

KitchenAid

VEGETABLE SHEET CUTTER

ATTACHMENT

5KSMSCA

OWNER'S MANUAL

NO	Brugerhåndbok	2
FI	Omistajan Opas	9
DA	Brugervejledning	17
IS	Notandahandbók	25
PL	Instrukcja Obsługi	32
CS	Uživatelská Příručka	41
TR	Kullanıcı Kilavuzu	49
UA	Посібник з експлуатації	57
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. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA (NIEPRZERWANY)

3. 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.
4. 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.
5. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
6. Użycie urządzenia przez dzieci lub w pobliżu dzieci wymaga ścisłego nadzoru.
7. Nie zanurzać miksera stojącego w wodzie i innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem.
8. Gdy urządzenie ma być czyszczone lub nie będzie 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 (pozycja „0” – wyłączone) i silnik nie pracuje.
9. Podczas pracy urządzenia nie należy zbliżać rąk, przyborów kuchennych ani innych przedmiotów do wykrojnika do warzyw, szpikulca ani ruchomych części, gdyż grozi to poważnymi obrażeniami lub zniszczeniem wykrojnika do warzyw.
10. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Nie zbliżać palców do otworu wylotowego.
11. Jeśli jedzenie utkwi na którymkolwiek ostrzu lub szpikulcu, należy wyłączyć silnik urządzenia (pozycja „0”) i zdjąć wykrojnik do warzyw, aby usunąć pozostałości jedzenia.
12. Stosowanie akcesoriów i przystawek niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA (NIEPRZERWANY)

- 13.** Zabrania się używania urządzenia na wolnym powietrzu.
- 14.** 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.
- 15.** Nie zostawiać przewodu zwisającego ze stołu lub blatu.
- 16.** Noże są bardzo ostre. Podczas wkładania i wyjmowania ostrzy należy zachować ostrożność.
- 17.** Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
- 18.** Nie wyjmować jedzenia, dopóki mikser stojący nie zostanie wyłączony, a szpikulec zatrzymany.
- 19.** Aby uniknąć uszkodzenia zespołu przekładni, nie zanurzać korpusu wykrojnika do warzyw w wodzie ani innych płynach.
- 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.** Należy również zapoznać się z ważnymi środkami ostrożności podanymi w przewodniku obsługi i pielęgnacji miksera stojącego.

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA (NIEPRZERWANY)

23. 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**.

TABELA OSTRZY WYKROJNIKA DO WARZYW

Wybierz ostrze odpowiednie do swoich preferencji. Oba ostrza dobrze sprawdzają się przy przygotowywaniu różnorodnych przepisów, na przykład na pieczone przystawki, wrapy czy sushi. Eksperymentuj z obydwooma ostrzami, aby określić preferowaną grubość.

Używać tych części	Z tymi częściami	Prędkość
Wykrojnik cienkich płatów*	Korpus wykrojnika, uchwyt i szpikulec do żywności, adapter do cukinii/ogórków**	Prędkość 2
Wykrojnik grubych płatów***		

MONTAŻ PRODUKTU

Przed pierwszym użyciem

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

*Przybliżona grubość płata wynosi 1,3 mm.

**Adapter do cukinii/ogórków należy stosować wyłącznie do miękkiej żywności.

***Przybliżona grubość płata wynosi 1,8 mm.

MONTAŻ PRODUKTU (NIEPRZERWANY)

