

KitchenAid

6.9 L PROFESSIONAL BOWL-LIFT STAND MIXER

Original Instructions

**KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9 L SCHÜSSEL
FÜR DEN GEWERBLICHEN EINSATZ**

Originalanleitungen

ROBOT SUR SOCLE PROFESSIONNEL À BOL RELEVABLE DE 6,9 L

Instructions d'origine

ROBOT DA CUCINA PROFESSIONALE CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L

Istruzioni originali

6,9 L PROFESSIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM

Originele instructies

BATIDORA PROFESIONAL DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L

Instrucciones originales

BATEDEIRA PROFISSIONAL COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L

Intruções originais

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L

Αρχικές οδηγίες

6,9 L PROFESSIONELL KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM

Originalinstruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN

Originale instruksjoner

6,9 L AMMATTIKÄYTTÖÖN TARKOITETTU YLEISKONE

Alkuperäiset ohjeet

6,9 L PROFESSIONEL KØKKENMASKINE MED SKÅLLØFT

Originale Instruktioner

6,9 L BORDHRÆRIVÉL MED LYFTANLEGRI SKÁL FYRIR FAGFÓLK

Upphaflegar leiðbeiningar

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л

Оригинальные инструкции

PROFESJONALNY MIKSER STOJĄCY Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ 6,9 L

Originalna instrukcja

PROFESIONÁLNÍ KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6.9 L

Originální pokyny

PROFESIONÁLNY KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L

Originálne pokyny

MIXER PROFESIONAL CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L

Instrucţiuni originale

ПРОФЕСИОНАЛЕН КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА С ВМЕСТИМОСТ 6,9 L

Оригинални инструкции

Model 5KSM7990*

Spis treści

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	213
Wymagania elektryczne	214
Utylizacja urządzeń elektrycznych	214
CZĘŚCI I FUNKCJE	215
PRZYGOTOWYWANIE MIKSERA DO PRACY	
Montaż części Miksera	216
Regulacja odległości narzędzia od ścianek i dna dzieży	218
UŻYTKOWANIE MIKSERA	
Zastosowanie narzędzi KitchenAid	218
Opis czynności na poszczególnych biegach – 10-cio stopniowa regulacja	219
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	220
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	
Ruch planetarny narzędzi	221
Czas miksowania	221
Używanie Miksera	221
Wskazówki dotyczące miksowania	221
SERWIS I GWARANCJA	
Kiedy potrzebny jest serwis	222
Gwarancja na profesjonalny mikser stojący KitchenAid z podnoszoną dzieżą	222
Serwis	223
Obsługa Klienta	223

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 zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje.
2. Nie należy zanurzać miksera w wodzie ani innych płynach. Grozi to porażeniem elektrycznym.
3. W wypadku użycia jakiegokolwiek urządzenia przez lub w pobliżu dzieci, konieczny jest baczny nadzór.
4. Wyjąć z gniazda przewód zasilający urządzenie, gdy: są zakładane lub zdejmowane jego narzędzia i przystawki, przed jego czyszczeniem oraz gdy nie jest ono używane.
5. Unikać dotykania części będących w ruchu. Chronić ręce, włosy, luźne ubrania a także trzymać z dala szpatuły i inne narzędzia kuchenne od obracającego się mieszadła. Pozwoli to zmniejszyć ryzyko wypadku, kalectwa i zniszczenia urządzenia.
6. Miksera nie należy używać jeśli uszkodzony został przewód zasilający lub wtyczka, a także w wypadku gdy mikser nie pracuje poprawnie, uległ jakiegokolwiek uszkodzeniu lub upadł.
7. Użycie nieoryginalnych części zamiennych lub niezalecanych przez producenta, może spowodować awarię, pożar, porażenie lub zranienie.
8. Nie używać urządzenia pod gołym niebem, poza budynkiem.
9. Nie dopuszczać do tego, żeby przewód zasilający zwisał poza krawędź blatu.
10. Mieszadło płaskie, różga i hak winny być zdemontowane przed myciem miksera.
11. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności sensorycznej lub umysłowej, a także pozbawione doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi. Osoby takie winny otrzymać bezpośredni stały nadzór i naukę obsługi urządzenia przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ
PRODUKT JEST PRZEZNACZONY DO
ZASTOSOWAŃ PROFESJONALNYCH

Wymagania elektryczne

⚠ UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Podłączyć do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie tych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem.

