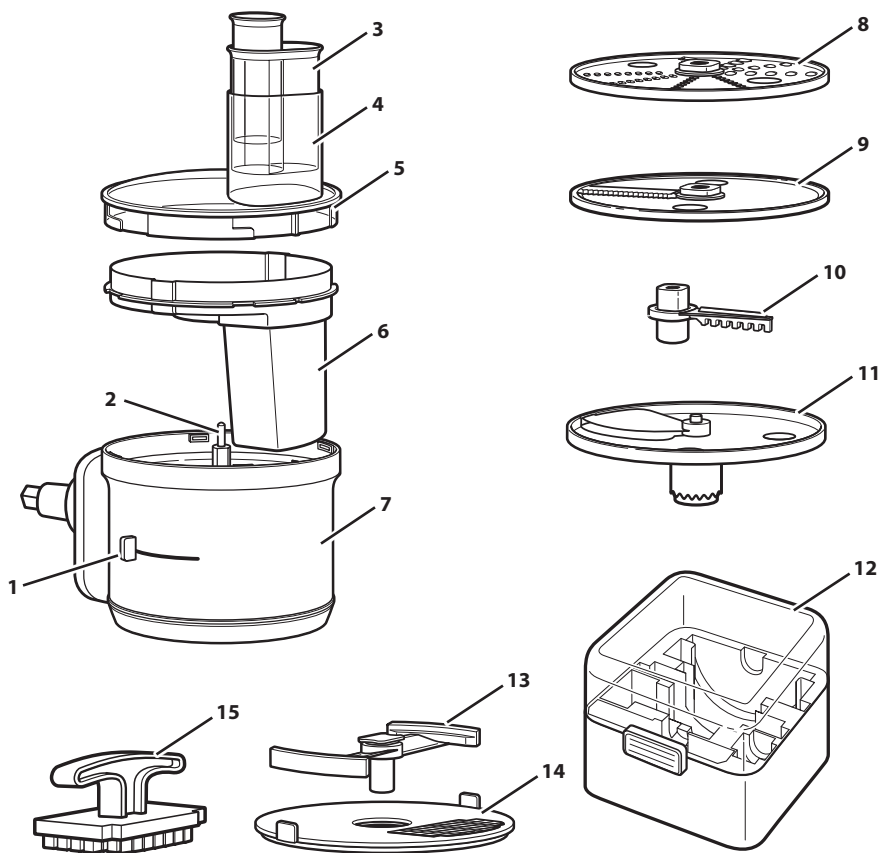




CZĘŚCI I FUNKCJE



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Zewnętrzna dźwignia regulacji tarczy tnącej | 9 | Tarcza do słupków julienne |
| 2 | Trzpień napędowy | 10 | Adapter tarczy (do użytku z tarczami do słupków i dwustronnymi tarczami do szatkowania) |
| 3 | Popychacz 2 w 1 | 11 | Regulowana tarcza tnąca |
| 4 | Podajnik | 12 | Futerał |
| 5 | Pokrywa z blokadą | 13 | Nóż do krojenia w kostkę |
| 6 | Wkładka | 14 | Tarcza do krojenia w kostkę |
| 7 | Zespół przystawki | 15 | Myjka do tarczy do krojenia w kostkę |
| 8 | Dwustronna tarcza do szatkowania | | |

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 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych zasad:

1. Należy przeczytać wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Przed każdym uruchomieniem miksera stojącego należy sprawdzić, czy pokrywa z blokadą jest bezpiecznie zamknięta. Nie zdejmować pokrywy, gdy malakser jest w użyciu.
3. Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem elementów oraz przed czyszczeniem, należy je wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazda i zdjąć przystawkę. Przed rozmontowaniem należy upewnić się, że silnik zatrzymał się całkowicie.
4. Nigdy nie należy wkładać produktów ręką. Należy zawsze używać do tego popychacza.
5. Nie wkładać palców ani innych przedmiotów do otworu malaksera ani rynienki wyjściowej, gdy malakser jest w użyciu. Jeśli w otworze lub rynience wyjściowej utknie żywność, należy użyć popychacza lub wykorzystać inny kawałek owocu lub warzywa, by je przepchnąć. Jeśli zastosowanie tej metody nie jest możliwe, należy wyłączyć silnik i zdemontować malakser, aby usunąć resztki jedzenia.
6. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.
7. Stosowanie akcesoriów niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
8. Zabrania się używania urządzenia na wolnym powietrzu.
9. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także niemające wiedzy i doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one uważnie nadzorowane i zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
10. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

