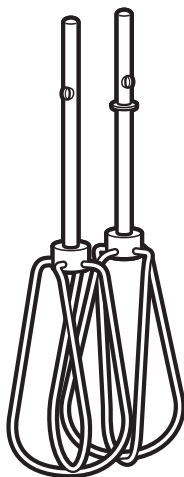
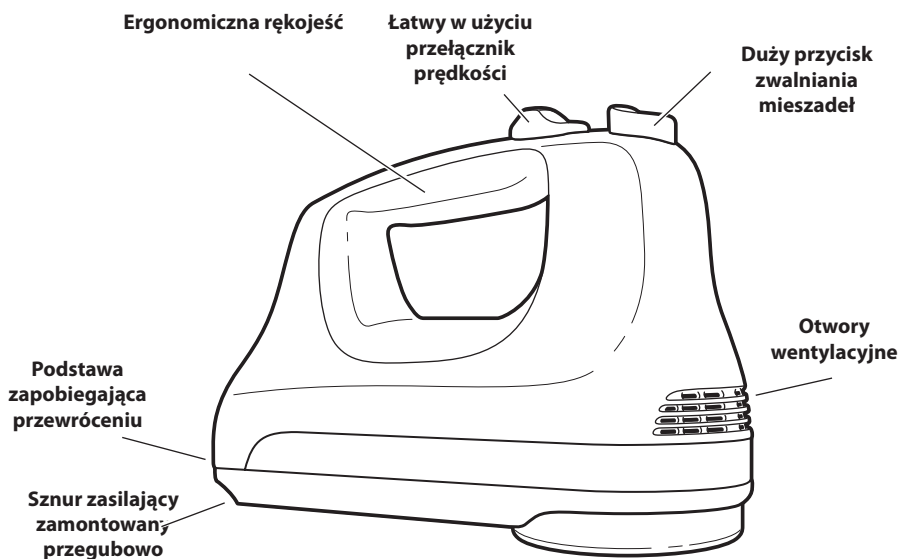




## ELEMENTY I FUNKCJE



**2 trzepaczki ze stali nierdzewnej**



**Różga 16-prętowa**

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:



**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

**Przy korzystaniu z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych środków ostrożności**

1. Przeczytać wszelkie instrukcje. Nieprawidłowe użycie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Aby zabezpieczyć się przed ryzykiem porażenia prądem elektrycznym, nie należy umieszczać miksera ręcznego w wodzie ani innych płynach.
3. Omawiane 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.
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 sznur należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
6. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
7. Jeśli sznur zasilający jest uszkodzony, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, dla uniknięcia niebezpieczeństwa.
8. Gdy mikser ręczny nie jest używany, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem elementów oraz przed czyszczeniem, należy odłączyć go od gniazda sieciowego.





## PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

9. Nie dotykać ruchomych części. Nie zbliżać dłoni, włosów, odzieży, a także szpatulek i innych przyborów kuchennych do akcesoriów podczas pracy, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała osób oraz uszkodzenia urządzenia.
10. 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.
11. Stosowanie akcesoriów nie zalecanych lub nie sprzedawanych przez KitchenAid może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
12. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
13. Zabrania się używania miksera ręcznego na wolnym powietrzu.
14. Nie zostawiać sznura zwisającego ze stołu lub blatu.
15. Nie dopuszczać do kontaktu sznura z gorącymi powierzchniami, takimi jak np. piec.
16. Zdemontować akcesoria z miksera ręcznego przed umyciem.
17. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w rozdziale "Pielęgnacja i czyszczenie".
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

Instrukcje są również dostępne w Internecie, na naszej stronie internetowej:  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

POLSKI



# PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

## WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

---

**Napięcie:** Tylko 220-240 V~.

**Częstotliwość:** 50-60 Hz

## USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

---


### Usuwanie materiałów opakowania

Materiały opakowania nadają się w do recyklingu i zostały oznaczone symbolem recyklingu ♻️. Z tego względu, różne elementy opakowania muszą być usuwane w sposób odpowiedzialny, z zapewnieniem pełnej zgodności z lokalnie obowiązującymi przepisami usuwania odpadów.

