA: aby ułatwić czyszczenie, natychmiast po każdym użyciu należy opłukać ostrza i inne akcesoria. Jeśli jedzenie utknęło w ostrzach, należy usunąć je nożem.



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
Jeśli mikser stojący ulegnie awarii lub nie będzie działał podczas używania wykrojnika do warzyw, należy sprawdzić następujące kwestie:	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.
	Czy były przestrzegane zalecenia dotyczące przygotowania jedzenia zawarte w „Tabeli ostrzy wykrojnika do warzyw”?
	Czy wybrano ostrze zalecane do danego typu obrabianej żywności?
Jeśli problemu nie udaje się rozwiązać:	Informacje na temat możliwych rozwiązań znajdują się w instrukcji obsługi i pielęgnacji dostarczonej z mikserem stojącym. Patrz rozdział „Warunki gwarancji KitchenAid” („Gwarancja”). Nie należy zwracać wykrojnika do warzyw ani miksera stojącego do sprzedawcy, ponieważ nie prowadzi on serwisu.

POLSKI



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:

SKSMSCA 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 [...]

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

REJESTRACJA PRODUKTU

Zarejestruj swoje nowe urządzenie KitchenAid już teraz na stronie:
<http://www.kitchenaid.eu/register>

POLSKI

©2020 Wszelkie prawa zastrzeżone.
KITCHENAID i konstrukcja miksera stojącego stanowią znaki towarowe w USA i na całym świecie.