MOCOWANIE WYKROJNIKA DO WARZYW DO MIKSERA STOJĄCEGO

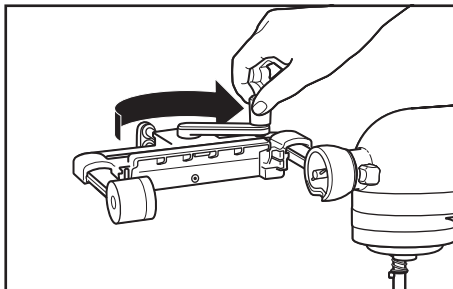
1. Wyłączyć mikser stojący (pozycja „0” – wyłączone) i wyjąć wtyczkę z gniazda.
2. **W mikserach stojących z zaślepką gniazda napędowego na zawiasie:** Otworzyć, podnosząc do góry.
W mikserach stojących z demontowaną zaślepką gniazda napędowego: Obrócić śrubę przystawki przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zdemontować zaślepkę gniazda napędowego.
3. Włożyć wykrojnik do warzyw do gniazda, upewniając się, że wał napędowy został prawidłowo osadzony w kwadratowym gnieździe. W razie potrzeby obracać wykrojnikiem do warzyw w jedną i drugą stronę. Sworzeń na obudowie wału wślizgnie się całkowicie w wycięcie na obręczy piasty, gdy znajdzie się we właściwym położeniu.
4. Dokręcić śrubę przystawki, aż wykrojnik do warzyw zostanie dobrze przymocowany do miksera stojącego.

UŻYTKOWANIE PRODUKTU

PRZYGOTOWANIE DO OBRÓBKII OGÓRKÓW/CUKINII

UWAGA: aby uzyskać najlepsze rezultaty, produkty powinny mieć średnicę 3,8–8,9 cm.

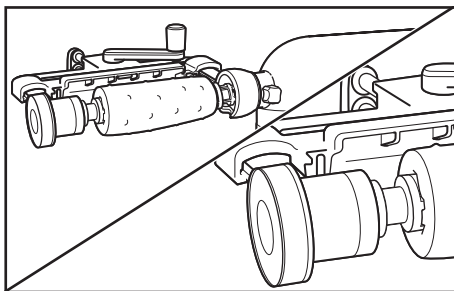
1. Obrócić dźwignię w prawo do położenia zablokowania.



2. Pokroić ogórek lub cukinię na długość maks. 11,4 cm.
PORADA: pierwszy znacznik na szpikulcu znajduje się 11,4 cm od okrągłej podstawy szpikulca.
3. Nałożyć uchwyt na jeden koniec, a następnie adapter do cukinii/ogórka na drugi, korzystając z oznaczeń, aby wyrównać uchwyt z adapterem. Upewnić się, że uchwyt i adapter są wyśrodkowane.
4. Nałożyć uchwyt na korpus i przekręcić w prawo, aby go zablokować.

UŻYTKOWANIE PRODUKTU (NIEPRZERWANY)

5. Włożyć szpikulec do uchwyty w przystawce tak, aby przechodził przez całe warzywo. Pomiędzy śrubą a uchwytem szpikulca nie powinno być żadnych szczelin.



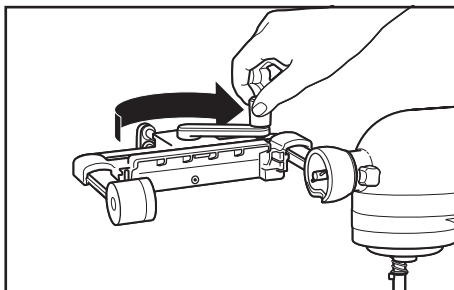
6. Po zakończeniu rozpocząć od kroku 1 w sekcji „Obróbka owoców i warzyw”.

PRZYGOTOWANIE DO OBRÓBKİ INNYCH WARZYW/OWOCÓW

UWAGA: aby uzyskać najlepsze rezultaty, produkty powinny mieć średnicę 3,8–8,9 cm.

UWAGA: w przypadku twardszych produktów, takich jak kłąbiany czy korzeń jukki, przed obróbką należy obrać je ze skórki.