### Złomowanie wyrobu

Omawiane urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

- Zapewnienie prawidłowego usunięcia omawianego produktu pomoże zapobiec niekorzystnym wpływom na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka, jakie mogą być spowodowane nieodpowiednim traktowaniem odpadów w postaci tego produktu.

Symbol  umieszczony na wyrobie lub towarzyszącej mu dokumentacji oznacza, że wyrobu nie należy traktować jak odpady komunalne, lecz musi zostać oddany do odpowiedniego punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu recyklingu.

Bardziej szczegółowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

## 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).





# KORZYSTANIE Z PRODUKTU

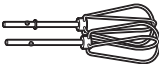
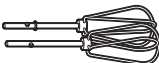
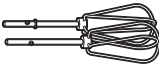
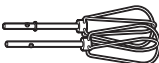
## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI



5  
4  
3  
2  
1  
OFF/0

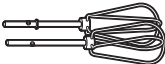



Pracę 5-biegowym mikserem ręcznym należy zawsze rozpoczynać od najniższej prędkości. W miarę potrzeby przełączyć na wyższe prędkości.

Prędkość	Osprzęt	Opis
1		Do powolnego mieszania, łączenia składników i rozpoczynania wszystkich procedur mieszania. Tej prędkości należy używać, aby wmieszać orzechy, wiórki czekoladowe, tarty ser, cebulę i inne składniki w kawałkach. Mieszanie mąki i innych suchych składników z płynami lub innymi wilgotnymi mieszaninami. Pozwala uniknąć rozchlapywania składników.
2		Mieszanie panierek i mieszanie z żelatyną. Łączenie składników gęstych mieszanin, jak np. ciasto do pieczenia. Mieszanie lekkich kremów serowych do smarowania. Puree ziemniaczane.
3		Łączenie składników gęstych mieszanin serów kremowych. Puree dyniowe.
4/5		Mieszanie masła i cukru. Mieszanie ciasta na muffinki, bułeczki, ciastka i lukru.

**UWAGA:** Mieszadła typu "turbo" nie są przeznaczone do mieszania i urabiania ciasta chlebowego.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

Akcesorium	Zastosowania	Dołączone w zestawie modelu
		5KHM5110
2 trzepaczki ze stali nierdzewnej 	ciasta	●
Różga 16-prętowa 	Ubijanie gęstej śmietany i musów	●
	Ubijanie białek oraz mas bezowych	●

POLSKI





# KORZYSTANIE Z PRODUKTU

## OBSŁUGA PRZEŁĄCZNIKA PRĘDKOŚCI

Omawiany mikser ręczny KitchenAid zapewnia szybsze i dokładniejsze mieszanie niż większość elektrycznych mikserów ręcznych. Dlatego konieczne jest skrócenie czasu mieszania w większości przepisów. Czas mieszania jest krótszy ze względu na większy rozmiar mieszadeł. Aby ustalić idealny czas mieszania, należy obserwować mieszanie lub ciasto i mieszać tylko do czasu uzyskaniażądanego wyglądu, opisanego w przepisie, jak np. "gładka i kremowa konsystencja". Wybór najlepszej prędkości mieszania opisano w rozdziale pt. "Wskazówki dotyczące wyboru prędkości".

### **! UWAGA**

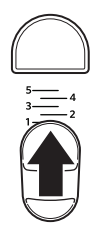
#### **Niebezpieczeństwo okaleczenia.**

**Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.**

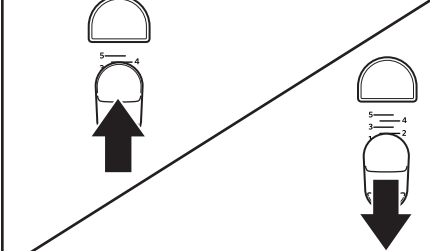
**Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.**



1 Upewnić się, czy przełącznik prędkości znajduje się w położeniu "OFF/0" (WYŁ./0). Oznaczenie "OFF/0" będzie widoczne na powierzchni przełącznika prędkości. Następnie włożyć wtyczkę miksera ręcznego do gniazda elektrycznego.



