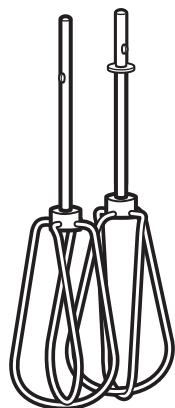
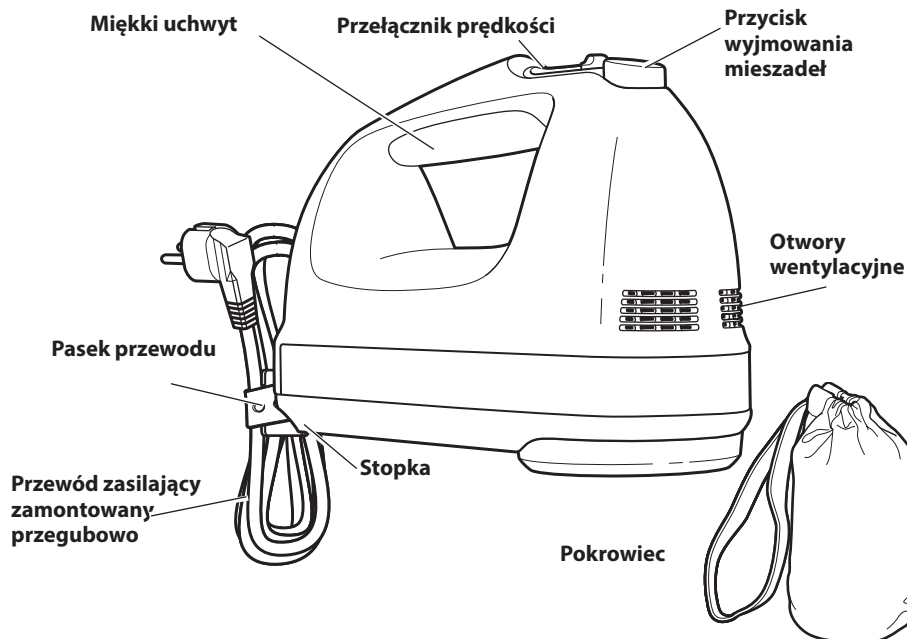
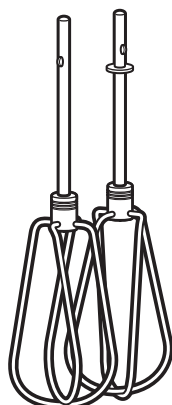




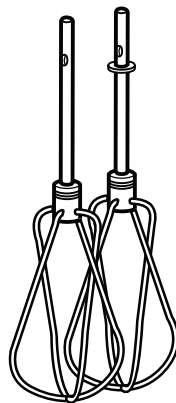
CZĘŚCI I AKCESORIA



Turbo-mieszadło



Turbo-mieszadło II



Mieszadło Artisan

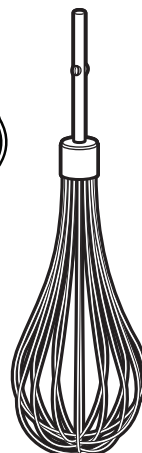
(występuje tylko w modelach Professional)



Nasadka miksująca



Haki do ciasta



Różga 16-prętowa

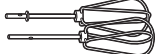
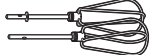
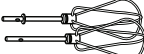

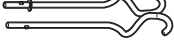


POLSKI





CZĘŚCI I AKCESORIA

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

AKCESORIUM	ZASTOSOWA- NIA	W ZESTAWIE MODELU	
		KHM7210	KHM9212
 Turbo-mieszadło	ciasto na ciasteczka ciasto biszkoptowe		
 Turbo-mieszadło II	ciasto na ciasteczka ciasto biszkoptowe	•	
 Mieszadło Artisan*	ciasto na ciasteczka ciasto biszkoptowe		•
 Nasadka miksująca	koktajle owocowe koktajle mleczne sosy i dressingi do sałatek		•
 Haki do ciasta	drożdżowe ciasta chlebowe		•
 Różga 16-prętowa	bita śmietana ubijanie białek jaj sosy puddingi	•	•
 Pokrowiec*	do przechowywania akcesoriów		•

* Nie sprzedawane jako akcesorium.





