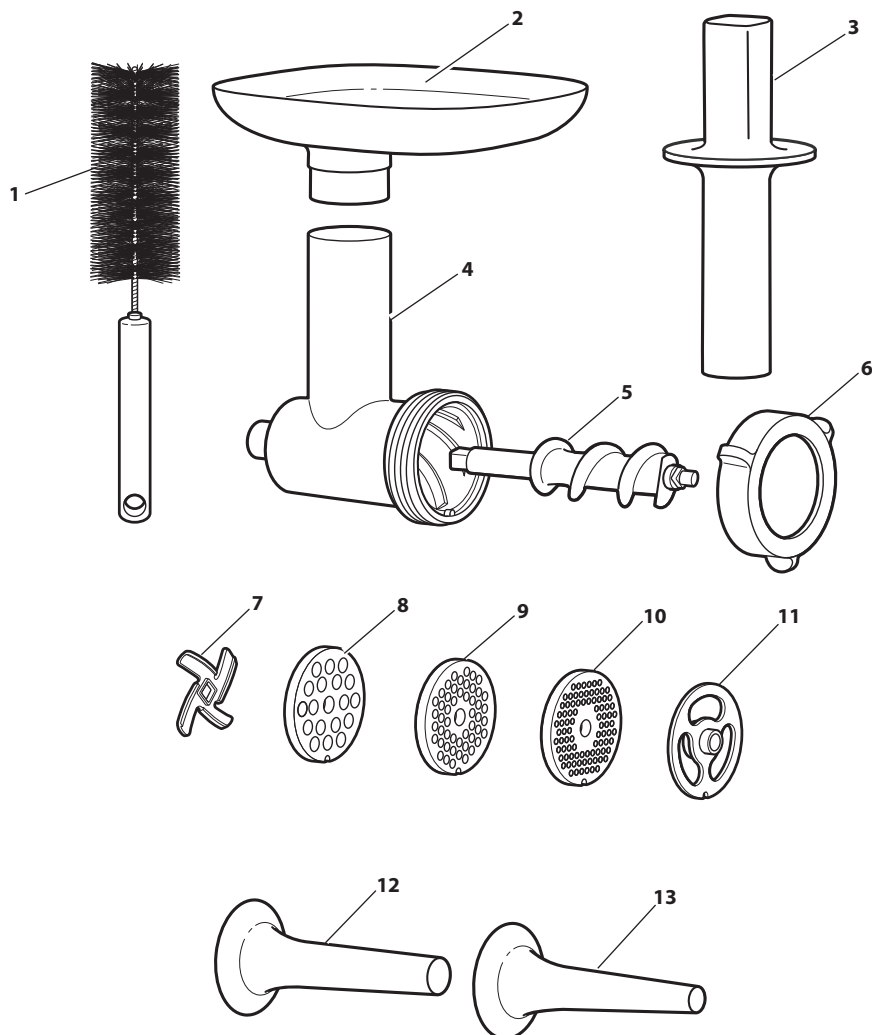




CZĘŚCI I FUNKCJE



- 1 Szczotka do czyszczenia
- 2 Zdemowalna pokrywa
- 3 Popychacz
- 4 Główny korpus
- 5 Ślimak
- 6 Kołnierz
- 7 Nóż

- 8 Sitko z dużymi otworami (8 mm)
- 9 Sitko ze średnimi otworami (4,5 mm)
- 10 Sitko z małymi otworami (3 mm)
- 11 Sitko nadziewarki do kiełbas
- 12 Duży lejek nadziewarki (19 mm)
- 13 Mały lejek nadziewarki (9,5 mm)

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:



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



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. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nieposiadające 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.
3. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
4. 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, jak bezpiecznie korzystać z tego urządzenia, oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
5. Tylko na terenie Unii Europejskiej: urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
6. Przed czyszczeniem oraz gdy mikser stojący nie jest używany, należy wyłączyć urządzenie, odłączyć od zasilania i zdjąć z niego metalową maszynkę do mięsa. Przed włożeniem lub zdjęciem elementów upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i silnik nie pracuje.
7. Przed użyciem pojemnika należy sprawdzić, czy nie znajdują się w nim ciała obce.
8. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Nie zbliżać palców do otworu wylotowego.
9. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