2 Mieszanie należy rozpoczynać od najniższej prędkości, przesuwając przełącznik prędkości do przodu, do położenia prędkości 1.

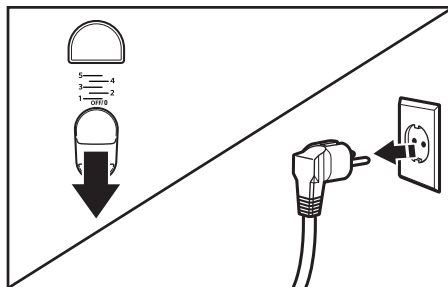


3 Aby zwiększyć prędkość miksera ręcznego, należy przesunąć przełącznik prędkości do przodu. Aby zmniejszyć prędkość miksera ręcznego, należy przesunąć przełącznik prędkości do tyłu. Zapoznać się z rozdziałem pt. "Wskazówki dotyczące wyboru prędkości".





## KORZYSTANIE Z PRODUKTU



4

Po zakończeniu pracy, przesunąć przełącznik prędkości w położenie "OFF/0" (WYŁ./0). Przed zdemontowaniem akcesoriów należy wyjąć wtyczkę miksera ręcznego z gniazda elektrycznego.

## MONTOWANIE AKCESORIÓW

Wszystkie akcesoria należy przed użyciem umyć ciepłą wodą z mydłem. Przed przystąpieniem do czyszczenia, montażu oraz demontażu elementów miksera ręcznego, należy upewnić się, czy jego wtyczka została wyjęta z gniazda.

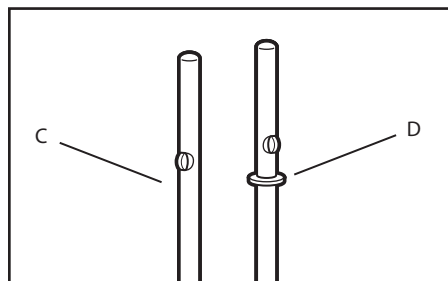
### **! UWAGA**

**Niebezpieczeństwo okaleczenia.**

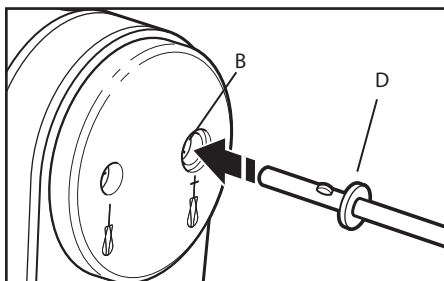
**Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.**

**Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.**

POLSKI



Akcesoria występujące w parach (mieszadła, opcjonalne mieszadła hakowe do ciasta) zawierają jedno akcesorium z kołnierzem (D) i jedno bez (C). Pojedyncze akcesoria, np. ubijak typu "pro", nie posiadają kołnierza (C).



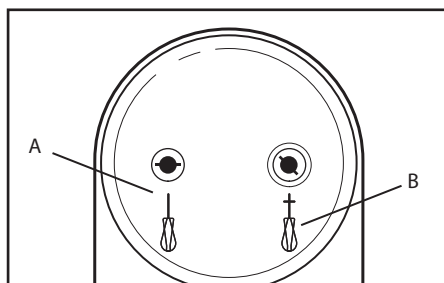
1

Wprowadzić wał akcesorium z kołnierzem (D) do większego otworu (B) w mikserze ręcznym. Wyrównać skrzydełka na wale ze szczelinami w otworze. Wcisnąć, aby zablokować na miejscu.





## KORZYSTANIE Z PRODUKTU

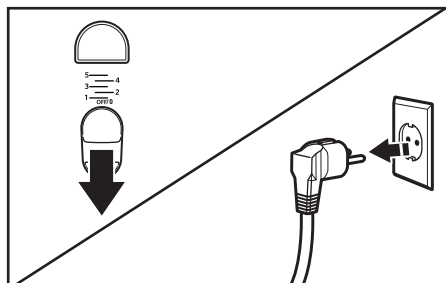


2

Wprowadzić wał akcesorium bez kołnierza (C) do mniejszego otworu (A). Wyrównać i wcisnąć, aby zablokować na miejscu.