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

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

1. Przeczytać wszystkie instrukcje. Nieprawidłowe użycie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Aby wyeliminować ryzyko porażenia prądem elektrycznym, nie należy umieszczać urządzenia 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 rynku europejskim: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
5. Tylko na rynku europejskim: 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.
6. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
7. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, dla uniknięcia niebezpieczeństwa.
8. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

9. Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem elementów oraz przed czyszczeniem, należy je **WYŁĄCZYĆ**, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda, należy ją chwycić i wyciągnąć. Zabrania się ciągnięcia za przewód.
10. Nie dotykać części będących w ruchu. 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.
11. 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.
12. Nie zostawiać przewodu zwisającego ze stołu lub blatu.
13. Nie dopuszczać do kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami, takimi jak np. piec.
14. Stosowanie akcesoriów nie zalecanych lub nie sprzedawanych przez KitchenAid może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
15. Zabrania się używania urządzenia na wolnym powietrzu.
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





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Napięcie: 220-240 V~
Częstotliwość: 50-60 Hz
Moc: 85 W

UWAGA: Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazda, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Zabrania się modyfikowania wtyczki w jakikolwiek sposób. Zabrania się używania adapterów.

USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO


Usuwanie materiałów opakowania

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

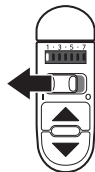
Urządzenie zostało zaprojektowane, wytworzone i dystrybuowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa zawartymi w dyrektywach: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/WE oraz 2011/65/UE (Dyrektywa RoHS).



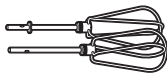
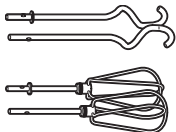
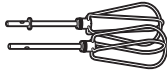
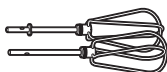
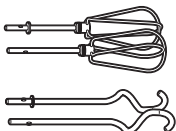




WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

7-BIEGOWE MIKSERY RĘCZNE



7-biegowy mikser ręczny zawsze rozpoczyna pracę od najniższej prędkości (bieg 1). W miarę potrzeb przełączyć na wyższe prędkości - wskaźnik ustawionej prędkości podświetli numer odpowiedniego biegu.

PRĘDKOŚĆ	NARZĘDZIE	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 wychłapywania składników z misy.
2		Miksowanie ciasta na naleśniki.
3		Łączenie składników gęstych mieszanin, jak np. ciasto do pieczenia. Mieszanie lekkich kremów serowych do smarowania. Mieszanie panierek i mieszanin z żelatyną.
4		Łączenie składników gęstych mieszanin serów kremowych. Przygotowywanie puree ziemniaczanego lub dyniowego.
5		Mieszanie ciasta na muffinki, chlebki, ciastka oraz lukru. Mieszanie masła i cukru.
6		Ubijanie gęstej śmietany i musów.
7		Ubijanie białek oraz mas bezowych.

UWAGA: Do mieszania i urabiania ciasta na chleb należy używać haków do ciasta (SPRZEDAWANE ODDZIELNIE). Turbo-mieszadła nie są przeznaczone do tego celu.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

9-BIEGOWE MIKSERY RĘCZNE



9-biegowy mikser ręczny zawsze rozpoczyna pracę od najniższej prędkości (bieg 1). W miarę potrzeb przełączyć na wyższe prędkości - wskaźnik ustawionej prędkości podświetli numer odpowiedniego biegu.

PRĘDKOŚĆ	NARZĘDZIE	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.
2		Mieszanie mąki i innych suchych składników z płynami lub innymi wilgotnymi mieszaninami. Do urabiania ciasta drożdżowego (na chleb lub pizzę) należy używać haków do ciasta.
3		Mieszanie rzadkich ciast, np. na naleśniki lub wafle.
4		Łączenie składników gęstych mieszanin, jak np. ciasto na herbatniki lub ciasteczka.
5		Mieszanie gęstych ciast, np. na muffinki lub wypieki. Przygotowywanie puree ziemniaczanego lub dyniowego.
6		Mieszanie masła i cukru. Mieszanie lukrów.
7		Końcowe mieszanie ciasta na wypieki.
8		Bitą śmietana i mieszaniny musowe. Mieszanie wyrobów płynnych (koktajle mleczne, sosy) oraz emulsyfikacja dressingów do sałatek.
9		Ubijanie białek jaj oraz mas bezowych. Mieszanie wyrobów płynnych (koktajle mleczne, sosy) oraz emulsyfikacja dressingów do sałatek.

POLSKI

UWAGA: Do mieszania i urabiania ciasta na chleb należy używać haków do ciasta. Turbo-mieszadła nie są przeznaczone do tego celu.