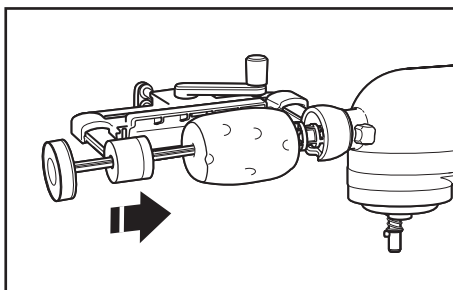
1. Obrócić dźwignię w prawo do położenia zablokowania.



2. Pokroić jedzenie tak, aby mieściło się w korpusie przystawki. Maksymalny rozmiar produktu żywnościowego: średnica 8,9 cm, długość 14 cm.
3. Wsunąć uchwyt na żywność całkowicie do środka produktu spożywczego.
4. Nałożyć uchwyt na korpus i przekręcić w prawo, aby go zablokować.

UŻYTKOWANIE PRODUKTU (NIEPRZERWANY)

5. Włóż szpikulec do uchwytu w korpusie przystawki tak, by był wyśrodkowany w stosunku do produktu spożywczego.



UWAGA: konieczne może być całkowite wsunięcie szpikulca do żywności. W przypadku twardych warzyw lub owoców należy wsunąć go na głębokość około 5 cm albo do pierwszego znacznika na szpikulcu.

OBRÓBKA OWOCÓW I WARZYW

UWAGA: podczas korzystania z wykrojnika do warzyw nie należy mieć na sobie krawata, szala, luźnego ubrania, długiego naszyjnika ani żadnych innych przedmiotów, które mogłyby wplątać się w wykrojnik. Długie włosy należy spiąć klamrą.

1. Włożyć wybrane ostrze do przesuwacza pod kątem 45 stopni, aby umożliwić prawidłowe wyrównanie z głównym korpusem przystawki. Pozwolić, aby osłona ostrza oparła się na produkcie spożywczym.
2. Ustaw mikser stojący na prędkość 2. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, uruchom mikser stojący przed opuszczeniem ostrza w pożywienie.
3. Pociągnąć w kierunku miksera stojącego i unieść dźwignię zwalniającą ostrze, aby odblokować przesuwacz ostrza, po czym powoli obracać przesuwacz, aż zetknie się z żywnością, a następnie puścić.
4. Po zakończeniu obróbki wyłączyć mikser stojący (pozycja 0).

UWAGA: w związku z tym, że wykrojnik tnje warzywa na płaty, można wykroić jeden płat ciągle lub kilka płatów. Jest to zjawisko normalne.

5. Obrócić dźwignię w prawo do położenia zablokowania.
6. Wymontować ostrze.
7. Wyjąć szpikulec, następnie zdjąć produkt i adapter (jeśli to konieczne). Aby zapobiec złamaniu, nie przekręcać szpikulca podczas zdejmowania produktu spożywczego. Jeśli wyjęcie produktu z uchwytu lub zdjęcie go ze szpikulca sprawia trudności, skroić produkt wzdłuż, aby ułatwić jego usunięcie.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

WAŻNE: aby uniknąć uszkodzenia wykończenia, nigdy nie należy myć ani zanurzać korpusu wykrojnika do warzyw w wodzie ani myć w zmywarce. Wyjmowane ostrza i akcesoria można myć w zmywarce.

1. Po użyciu wykrojnika do warzyw należy zdjąć wszystkie ostrza i akcesoria. Myć ostrza i wszystkie akcesoria w zmywarce wyłącznie na górnej półce.
2. Korpus wykrojnika do warzyw należy czyścić ręcznie. Umyć za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki. Należy pamiętać o przepłukaniu uchwytu szpikulca znajdującego się w korpusie wykrojnika. Osuszyć dokładnie miękką ściereczką. Nie myć w zmywarce. Nie zanurzać w wodzie.

UWAGA: aby ułatwić czyszczenie, natychmiast po każdym użyciu należy opłukać ostrza i inne akcesoria. Jeśli jedzenie utknęło w ostrzach, należy usunąć je nożem.

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 zażąda 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).
- 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.