Miksery pracują pod napięciem 220-240V, z prądem przemiennym o częstotliwości 50/60 Hz

Moc: 325 W, Zalecany czas pracy: 1-30 minut przy cyklu roboczym 10 minut WŁ. / 15 minut WYŁ.

UWAGA: Moc bierna miksera oznaczona jest na tabliczce znamionowej urządzenia, znajdującej się pod jego podstawą.

Nie należy stosować przedłużaczy. Jeśli przewód zasilający okaże się zbyt krótki, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi lub pracownikowi serwisu instalację gniazda w pobliżu urządzenia.

Pomiaru poboru prądu dokonano instalując do miksera akcesorium (narzędzie), które wymaga użycia największej mocy. Inne rekomendowane akcesoria mogą wymagać poboru znacznie mniejszej mocy.

Mikser jest podłączony do sieci przewodem z wtyczką typu Y. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, by uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem, należy go niezwłocznie wymienić w autoryzowanym punkcie serwisowym.


Poziom ciśnienia akustycznego mierzony zgodnie z normą prEN 454 wynosi poniżej 70 dBA.

A * w numerze modelu oznacza dodatkowe znaki, które określają kolor maszyny i liczbowe oznaczenie inżynierskie danego modelu (np. 5KSM7990*).

Utylizacja urządzeń elektrycznych

Urządzenie to zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2002/96/EC w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WESE).

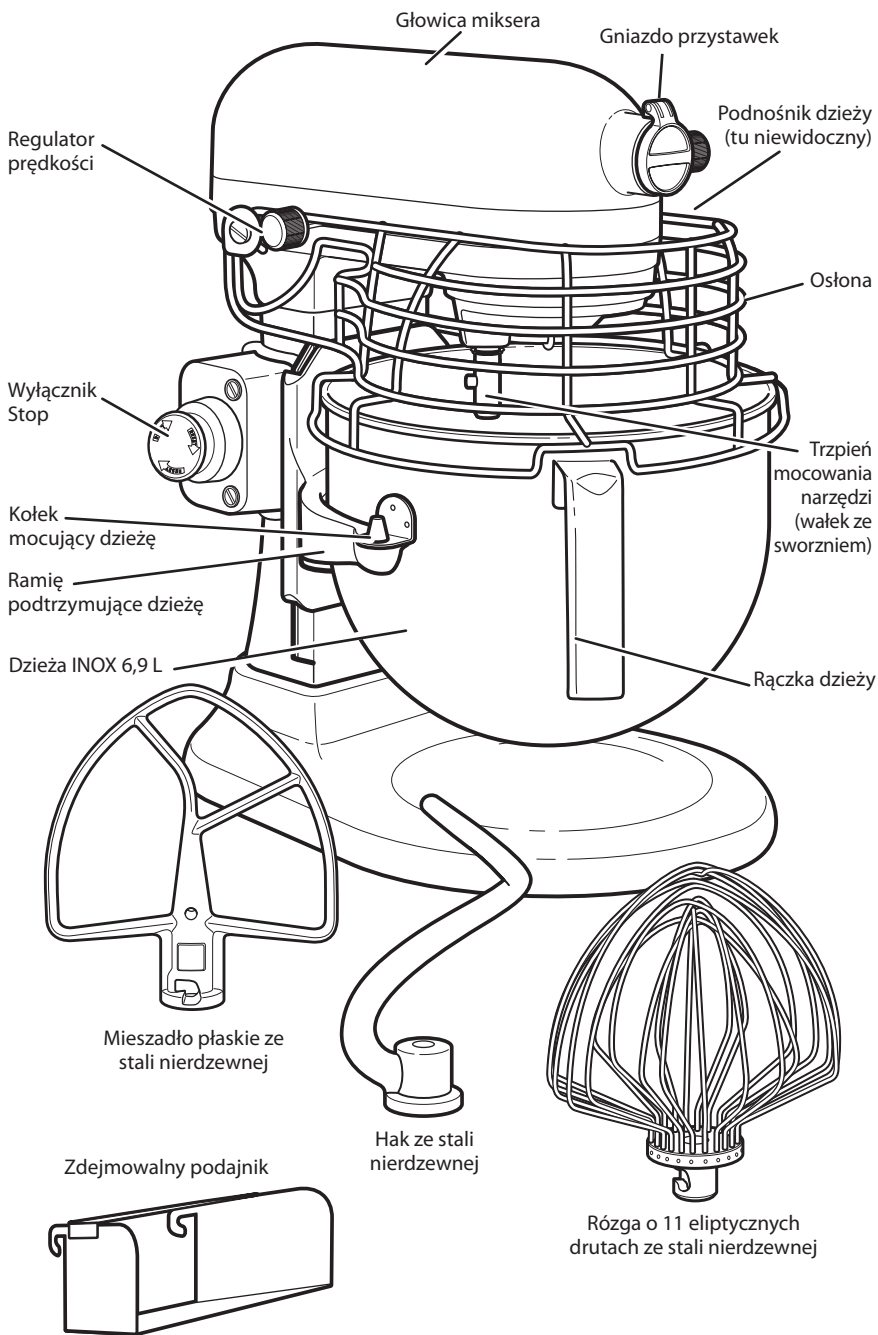
Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.