10. Nie należy używać nieoryginalnych części, gdyż może to powodować obrażenia, porażenie prądem lub wywołać pożar.
11. Nigdy nie należy wkładać jedzenia ręką. Należy zawsze używać do tego popychacza.
12. Noże są bardzo ostre. Obchodzić się ostrożnie.
13. Podczas pracy urządzenia nie należy palcami zgarniać żywność z tarczy wylotowej. Może to doprowadzić do obrażeń ciała w postaci przecięcia skóry.
14. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
15. Należy również zapoznać się z ważnymi środkami ostrożności podanymi w przewodniku obsługi i pielęgnacji miksera stojącego.
16. 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

ROZPOCZĘCIE PRACY

MIELENIE - WSKAZÓWKI

UWAGA: żadna z części i akcesoriów metalowej maszyny do mięsa KitchenAid (model 5KSMMGGA) nie jest kompatybilna z częściami i akcesoriami maszyny do mięsa KitchenAid (modele 5FGA, 5SSA, 5FT, 5FVSP, 5FVSFGA, 5KSMFPPA, 5KSMGSSA) i odwrotnie.

POLSKI

Używać tych części	Z tymi częściami	Zalecane zastosowania	Prędkość
Sitko z małymi otworami (3 mm)	Nóż	Gotowane mięso na pasty, twarde ser (np. parmezan), bułka tarta	4
Sitko ze średnimi otworami (4,5 mm)	Nóż	Surowe lub gotowane mięso, mięso do kielbas	4
Sitko z dużymi otworami (8 mm)	Nóż	Surowe mięso na hamburgery i chili, warzywa na salsy i sosy	4
Mały lejek nadziewarki (9,5 mm)	Sitko nadziewarki do kielbas	Kielbaski śniadaniowe, małe kielbaski	4
Duży lejek nadziewarki (19 mm)	Sitko nadziewarki do kielbas	Bratwurst, duże kielbasy	4

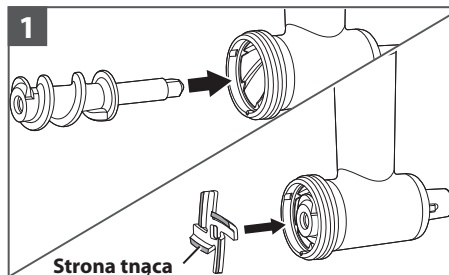




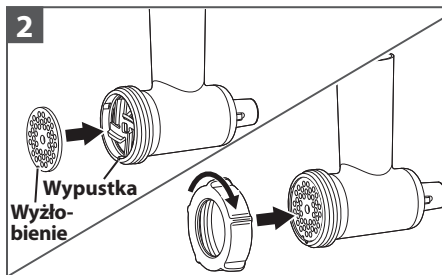
MONTAŻ PRODUKTU

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

MONTAŻ MASZYNKI DO MIĘSA

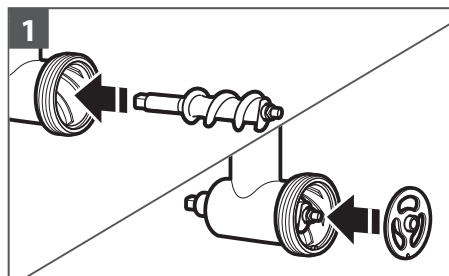


1
Umieścić ślimacznice w głównym korpusie. Następnie umieścić nóż na końcu ślimacznicy. Nóż powinien być całkowicie nieść się w obudowie. Jeśli tak nie jest, należy go wyjąć, odwrócić i umieścić ponownie.