11. Tylko na terenie Unii Europejskiej: urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie do bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
12. Tylko Unia Europejska: Urządzenia nie mogą używać dzieci, należy przechowywać je w miejscu dla nich niedostępnym.
13. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
14. Nie należy korzystać z urządzenia, jeśli mechanizm napędu lub obracające się części są uszkodzone. Należy zwrócić urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy albo regulacji mechanicznej lub elektrycznej.
15. Nie zbliżać dłoni ani przyborów kuchennych do poruszających się ostrzy lub tarczy w trakcie obrabiania żywności, aby ograniczyć ryzyko poważnych obrażeń ciała osób oraz uszkodzenia malaksera.
16. Noże są bardzo ostre. Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrym nożem tnącym, opróżniania miski oraz podczas czyszczenia.
17. Nie zdejmować pokrywy, dopóki tarcze lub ostrza nie się zatrzymają.
18. Zabrania się podejmowania prób pokonania mechanizmu blokady pokrywy.
19. Aby uniknąć uszkodzenia zespołu przekładni, nie zanurzać malaksera w wodzie ani innych płynach.
20. Zachować ostrożność podczas wlewania gorących płynów do malaksera, ponieważ mogą one zostać wyrzucone na zewnątrz urządzenia pod wpływem nagłego parowania.
21. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
22. Należy zapoznać się z częścią poświęconą ważnym zaleceniom dotyczącym bezpieczeństwa, która znajduje się w przewodniku obsługi i pielęgnacji miksera stojącego.
23. 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 wyżywienie.

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

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






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 zutylozowane 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 środowiska naturalnego, a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.



- 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.

Utylizacja musi być przeprowadzana zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska i utylizacji odpadów.

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).

PRZEWODNIK WYBORU PRĘDKOŚCI

Aby uzyskać optymalne rezultaty, różne produkty spożywcze wymagają innego stopnia nacisku i prędkości:

- Ogólnie rzecz biorąc, należy stosować lekki nacisk i niskie prędkości w przypadku miękkich, delikatnych produktów spożywczych – miękkich owoców i warzyw, takich jak kiwi lub dojrzałe pomidory, a także miękkich serów, takich jak mozzarella.
- Większy nacisk i wysokie prędkości należy stosować w przypadku twardszych produktów spożywczych – twardych warzyw takich jak ziemniaki i marchew, mięs takich jak pepperoni, oraz twardych serów takich jak Pecorino Romano.
- Określ prędkość odpowiednią do przepisu, korzystając z załączonej tabeli.

Funkcja	Akcesorium	Żywność	Prędkość miksera stojącego
Cięcie na plastry	Regulowana tarcza do krojenia w plastry	Miękkie owoce, miękkie warzywa	2
		Twarde warzywa, gotowane mięsa	10
Szatkowanie	Dwustronna tarcza do szatkowania	Miękkie warzywa	2
		Twarde warzywa, twarde sery	10
Słupki	Tarcza do słupków julienne	Warzywa	4
Krojenie w kostkę	Tarcza i nóż do krojenia w kostkę	Miękkie owoce, miękkie warzywa	4
		Twarde warzywa	10





MONTAŻ PRODUKTU

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem malaksera należy umyć wszystkie części i akcesoria ręcznie lub w zmywarce (patrz rozdział „Pielęgnacja i czyszczenie”).