MONTAŻ PRODUKTU

MOCOWANIE AKCESORIÓW

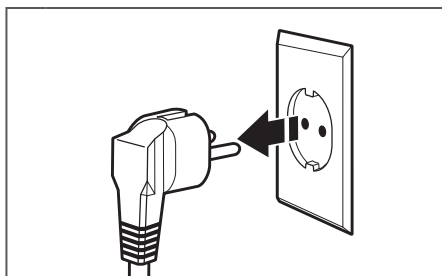
UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

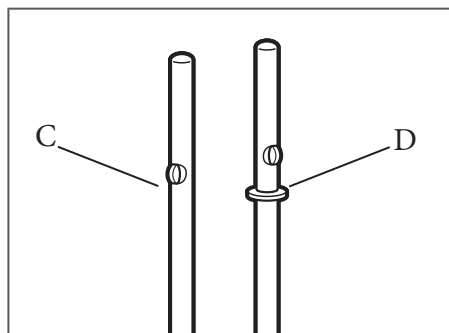
Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

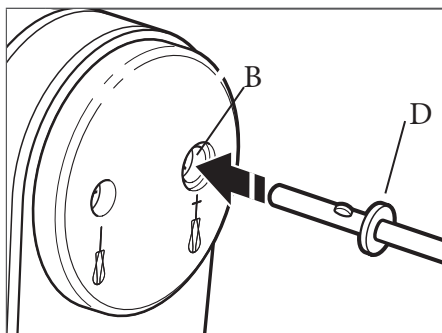
WAŻNE: Należy przeczytać i stosować odpowiednie instrukcje prawidłowego użytkowania miksera ręcznego, podane w niniejszym podręczniku.



- 1** Następnie wyjąć wtyczkę miksera ręcznego z gniazda elektrycznego.



Aksesoria występujące w parach (turbo-mieszadła, haki do ciasta) zawierają jedno akcesorium z kołnierzem (D) i jedno bez (C). Pojedyncze akcesoria mogą posiadać kołnierz (D) (nasadka do miksowania) lub nie (C) (różga).



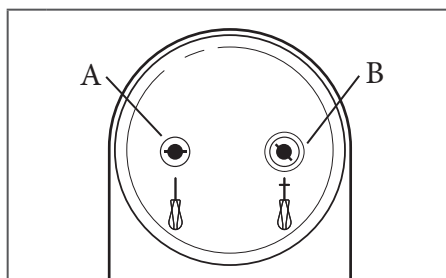
- 2** Wprowadzić wał akcesorium z kołnierzem (D) do większego otworu (B) w mikserze ręcznym. Wyrównać skrzydełka na wale ze szczelinami w otworze. Wcisnąć, aby zablokować na miejscu.

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).





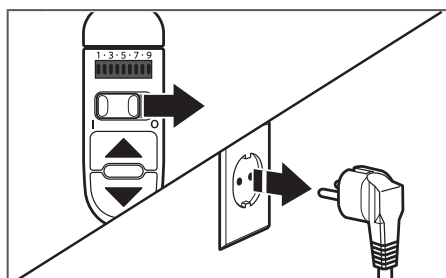
MONTAŻ PRODUKTU



3

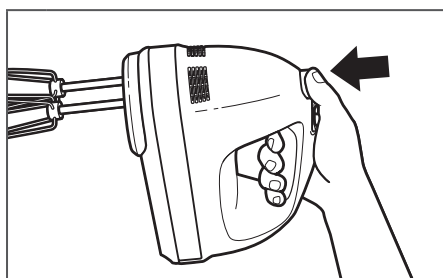
Wprowadzić akcesorium bez kołnierza (C) do mniejszego otworu (A).
Wyrównać i wcisnąć, aby zablokować na miejscu.

WYJMOWANIE AKCESORIÓW



1

Jeżeli mikser ręczny pracuje, należy go zatrzymać przesuwając przełącznik zasilania w położenie „0” (wyłączone). Następnie wyjąć wtyczkę miksera ręcznego z gniazda elektrycznego.



2

Nacisnąć przycisk wyjmowania, aby odłączyć akcesoria od miksera ręcznego i wyjąć je.