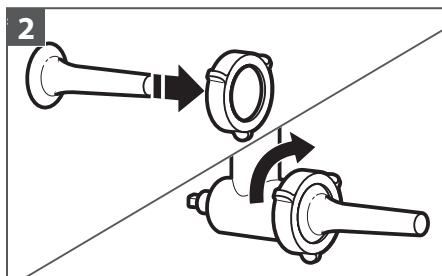


2
Założyć żądane sitko na nóż, dopasowując wyłobienie sitka do wypustki w dolnej części głównego korpusu. Umieścić kołnierz na głównym korpusie maszyny, przekręcając go ręcznie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie dobrze zamocowany, ale nie nadmiernie dokręcony.

MONTAŻ NADZIEWARKI



1
Umieścić ślimak w głównym korpusie. Następnie włożyć nadziewarkę do kiełbas na końcówkę ślimaka, dopasowując wyłobienie sitka do wypustki w dolnej części głównego korpusu.



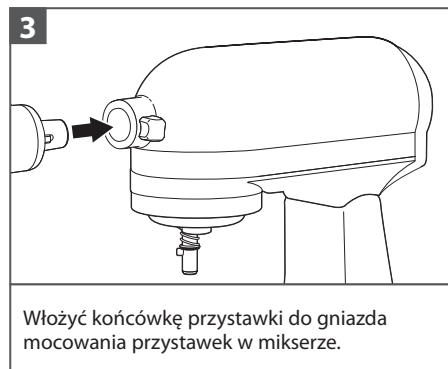
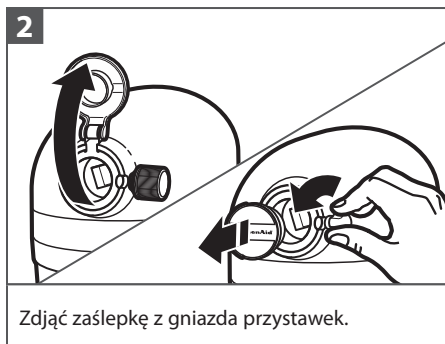
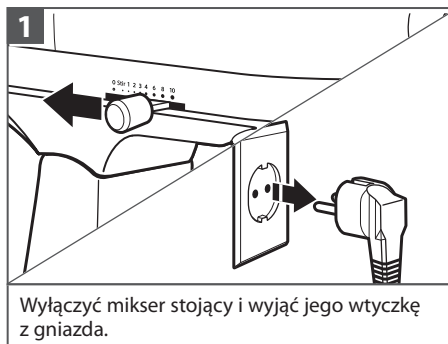
2
Włożyć wybrany lejek nadziewarki (mały lub duży) przez pierścień. Następnie umieścić kołnierz i zespół lejka na głównym korpusie, przekręcając pierścień ręcznie, aż zostanie dobrze zamocowany, ale nie nadmiernie dokręcony.





MONTAŻ PRODUKTU


MONTAŻ MASZYNKI DO MIĘSA DO MIKSERA STOJĄCEGO





KORZYSTANIE Z PRODUKTU

UŻYTKOWANIE WRAZ Z MASZYNKĄ DO MIĘSA



⚠ UWAGA

Niebezpiecznie wirujące ostrza.

Zawsze używać popychacza.

Nie wkładać palców w otwory.

Trzymać z dala od dzieci.

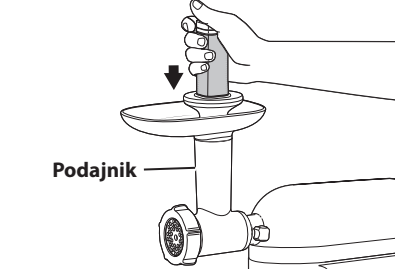
Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować zranieniem i odcięciem palców.

1



Pokroić produkty w cienkie paski lub kawałki, które zmieszczą się do podajnika.

2



Podajnik

Ustawić mikser stojący na prędkość 4 i podawać produkty do podajnika za pomocą popychacza.