Ten symbol  umieszczony na produkcie lub dokumencie mu towarzyszącym oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jako normalny odpad gospodarstwa domowego. Przeciwnie,

powinno być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania surowców wtórnych, lub do sklepu, w którym zostało zakupione.

Odpady muszą być wywożone i utylizowane zgodnie z polskimi przepisami o zagospodarowaniu odpadów.

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.

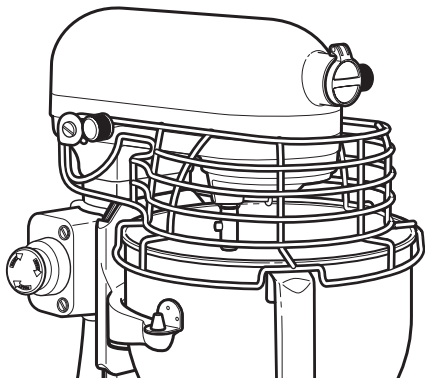


Montaż części Miksera

By zamontować dzieżę

1. Upewnić się, że dźwignia nastawiania prędkości jest wyłączona (pozycja „0”).
2. Odłączyć mikser od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu.
3. Podnieść osłonę.
4. Przekręcić dźwignię podnoszenia dzieży w dolne położenie.
5. Osadzić uchwyty mocujące dzieżę na kołkach mocujących, umiejscowionych na ramionach podtrzymujących dzieżę
6. Nacisnąć tylny brzeg dzieży zdecydowanym ruchem w dół tak, aby zatrzasnął się w zapadce sprężynującej.

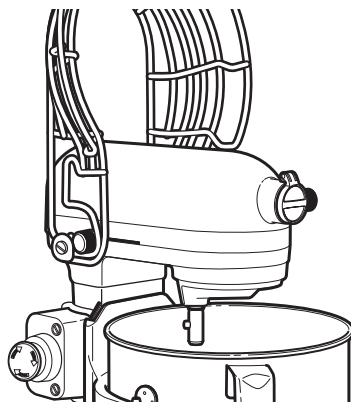
UWAGA: Niepoprawny montaż dzieży, może skutkować jej niestabilnością i podskakiwaniem w czasie pracy.



7. Opuścić osłonę.
8. Podnieść dzieżę przed rozpoczęciem miksowania.

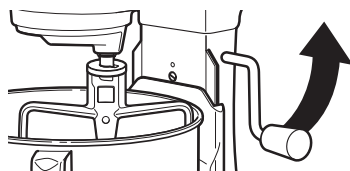
By zdjąć dzieżę

1. Upewnić się, że dźwignia nastawiania prędkości jest wyłączona (pozycja „0”).
2. Odłączyć mikser od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu.
3. Podnieść osłonę.



4. Przekręcić dźwignię podnoszenia dzieży w górne położenie.
5. Zdemontować meszadło płaskie, różgę lub hak.
6. Trzymając dzieżę za ucho, podnieść ją do góry zwalniając z zatrzasku zapadki sprężynującej i wyjmując z kołków mocujących na ramionach podtrzymujących dzieżę.

By podnieść dzieżę



1. Przekręcić dźwignię podnoszenia dzieży, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, w górne położenie.
2. Podczas miksowania dzieża powinna znajdować się w górnym położeniu, odpowiednio zabezpieczona.