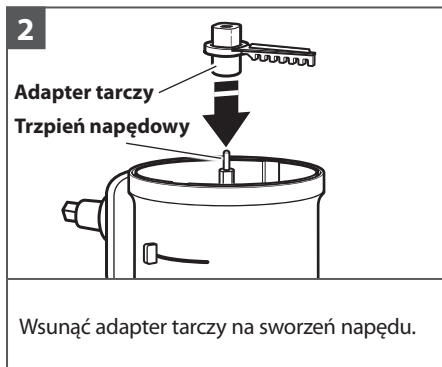
WAŻNE: aby uniknąć uszkodzenia malaksera, nie należy zanurzać go w wodzie ani innych płynach. Wszystkie pozostałe elementy urządzenia nadają się do mycia na górnej półce zmywarki.

UWAGA: produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.



MONTAŻ PRODUKTU

MONTAŻ DWUSTRONNEJ TARCZY DO SZATKOWANIA

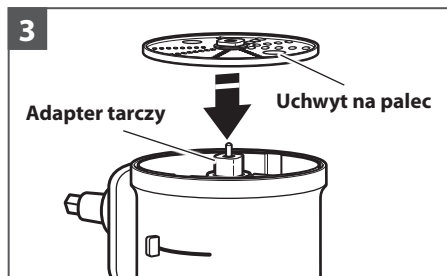


POLSKI





MONTAŻ PRODUKTU

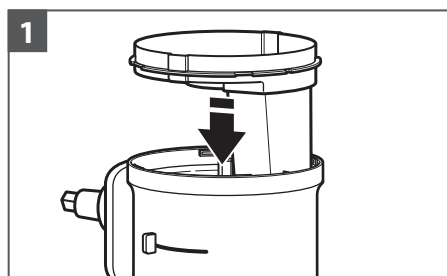


Przytrzymać dwustronną tarczę do szatkowania za dwa uchwyty na palce tak, aby wybrana strona do szatkowania była skierowana do góry. Zamontować tarczę na adapterze, dopasowując adapter przez otwór w dolnej części tarczy aż do osadzenia na wkładce.

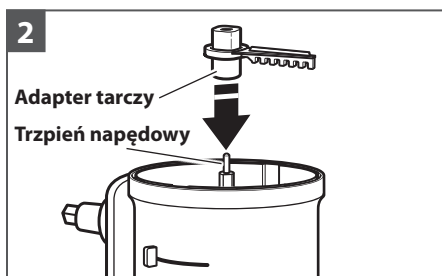


Zamontować pokrywę, obracając ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, żeby zablokowała się na swoim miejscu.

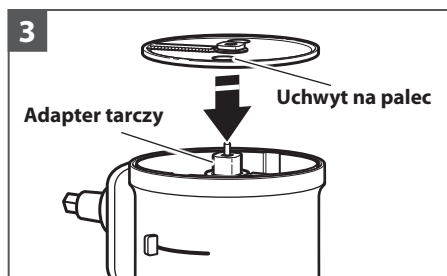
MONTAŻ TARCZY DO SŁUPKÓW JULIENNE



Włożyć wkładkę do zespołu przystawki tak, aby podajniki były ustawione w jednej linii, a wkładka leżała płasko.



Wsunąć adapter tarczy na sworzень napędu.



Przytrzymać tarczę do krojenia w słupki za uchwyty na palce, mniejszą stroną środkowego otworu skierowaną do góry. Zamontować tarczę na adapterze, dopasowując adapter przez otwór w dolnej części tarczy aż do osadzenia na wkładce.



