

KitchenAid

ICE CREAM MAKER ATTACHMENT 5KSMICM OWNER'S MANUAL

EN	Owner's Manual	2
DE	Bedienungsanleitung	10
FR	Le manuel d'utilisation	19
IT	Manuale del proprietario	29
NL	Gebruikershandleiding	37
ES	El manual del propietario	44
PT	Manual do proprietário	51
EL	Εγχειρίδιο Κατοχού	59
SV	Användarhandbok	67
NO	Brukerhåndbok	74
FI	Omistajan Opas	81
DA	Brugervejledning	88
IS	Notandahandbók	95
PL	Instrukcja Obsługi	102
CS	Uživatelská Příručka	110
TR	Kullanıcı Kilavuzu	117
UA	Посібник з експлуатації	124
AR	دليل المالك	1

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. Nie zanurzać miksera stojącego w wodzie i innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem.
3. Omawiane 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.
4. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA (NIEPRZERWANY)

5. 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.
6. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
7. Użycie tego lub innego urządzenia przez dzieci albo w pobliżu dzieci wymaga ścisłego nadzoru.
8. Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem elementów oraz przed czyszczeniem, należy je wyłączyć (0), a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda, należy ją chwycić i wyciągnąć. Zabrania się ciągnięcia za przewód.
9. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.
10. 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.
11. Stosowanie akcesoriów i przystawek niezalecanych przez KitchenAid może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
12. Zabrania się używania urządzenia na wolnym powietrzu.
13. Nie zostawiać przewodu zwisającego ze stołu lub blatu.
14. Nie dopuszczać do kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami, takimi jak np. piec.
15. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA (NIEPRZERWANY)

16. Nie zbliżać dłoni, włosów, odzieży, a także szpatulek i innych przyborów kuchennych do mieszadła podczas pracy, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała osób oraz uszkodzenia miksera stojącego.
17. Przed myciem zdjąć mieszadła z miksera stojącego.
18. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu, nie należy używać naczyń miksera stojącego w miejscach występowania wysokich temperatur, takich jak piekarniki, kuchenki mikrofalowe lub płyty grzejne.
19. Należy również zapoznać się z ważnymi środkami ostrożności podanymi w instrukcji obsługi miksera stojącego.
20. Przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
21. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
22. 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**.

MONTAŻ PRODUKTU

MONTEWANIE SORBETIERY NA MIKSERACH STOJĄCYCH Z UCHYLNĄ GŁOWICĄ

Przed pierwszym użyciem

Przed użyciem przystawki należy usunąć etykietę „Nie zanurzać w wodzie”. Misę do zamrażania, mieszadło i zespół napędowy należy myć ręcznie.

1. Wyłączyć (0) mikser stojący i wyjąć wtyczkę z gniazda.

WAŻNE: przed pierwszym użyciem należy ustawić zamrażalnik na najniższą temperaturę i pozostawić w nim miskę na lody na co najmniej 16 godzin. Masę lodową należy włączyć do misy do zamrażania dopiero po złożeniu i uruchomieniu miksera stojącego.

2. Odchylić głowicę z silnikiem i wyjąć misę do mieszania.
3. Umieścić mieszadło w misie do zamrażania.
4. Umieścić misę do zamrażania na płycie zaciskowej.

UWAGA: użyj misy do zamrażania niezwłocznie po wyjęciu z zamrażarki, zanim rozmarznie.

PODŁĄCZANIE ZESPOŁU NAPĘDOWEGO DO MIKSERA STOJĄCEGO Z UCHYLNĄ GŁOWICĄ

1. Wyłączyć (0) mikser stojący i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Trzymając głowicę z silnikiem odchyloną do tyłu, umieścić mieszadło i misę do zamrażania w mikserze.
2. Umieścić zespół napędowy na mikserze stojącym, wyrównując wycięcie z wałem miksera.
3. Opuścić głowicę z silnikiem, aby połączyć zespół napędowy z mieszadłem. Jeśli zespół napędowy nie łączy się z mieszadłem, należy przesunąć go w przód lub w tył, dopóki nie połączy się z mieszadłem.
4. Sprawdzić, czy głowica z silnikiem jest całkowicie opuszczona.
5. Ustawić dźwignię blokującą w pozycji **A**. Przed rozpoczęciem mieszania sprawdzić blokadę, próbując podnieść głowicę z silnikiem.

UWAGA

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

Podłącz wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemiającego.

Nie używać rozgałęziacza.

Zabrania się używania kabli przedłużających.

Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do śmierci, pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.



6. Podłączyć wtyczkę miksera stojącego do gniazda elektrycznego z uziemieniem.

MONTAŻ PRODUKTU (NIEPRZERWANY)

MONTOWANIE SORBETIERY NA MIKSERACH STOJĄCYCH Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ

Przed pierwszym użyciem

Przed użyciem przystawki należy usunąć etykietę „Nie zanurzać w wodzie”. Misę do zamrażania, mieszadło i zespół napędowy należy myć ręcznie.