PRZYGOTOWYWANIE MIKSERA DO PRACY

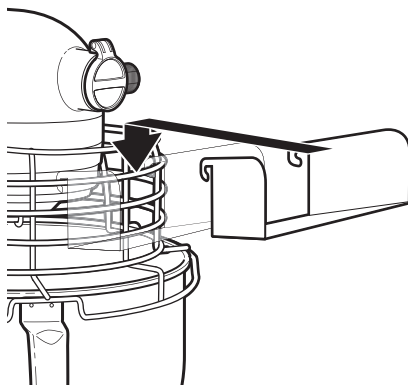
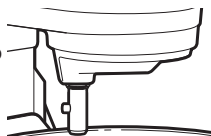
MONTAŻ: Mikser powinien być umiejscowiony na wypoziomowanej i stabilnej powierzchni jak blat lub stół roboczy.

By opuścić dźwignię

1. Przekręcić dźwignię do tyłu i do dołu.

By zamontować mieszadło płaskie, różgę lub hak

1. Upewnić się, że dźwignia nastawiania prędkości jest wyłączona (pozycja „0”).
2. Odłączyć mikser od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu.
3. Podnieść osłonę.
4. Nałożyć mieszadło na trzpieniu mocowania narzędzi i nacisnąć do końca.
5. Przekręcić mieszadło w prawo, tak by zaczepiło się na sworzniu.



Zdemontowalny podajnik

Zdemontowalny podajnik jest łatwo montowany na przodzie osłony, tak jak pokazano to na powyższej ilustracji. Umożliwia on dodawanie składników do dzieży w łatwy sposób.

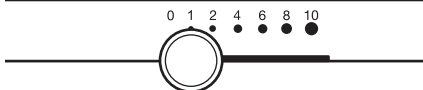
By zdemontować mieszadło, różgę lub hak

1. Upewnić się, że dźwignia nastawiania prędkości jest wyłączona (pozycja „0”).
2. Odłączyć mikser od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu.
3. Podnieść osłonę.
4. Nacisnąć mieszadło do góry, do oporu i przekręcić w lewo.
5. Zdjąć mieszadło z trzpienia mocowania narzędzi.

Automatyczny bezpiecznik przeciwprzeciążeniowy silnika

Jeżeli mikser zatrzyma się z powodu przeciążenia, należy przełączyć dźwignię prędkości do pozycji „0” OFF i wyłączyć przewód zasilający z kontaktu. Po kilku minutach bezpiecznik automatycznie załączy się z powrotem. Podłączyć mikser do sieci elektrycznej i kontynuować miksowanie. Jeśli mikser nie uruchomi się, ponownie odłączyć go od sieci na dłuższy czas i pozwolić mu ostygnąć. Jeśli mikser nadal nie działa - patrz “Kiedy potrzebny jest serwis”.

Dźwignia regulacji prędkości



Funkcja miękkiego startu minimalizuje rozchłapywanie produktów podczas rozpoczęcia pracy miksera, poprzez powolne zwiększanie prędkości do pożądanej. By jeszcze lepiej zabezpieczyć się przed rozchłapywaniem należy rozpoczynać każde miksowanie na prędkości 1, po czym powoli zwiększać prędkość do pożądanej. Patrz “Opis czynności na poszczególnych biegach”.

Wyłącznik Stop

Jeśli konieczne jest natychmiastowe wyłączenie miksera podczas użycia, należy wcisnąć wyłącznik Stop. By wznowić pracę, należy przełączyć dźwignię prędkości do pozycji „0” OFF i zwolnić wyłącznik Stop. Mikser jest ponownie gotowy do pracy.

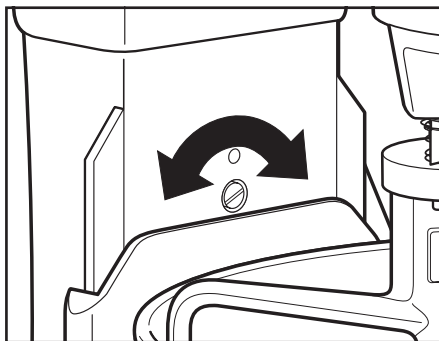
Regulacja odległości narzędzia od ścianek i dna dzieży

Mikser wychodzący z fabryki jest tak wyregulowany, żeby odległość mieszadła od dna dzieży była minimalna. Jeśli z jakichkolwiek przyczyn narzędzie uderza o ścianki dzieży lub przeciwnie, jest od nich lub od dna zbyt oddalone, wtedy jest potrzebna i możliwa jego prosta regulacja we własnym zakresie, bez pomocy serwisu.