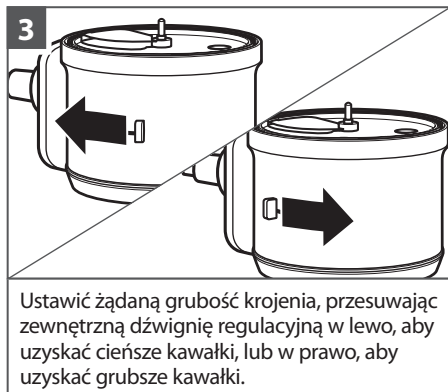
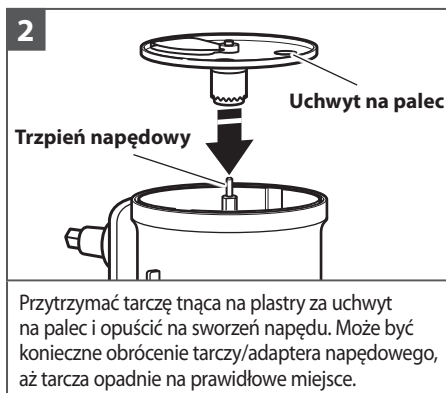
Zamontować pokrywę, obracając ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, że zostanie zablokowana na swoim miejscu.





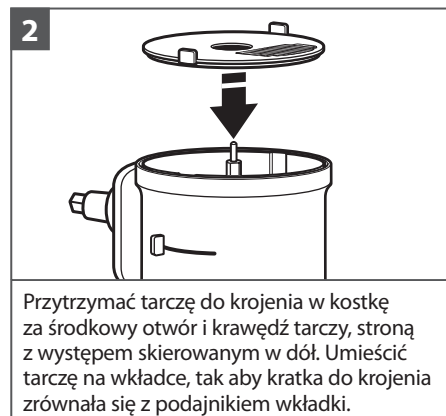
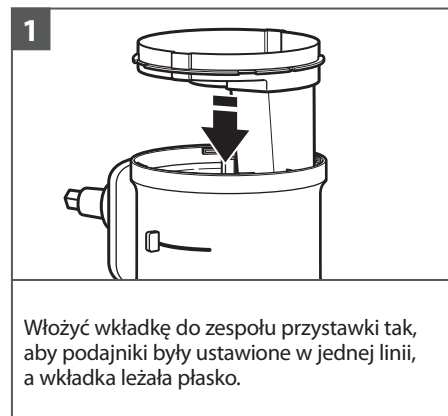
MONTAŻ PRODUKTU

MONTAŻ REGULOWANEJ TARCZY TNĄCEJ NA PLASTRY



UWAGA: jeśli grubość pokrojonych plasterów nie jest odpowiednia, podczas pracy można ją wyregulować zewnętrzną dźwignią.

MONTAŻ TARCZY I OSTRZA DO KROJENIA W KOSTKĘ



POLSKI

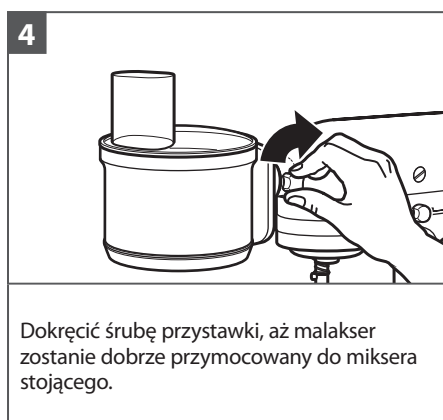
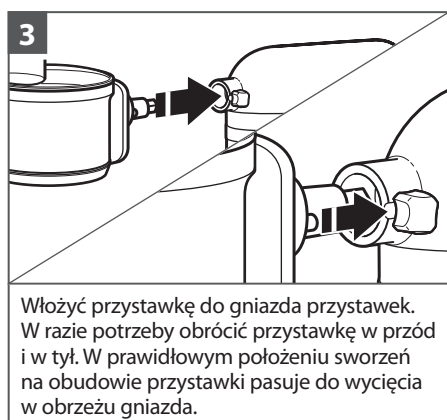




MONTAŻ PRODUKTU



MOCOWANIE MALAKSERA DO MIKSERA STOJĄCEGO



MONTAŻ PRODUKTU

5



Umieścić miskę lub pojemnik pod rynienką wylotową żywności.

UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączać do gniazda z uziemieniem.