1. Wyłączyć (0) mikser stojący i wyjąć wtyczkę z gniazda.
2. Umieścić uchwyt do podnoszenia dzieży w pozycji dolnej i zdjąć dzieżę.

WAŻNE: masę lodową należy wlać do misy do zamrażania dopiero po złożeniu i uruchomieniu miksera stojącego.

UWAGA: użyj misy do zamrażania niezwłocznie po wyjęciu z zamrażarki, zanim rozmarznie.

3. Umieścić misę do zamrażania na kołkach ustalających. Docisnąć w dół tylną część misy, aż kołek dzieży zatrzasknie się w zatrzasku sprężynowym.

UWAGA: misa do zamrażania jest zgodna z większością mikserów stojących z podnoszoną dzieżą. Jeśli kołek dzieży z tyłu misy jest zbyt długi, aby zatrzasknąć się w zatrzasku sprężynowym, należy wyjąć misę i obrócić ją tak, aby pustą stroną była skierowana do zatrzasku. Powtórzyć krok 3.

4. Umieścić mieszadło w misie do zamrażania.

PODŁĄCZANIE ZESPOŁU NAPĘDOWEGO DO MIKSERÓW Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ

1. Wyłączyć (0) mikser stojący i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Sprawdzić, czy uchwyt do podnoszenia dzieży znajduje się w dolnej pozycji, a misa do zamrażania i mieszadło są w odpowiednim miejscu.
3. Umieścić zespół napędowy na mieszadle, wyrównując wycięcie z wałem miksera stojącego.
4. Podnieść dzieżę, aby połączyć zespół napędowy z mikserem stojącym.

UWAGA

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

Podłącz wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemiającego.

Nie używać rozgałęziacza.

Zabrania się używania kabli przedłużających.

Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do śmierci, pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.

5. Podłączyć wtyczkę miksera stojącego do gniazda elektrycznego z uziemieniem.



UŻYTKOWANIE PRODUKTU

PRZYGOTOWYWANIE LODÓW

WAŻNE: wlanie masy lodowej do misy do zamrażania przed włączeniem miksera stojącego może spowodować przedwczesne zamarznięcie masy i zablokowanie mieszadła.

Przed pierwszym użyciem

Ustawić zamrażalnik na najniższą temperaturę. Wstawić misę do zamrażania do zamrażalnika na co najmniej 16 godzin. Wcześniej należy przygotować masę lodową. Więcej informacji można znaleźć w części „Porady, jak uzyskać doskonałe rezultaty” w podręczniku online.

1. Ustawić prędkość miksera stojącego na 1 (mieszanie) i włączyć masę lodową do misy. Następnie mieszać przez 20–30 minut lub do momentu uzyskania pożądanej konsystencji. Po 12–15 minutach mieszania dodać składniki stałe, takie jak owoce, orzechy, cukierki lub kawałki czekolady.
2. Wyjąć mieszadło oraz misę do zamrażania i za pomocą gumowej łopatkii albo plastikowej lub drewnianej łyżki umieścić lody w naczyniu do deserów lub szczelnym pojemniku w celu przechowania.

UWAGA: jeśli mieszadło zacznie się ślizgać i wydawać odgłos klikania, oznacza to, że lody są gotowe.

UWAGA: sorbetiera umożliwia przygotowywanie lodów o miękkiej konsystencji. Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy przechowywać lody w płytym, szczelnym pojemniku w zamrażalniku przez 2–4 godziny.

WAŻNE: lodów w misie do zamrażania nie należy przechowywać w zamrażalniku. Podważanie lodów w misie do zamrażania za pomocą metalowych łyżek lub przyborów kuchennych może uszkodzić misę.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

CZYSZCZENIE SORBETIERY

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

WAŻNE: przed przystąpieniem do czyszczenia misy do zamrażania należy poczekać, aż osiągnie ona temperaturę pokojową.

1. Mieszadło i zespół napędowy można myć w zmywarce tylko na górnej półce.
2. Umyć ręcznie misę do zamrażania w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie należy jej myć w zmywarce. Przed przechowywaniem misy do zamrażania w zamrażalniku należy ją dokładnie wysuszyć.

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.

UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO (NIEPRZERWANY)

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 zawieszają 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

- 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.
- Okres obowiązywania Gwarancji zależy od zakupionego produktu i jest następujący:

Dwa lata pełnej gwarancja od daty zakupu.

- Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu, tj. w dniu, w którym klient zakupił produkt u sprzedawcy lub w firmie należącej do KitchenAid-Group.
- Gwarancja dotyczy produktu pozbawionego wad ukrytych.
- 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.
- 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.

- 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.
- Gwarant odpowiada na roszczenie klienta i wykonuje swoje zobowiązania nie później niż [...]

WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”) (NIEPRZERWANY)

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>



KitchenAid

©2022 All rights reserved.

KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.