1. Upewnić się, że dźwignia nastawiania prędkości jest wyłączona (pozycja „0”).
2. Odłączyć mikser od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu.
3. Podnieść osłonę.
4. Opuścić dzieżę.
5. Śrubokrętem przekręcić śrubkę – widoczną na rysunku, odpowiednio LEKKO w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (w lewo), aby podnieść mieszadło lub w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (w prawo), aby je opuścić.
6. Regulacji dokonuje się po zamontowaniu płaskiego mieszadła. Powinno ono zachowywać minimalną odległość od dzieży. W przypadku rozregulowania śruby, dźwignia podnoszenia dzieży może nie zaskakiwać.

UWAGA: Prawidłowo wyregulowane mieszadło nie będzie uderzało o dno ani o ściany dzieży. Jeśli mieszadło lub różga są zbyt blisko i uderzają o dno dzieży, może skutkować to odpryskiwaniem farby z mieszadła lub zużyciem stalowych drutów różgi.

Pomimo dokonania powyższych regulacji, może okazać się konieczne dodatkowe użycie szpатуły do oczyszczenia ścianek dzieży z przywierających do niej produktów. Przedtem mikser należy zatrzymać, w przeciwnym wypadku może dojść do obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.



UŻYTKOWANIE MIKSERA

Zastosowanie narzędzi KitchenAid

Mieszadło płaskie – do mieszania lekkich i cięższych mas (rekomendowany czas pracy to 1 do 10 minut w zależności od przepisu), takich jak:

ciasta	ciasteczka
mielone masy mięsne i rybne	puree z ziemniaków i innych warzyw
sypkie składniki ciast	ciasto kruche
kremy maślane i budyniowe	masy serowe
spody do ciast	

Różga - do ubijania mas, które muszą być dobrze napowietrzone (rekomendowany czas pracy to 1 do 30 minut w zależności od przepisu), takich jak:

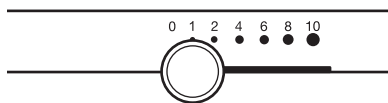
jaja	ciasto biszkoptowe
bita śmietana	bezy
białka jaj	majonez
kremy	

Hak - do wyrabiania ciast, zwłaszcza drożdżowych i ugniatania (rekomendowany czas pracy to 1 do 10 minut w zależności od przepisu), takich jak:

chleb, bułki	makaron
babki, placki	ciasto parzone

Opis czynności na poszczególnych biegach – 10-cio stopniowa regulacja

Mikser wyposażony jest w funkcję Soft Start dla wszystkich prędkości. Pozwala ona na każdym nastawie prędkości zróżnicować ją automatycznie, początkowo startując nieco wolniej, dla zapobiegnięcia rozchlapywania płynnych składników lub pylenia mąki na początku mieszania, a następnie zwiększając prędkość do pożądanego poziomu, zapewniającego osiągnięcie zamierzonych rezultatów pracy.



Prędkość	Używana do	Narzędzie	Opis
1	Mieszanie wstępne		Służy do powolnego, wstępnego mieszania, łączenia i zacierania wszystkich mas i suchych składników ciast. Na tym biegu dodaje się mąkę i inne suche produkty do ciasta i składniki płynne do suchych. Nie mieszać ani nie wyrabiać na tej prędkości ciast drożdżowych.
2	Mieszanie wolne		Do powolnego miksowania, ucierania, szybszego mieszania. Na tym biegu wyrabia się ciasta drożdżowe, ciasta kruche i ucierane. Stosuje się również w pierwszej fazie doprowadzania ziemniaków i innych warzyw do postaci puree oraz w chwilach dodawania płynnego tłuszczu lub mąki do ciasta.
4	Mieszanie, ubijanie		Używa się do wyrabiania średnio ciężkich ciast – jak ciasta kruche. Na tej prędkości rozciera się cukier z tłuszczem i dodaje cukier do białek na bezy. Jest to średnia prędkość mieszania mas.
6	Ubijanie		Do średnio szybkiego ubijania. Stosuje się do wykończenia lżejszych mas wymagających napowietrzenia.
8-10	Szybkie i bardzo szybkie ubijanie		Do ubijania piany z białek, całych jaj, bitej śmietany. Stosuje się w końcowej fazie przygotowania puree ziemniaczanego.