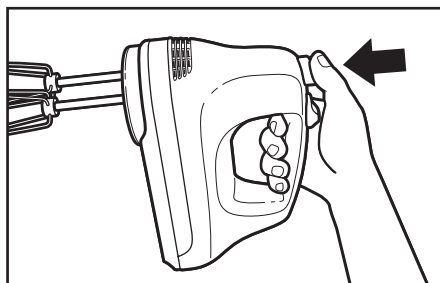
**UWAGA:** Wał akcesorium bez kołnierza może być używany w obydwu otworach (A lub B). Ten z kołnierzem może być używany tylko w większym otworze (B).

## DEMONTOWANIE AKCESORIÓW



1

Jeżeli mikser ręczny pracuje, należy go zatrzymać przesuwając przełącznik zasilania w położenie "OFF/O" (WYŁ./0). Następnie wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.



2

Nacisnąć przycisk zwalniania, aby odłączyć akcesoria od miksera ręcznego i zdemontować je.







# PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

## CZYSZCZENIE KORPUSU MIKSERA RĘCZNEGO

### ⚠ UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie i innych płynach.

Niezastosowanie się do powyższych zaleceń może skutkować śmiercią lub porażeniem prądem.

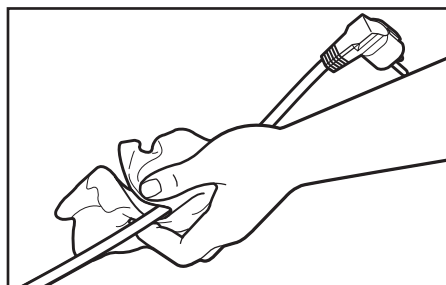
### ⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

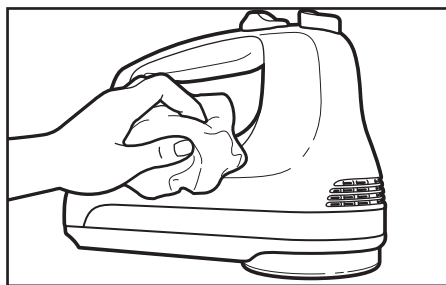
Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

**UWAGA:** Nie zanurzać miksera ręcznego w wodzie.



1

Przed przystąpieniem do czyszczenia miksera ręcznego, należy zawsze wyjąć jego wtyczkę z gniazda sieciowego. Sznur zasilający i opaskę sznura należy wycierać wilgotną ściereczką. Osuszyć miękką ściereczką.



2

Wytrzeć mikser ręczny wilgotną ściereczką. Osuszyć miękką ściereczką.

POLSKI





# PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

## CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

---

Czyszczenie mieszadeł typu "turbo" i ubijaka typu "pro": Przed przystąpieniem do czyszczenia mieszadeł i ubijaka zawsze należy je zdemontować z miksera ręcznego. Myć w górnym koszu zmywarki do naczyń lub ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Opłukać i wytrzeć do sucha.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### JEŚLI MIKSER RĘCZNY ULEGNIE AWARII LUB NIE DZIAŁA

---

W pierwszej kolejności należy wypróbować sugerowane tutaj rozwiązania, aby uniknąć kosztów serwisu.

1. Czy wtyczka miksera ręcznego jest włożona do gniazda?
2. Czy bezpiecznik topikowy w obwodzie miksera ręcznego jest sprawny? Jeżeli występuje skrzynka z wyłącznikami automatycznymi, należy upewnić się, że obwód jest zamknięty.
3. Spróbować odłączyć wtyczkę miksera ręcznego i podłączyć z powrotem.
1. Jeżeli problemu nie można rozwiązać poprzez wykonanie czynności opisanych w tym rozdziale, należy skontaktować się z firmą KitchenAid lub Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
2. Więcej szczegółów można znaleźć w rozdziale pt. "Warunki gwarancji KitchenAid („Gwarancja”)". Nie należy zwracać miksera ręcznego do sprzedawcy detalicznego, ponieważ nie świadczy on 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:

**SKHM5110 Dwa lat 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](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.