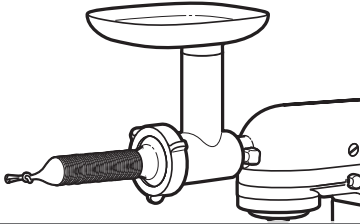
ZA POMOCĄ NASADKI DO NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

1



Przed dodaniem lejka nadziewarki do kiełbas należy włożyć mięso do przystawki metalowej maszynki do mięsa. Pozwoli to usunąć pęcherze powietrza.

2

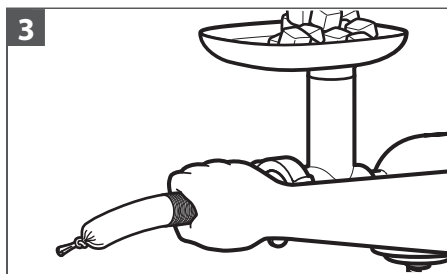


Natłuścić lejek nadziewarki i nasunąć osłonkę na lejek, pozostawiając na końcu około 10 cm.

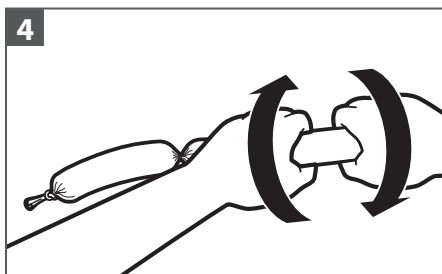




KORZYSTANIE Z PRODUKTU



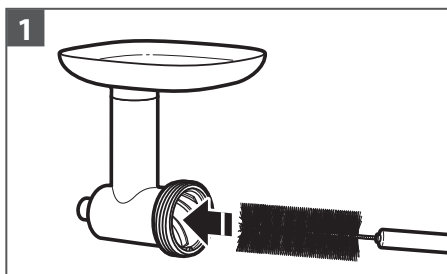
3
Ustawić mikser stojący na prędkość 4 i wolno podawać mieszankę mięsną za pomocą maszynki. Podczas nadziewania przytrzymywać mocno osłonkę. Jeśli w trakcie nadziewania powstanie bąbel powietrza, należy go przebić wykałaczką lub szpikulcem.



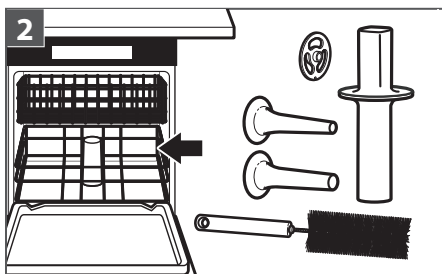
4
Nadziewać mięso do momentu aż około 10-15 cm osłonki pozostanie nienapełnione. Wyłączyć mikser stojący i związać pozostałą końcówkę osłonki lub zastosować sznurek.

UWAGA: w przypadku kiełbasek podzielonych na pęta (np. bratwurst) skrócić końcówki osłonki w przeciwnych kierunkach na żądanej długości kiełbaski.

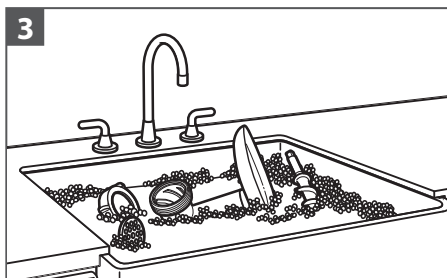
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



1
Za pomocą szczotki do czyszczenia wyczyścić korpus główny i inne akcesoria, w tym tarcze mielące.



2
Części, które można myć w zmywarce, umieszczając na górnej półce: sitko nadziewarki do kiełbas, lejki nadziewarki do kiełbas, szczotka do czyszczenia i popychacz do żywności.



3
Następujące elementy należy myć wyłącznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, a następnie dokładnie osuszyć: główny korpus, ślimacznica, kołnier, tacka, sitka i nóż.





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:

SKSMMGA 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 (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 oraz konstrukcja miksera stojącego są znakami towarowymi w Stanach Zjednoczonych i innych krajach.