UWAGA: Do mieszania i wyrabiania ciasta drożdżowego używać prędkości 2. Użycie innych prędkości stanowi istotne zagrożenie uszkodzenia urządzenia. Spiralny Hak doskonale miesza ciasta drożdżowe i wyrabia je w czasie nie dłuższym niż 4 minuty.

Tabela pojemności

	Dzieża 6,9 L
Mąka	2 do 2,2 kg
Chleb	8 bochenków po 450g
Ciasteczka	160 sztuk
Ziemniaki puree	3,6 kg

Dzieża ze stali nierdzewnej, mieszadło płaskie, różga ze stali nierdzewnej, hak spiralny i podajnik mogą być myte w zmywarce automatycznej. Nie stosować środków czyszczących o pH niższym niż 5. Można też umyć je w ciepłej wodzie z mydlinami i dobrze opłukać przed suszeniem. Nie należy przechowywać narzędzi zamontowanych na trzpieniu mocowania narzędzi miksera. Miksera nie należy myć za pomocą myjek ciśnieniowych lub wężem z wodą.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

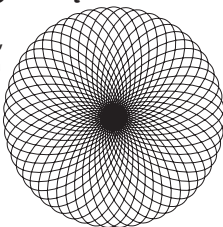
NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM

PRZED CZYSZCZENIEM NALEŻY ZAWSZE UPEWNIĆ SIĘ, ŻE MIKSER JEST ODŁĄCZONY OD SIECI ELEKTRYCZNEJ, BY UNIKNĄĆ EWENTUALNEGO PORAŻENIA PRĄDEM.

Mikser należy czyścić miękką ściereczką. NIE WOLNO ZANURZAĆ GO W WODZIE. Trzpień montażu narzędzi należy czyścić regularnie z jakichkolwiek, mogących się akumulować, pozostałości.

Ruch planetarny narzędzi

Podczas pracy miksera planetarnego, jego narzędzie obraca się ruchem złożonym: wokół własnej osi i równocześnie po obwodzie dzieży. Na schemacie można porównać ślad drogi, jaką wykonuje punkt znajdujący się na narzędziu miksera podczas jednego pełnego obrotu.



Urządzenie 5KSM7990 wyposażone w silnik prądu stałego pobiera max. 325W. Silnik jest cichy i bardzo wydajny. Połączony został w system bezpośredniego napędu, co pozwala na uzyskanie 1,3 konia mechanicznego mocy wyjściowej silnika. Zapewnia to szybkie i wyjątkowe efekty miksowania nawet w przypadku ciężkich ciast.

Czas miksowania

Mikser KitchenAid miksuje szybciej i skuteczniej niż większość innych mikserów elektrycznych. Z tego też powodu należy skorygować czas miksowania podany w różnych przepisach, aby uniknąć przemęczenia produktów.

Poleca się stałą obserwację miksowanej masy lub ciasta i zakończenie pracy w momencie osiągnięcia jego struktury określonej w przepisie, np. „piana miękka i puszysta”. Dobór odpowiedniej prędkości opisany jest w rozdziale „Opis czynności na poszczególnych biegach”.

Używanie Miksera

NIEBEZPIECZEŃSTWO

RYZYKO OBRAŻEŃ

By uchronić się od ryzyka obrażeń oraz awarii urządzenia, nie należy podczas pracy wkładać szpatyły do dzieży miksera, z zamiarem oczyszczenia jej ścianek z przywierających produktów. Należy przedtem wyłączyć mikser. Jeśli zdarzy się, że jakiś przedmiot wpadnie do miski pracującego miksera, należy urządzenie wyłączyć przed jego usunięciem.

Kształt dzieży i narzędzia został tak dopasowany, że podczas pracy miksera nie ma potrzeby ciągłego zdejmowania ze ścianek dzieży przywierających do niej produktów. W ciągu jednego cyklu miksowania, zupełnie wystarczy zrobić to raz lub dwa. Przed wykonaniem tej czynności należy odłączyć mikser od prądu!

