

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.

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA (NIEPRZERWANY)

- 4.** 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.
- 5.** Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- 6.** Przed czyszczeniem i gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć (pozycja „0” – wyłączone), odłączyć od zasilania i zdjąć z niego wszystkie przystawki. Przed włożeniem lub zdjęciem elementów upewnić się, że urządzenie jest wyłączone "0" 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.
- 10.** Nie należy używać nieoryginalnych przystawek i akcesoriów, gdyż może to powodować obrażenia, porażenie prądem lub wywołać pożar.
- 11.** Nigdy nie należy wkładać jedzenia ręką. Należy zawsze używać do tego popychacza.
- 12.** Zabrania się używania urządzeń, 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 albo regulacji mechanicznej lub elektrycznej.
- 13.** Nie zostawiać przewodu zwisającego ze stołu lub blatu.
- 14.** Noże są bardzo ostre. Obchodzić się ostrożnie.

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA (NIEPRZERWANY)

15. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
16. Należy również zapoznać się z ważnymi środkami ostrożności podanymi w instrukcji obsługi miksera stojącego.
17. Przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
18. 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 klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania;
 - miejsca oferujące noclegi i wyżywienie.

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

Szczegółowe informacje na temat produktu, instrukcje oraz filmy, w tym informacje dotyczące gwarancji, można znaleźć na **stronie www.KitchenAid.pl** lub **www.KitchenAid.eu**. Może to pomóc uniknąć kontaktu z serwisem. Aby otrzymać bezpłatną, drukowaną kopię informacji dostępnych w Internecie, zadzwoń **pod numer 00 800 381 040 26**.

PROWADNICA DO MIELENIA

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

PODSTAWA	UZUPEŁNIENIE	ZALECANE ZASTOSOWANIE	PRED-KOŚĆ
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)		Surowe lub gotowane mięso, mięso do kielbas	
Sitko z dużymi otworami (8 mm)		Surowe mięso na hamburgery i chili, warzywa na salsy i sosy	

PROWADNICA DO MIELENIA (NIEPRZERWANY)

PL

PODSTAWA	UZUPEŁNIENIE	ZALECANE ZASTOSOWANIE	PRĘDKOŚĆ
Mały lejek nadziewarki (9,5 mm)	Sitko nadziewarki do kielbas	Kielbaski śniadaniowe, małe kielbaski	4
Duży lejek nadziewarki (19 mm)		Bratwurst, duże kielbasy	

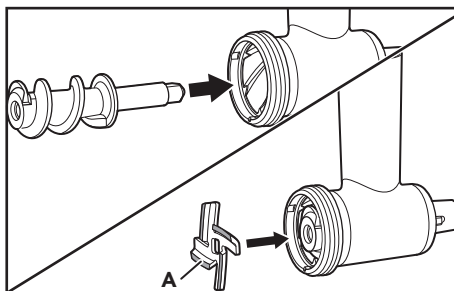
MONTAŻ PRODUKTU

Przed pierwszym użyciem

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

MONTAŻ MASZYNKI DO MIĘSA

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



A. Strona tnąca

2. Założyć żądane sitko na nóż, dopasowując wyżłobienie 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 DO KIELBAS

1. Umieścić ślimak w głównym korpusie. Następnie włożyć nadziewarkę do kielbas na końcówkę ślimaka, dopasowując wyżłobienie 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 (NIEPRZERWANY)

MONTAŻ PRZYSTAWKI DO MIKSERA STOJĄCEGO

1. Wyłączyć mikser stojący (pozycja „0” – wyłączone) i wyjąć wtyczkę z gniazda.
2. **W mikserach stojących z zaślepką gniazda napędowego na zawiasie:** Otworzyć, podnosząc do góry.
W mikserach stojących z demontowaną zaślepką gniazda napędowego: Obrócić śrubę przystawki przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zdemontować zaślepkę gniazda napędowego.
3. Zdjąć zaślepkę gniazda przystawek miksera stojącego.
4. Włożyć końcówkę napędową przystawki do gniazda przystawek.
5. Dokręcić śrubę mocującą gniazda przystawek miksera, aż przystawka będzie dokładnie zamocowana do miksera.

UŻYTKOWANIE PRODUKTU

UŻYTKOWANIE Z MASZYNKĄ DO MIĘSA

⚠ UWAGA

Niebezpiecznie wirujące ostrza.

Zawsze używać popychacza.

Nie wkładać palców w otwory.

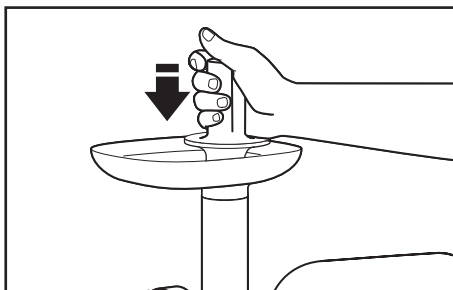
Trzymać z dala od dzieci.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować zranieniem i odcięciem palców.

1. Pokroić produkty w cienkie paski lub kawałki, które zmieszczą się do podajnika.
2. Ustawić mikser stojący na prędkość 4 i podawać produkty do podajnika za pomocą popychacza.

UŻYWANIE Z NADZIEWARKĄ DO KIEŁBAS

1. Przed założeniem lejka nadziewarki do kielbas należy włożyć mięso do metalowej maszynki do mięsa. Pozwoli to usunąć pęcherze powietrza.



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

UŻYTKOWANIE PRODUKTU (NIEPRZERWANY)

3. Ustawić mikser stojący na prędkość 4 i wolno podawać mieszanekę 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 (pozycja „0” – wyłączony) i zawiązać pozostałą końcówkę osłonki lub zastosować sznurek.

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

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

WAŻNE: przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.

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 kielbas, lejki nadziewarki, szczotka do czyszczenia, popychacz, kołnierz i wyjmowana tacka.
3. **Następujące elementy należy myć wyłącznie w ciepłej wodzie z łagodnym deterгентem, a następnie dokładnie osuszyć:** Główny korpus, ślimak, sitka i nóż.

UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego wykonano opakowanie, nadaje się do recyklingu i jest oznaczony odpowiednim symbolem ♻️. Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

RECYKLING PRODUKTU

- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska 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

DLA UŻYTKOWNIKÓW W UNII EUROPEJSKIEJ

Urządzenie zostało zaprojektowane, wytworzone i dystrybuowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa zawartymi w dyrektywach: 2014/35/UE, 2014/30/UE oraz 2011/65/UE (Dyrektywa RoHS) i poprawkach do nich.

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, Moldawii, Czarnogóry, Rosji, Szwajcarii lub Turcji.
- b) Okres obowiązywania Gwarancji zależy od zakupionego produktu i jest następujący:

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).
- 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>