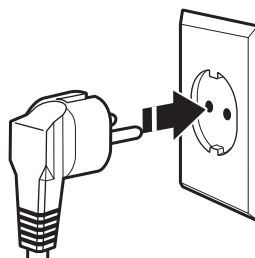
Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

6



Podłączyć wtyczkę miksera stojącego do gniazda elektrycznego z uziemieniem.

POLSKI



KORZYSTANIE Z PRODUKTU

OBRÓBKA Z UŻYCIEM MALAKSERA

! UWAGA



Niebezpiecznie wirujące ostrza.

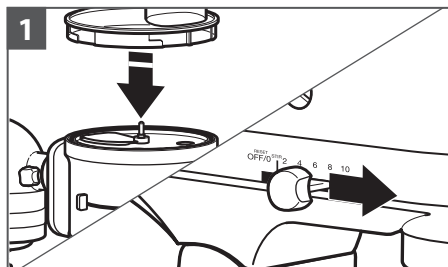
Zawsze używać popychacza.

Nie wkładać palców w otwory.

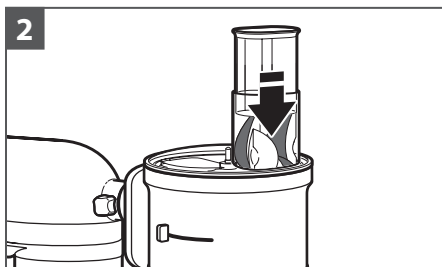
Trzymać z dala od dzieci.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować zranieniem i odcięciem palców.

UWAGA: przed użyciem malaksera należy upewnić się, że zespół malaksera i tarcze są prawidłowo złożone i zamocowane do miksera stojącego (patrz rozdział „Montaż produktu”). Umieścić miskę lub pojemnik pod podajnikiem, aby zebrać wszystkie obrobione produkty spożywcze.

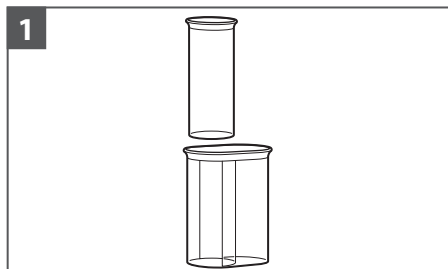


1
Złożyć pokrywę z blokadą na zespół przystawki, upewniając się, że zatrasnęła się na swoim miejscu. Ustawić odpowiednią prędkość miksera stojącego. Więcej informacji zawiera rozdział pt. „Przewodnik wyboru prędkości”.



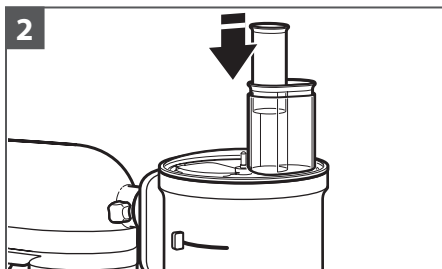
2
Za pomocą popychacza powoli wkładać produkty do malaksera.

UŻYWANIE POPYCHACZA SPOŻYWCZEGO 2 W 1



1
Popychacz 2 w 1 jest wyposażony w mniejszy podajnik wewnątrz większego popychacza do żywności.

Do przetwarzania drobnych lub wąskich składników, takich jak pojedyncze marchewki lub łodygi selera, należy używać małego podajnika i popychacza.



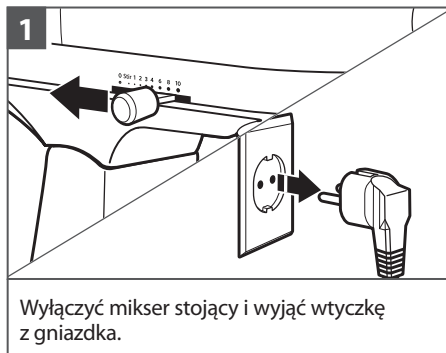
2
Aby pokroić lub pokroić małe elementy, należy włożyć dwuczęściowy popychacz do podajnika tak, aby mniejszy podajnik był ustawiony tak, jak pokazano na rysunku. Włożyć artykuły spożywcze przez mniejszy podajnik i użyć małego popychacza w celu wykonania obróbki.





PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

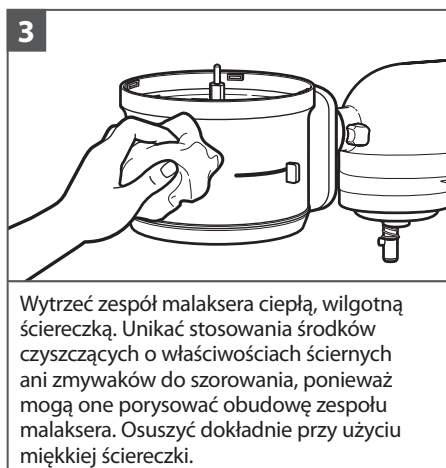
WAŻNE: aby uniknąć uszkodzenia malaksera, nie należy go myć ani zanurzać w wodzie ani innych płynach. Wszystkie pozostałe elementy urządzenia nadają się do mycia na górnej półce zmywarki.



Wyłączyć mikser stojący i wyjąć wtyczkę z gniazdka.



Wymontować i zdemontować malakser.



Wytrzeć zespół malaksera ciepłą, wilgotną ściereczką. Unikać stosowania środków czyszczących o właściwościach ściernych ani zmywaków do szorowania, ponieważ mogą one porysować obudowę zespołu malaksera. Osuszyć dokładnie przy użyciu miękkiej ściereczki.




Wszystkie pozostałe części można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce na górnej półce.

POLSKI





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
Jeżeli malakser nie działa lub uległ awarii, należy sprawdzić:	Należy sprawdzić, czy mikser stojący jest podłączony do uziemionego gniazdka. Jeśli tak, sprawdź bezpiecznik lub wyłącznik automatyczny w obwodzie elektrycznym, do którego podłączony jest mikser stojący, i upewnij się, że obwód jest zamknięty.
	Czy bezpiecznik topikowy w obwodzie miksera stojącego jest sprawny? Jeżeli zainstalowano skrzynkę z wyłącznikami automatycznymi, należy upewnić się, że obwód jest zamknięty.
	Wyjąć wtyczkę miksera stojącego z gniazdka, a następnie włożyć ją z powrotem.
	Upewnić się, że malakser jest prawidłowo zamontowany, a pokrywa z blokadą jest prawidłowo wyrównana i zablokowana.
Malakser nieprawidłowo ściera lub tnie składniki na plasterki:	Upewnić się, że wypukła strona tarczy na adapterze tarczy ustawiona jest do góry.
	W przypadku użycia regulowanej tarczy tnącej na plastry należy upewnić się, że ustawiona jest odpowiednia grubość.
	Upewnić się, że składniki nadają się do cięcia na plasterki lub ścierania.
Pokrywa nie zamyka się podczas użycia tarczy:	Sprawdzić, czy tarcza jest prawidłowo zamontowana i umieszczona na adapterze tarczy.
Włącza się blokada: jeśli włączy się blokada, słychać będzie bardzo głośny odgłos klikania:	Sprawdzić, czy w malakserze nie ma zbyt wielu produktów.
	Sprawdzić, czy usunięto wszelkie twarde nasiona i pestki.
Silnik miksera stojącego zwalnia:	Jest to normalne działanie, które nie ma szkodliwego wpływu na działanie przystawki.
Jeśli problemu nie udaje się rozwiązać:	Patrz rozdział „Warunki gwarancji KitchenAid” („Gwarancja”). Nie należy zwracać malaksera do sklepu – sklepy nie świadczą 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:

SKSM2FPA 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 użytkownika 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>



©2020 Wszelkie prawa zastrzeżone.

KITCHENAID i konstrukcja miksera stojącego stanowią znaki towarowe w USA i na całym świecie.