POLSKI



KORZYSTANIE Z PRODUKTU

OBSŁUGA PRZEŁĄCZNIKA PRĘDKOŚCI

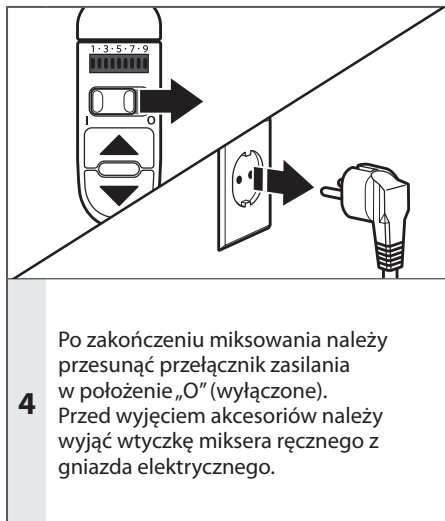
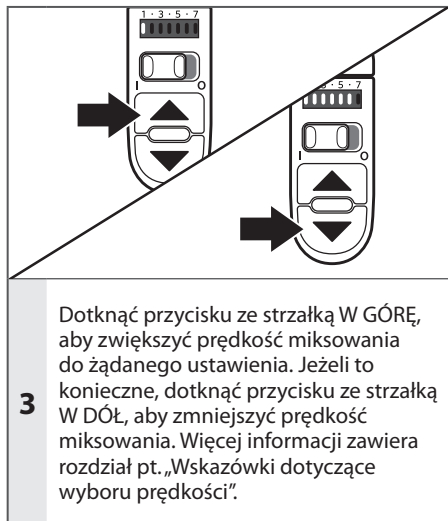
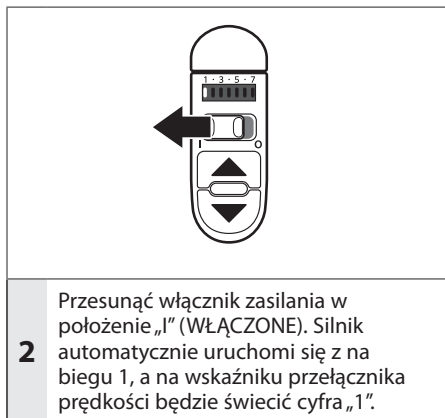
! UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

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 mieszaninę 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: Po włączeniu miksera, każdorazowo uruchamia się on automatycznie na biegu 1, bez względu na ustawienie prędkości w momencie wyłączenia miksera.



KORZYSTANIE Z PRODUKTU

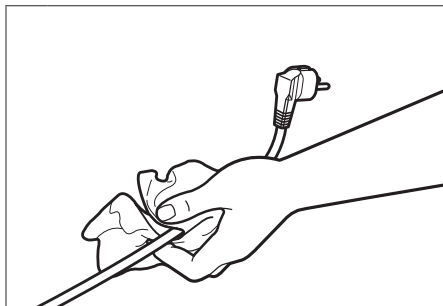
CZYSZCZENIE KORPUSU MIKSERA RĘCZNEGO

UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.



1

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

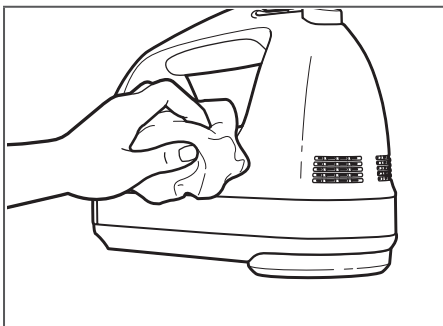
UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie i innych płynach.

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



2

Wytrzeć mikser ręczny wilgotną ściereczką. Osuszyć miękką ściereczką.

POLSKI

UWAGA: Nie zanurzać miksera ręcznego w wodzie.





PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

CZYSZCZENIE AKCESORIÓW



Przed przystąpieniem do czyszczenia akcesoriów zawsze należy je zdemontować z miksera ręcznego. Myć w zmywarce do naczyń lub ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Opłukać i wytrzeć do sucha.

CZYSZCZENIE POKROWCA



Prać w pralce na programie ciepłym, suszyć w suszarce na biegu niskim. Lub wytrzeć do czysta miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z mydłem.

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 wyjąć wtyczkę miksera ręcznego z gniazda i włożyć z powrotem.

Jeśli problemu nie można rozwiązać: Należy zapoznać się z rozdziałem pt. „Warunki gwarancji KitchenAid („Gwarancja”)”. Nie należy zwracać miksera ręcznego do sprzedawcy detalicznego. Sprzedawcy detaliczni 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:

5KHM7210, 5KHM9212 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 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.