Podczas pracy mikser może się nagrzewać. Przy dużym obciążeniu i długim cyklu mieszania, górna część głowicy miksera może być gorąca. To normalne.

Wskazówki dotyczące miksowania

Dodawanie składników

Składniki należy dozować możliwie jak najbliżej ścianek dzieży, nie zaś bezpośrednio na poruszające się narzędzie. Aby sobie to ułatwić, dobrze jest założyć na dzieżę osłonę z podajnikiem. Mieszanie należy rozpoczynać na niskiej prędkości 1 „mieszania wstępnego” i kontynuować aż składniki będą dobrze wymieszane. Następnie stopniowo zwiększać prędkość do uzyskania tej właściwej dla danego procesu.

Dodawanie orzechów, rodzynek lub owoców kandyzowanych

Twarde dodatki powinny być dokładane w ostatniej chwili przygotowania ciasta, na prędkości 1. Konsystencja ciasta powinna być odpowiednio gęsta, by owoce lub orzechy nie opadły na dno formy podczas pieczenia. Owoce kandyzowane powinny być wcześniej przesypane mąką, co pozwoli na lepsze ich wymieszanie w masie.


Mieszanie składników płynnych

Z płynną mieszaniną należy pracować początkowo na niższych prędkościach, by uniknąć jej rozchlapywania. Prędkość trzeba zwiększać stopniowo, w miarę jak mieszanina będzie się zagęszczała.

UWAGA: Jeśli składniki na dnie dzieży nie są odpowiednio wymieszane, oznacza to że mieszadło jest za bardzo oddalone od jej dna. W celu korekty jego położenia - patrz rozdział „Przygotowanie miksera do pracy”.

Kiedy potrzebny jest serwis

! UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem
Wyłączyć z kontaktu przed naprawą.
Nie przestrzeganie tych zaleceń
może skutkować porażeniem.

Prosimy przeczytać poniższe uwagi przed skontaktowaniem się z serwisem:

1. Podczas pracy mikser może się nagrzewać. Przy dużym obciążeniu i długim cyklu mieszania górna część głowicy miksera może być bardzo ciepła. To normalne.
2. Z wnętrza miksera może dobywać się dziwny zapach, zwłaszcza gdy jest fabrycznie nowy. Jest to normalne dla silników elektrycznych.

3. Jeśli miesządkło stuka o ścianki dzieży, należy zatrzymać mikser. Patrz rozdział "Regulacja odległości narzędzia od ścianek i dna dzieży".

Jeśli mikser nie pracuje poprawnie lub wcale, należy sprawdzić, co następuje:

- Czy mikser podłączony jest do prądu?
- Czy bezpiecznik, w obwodzie elektrycznym, do którego podłączony jest mikser, działa? Jeśli jest to bezpiecznik automatyczny, należy upewnić się, że jest on włączony.
- Czy wyłącznik Stop jest wyciśnięty?
- Wyłączyć mikser na 10-15 sekund, po czym włączyć go ponownie. Jeśli mikser nadal nie chce pracować, pozwolić mu ostudzić się przez 30 minut przed ponownym włączeniem.
- Jeśli powyższe czynności nie rozwiążą problemu, patrz punkt "Serwis".

Gwarancja na profesjonalny mikser stojący KitchenAid z podnoszoną dzieżą

Okres gwarancji	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
<p>Europa, Australia i Nowa Zelandia:</p> <p>Na mikser profesjonalny 5KSM7990: rok pełnej gwarancji od daty zakupu widocznej na paragonie i w karcie gwarancyjnej.</p>	<p>Części zamienne i koszty pracy konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid</p>	<p>Wad powstałych na skutek przypadku, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem, instalacji i podłączenia niezgodnego z miejscowymi normami elektrycznymi</p>

KITCHENAID NIE PONISI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTRÓNE.

Serwis

Wszelkie naprawy serwisowe powinny być dokonywane lokalnie przez autoryzowany punkt serwisowy KitchenAid. W celu uzyskania adresu najbliższego punktu serwisowego KitchenAid można skontaktować się ze sprzedawcą sprzętu.

W Polsce serwis świadczy:

Autoryzowany Serwis KitchenAid
VIVAMIX
ul. Mrówcza 243, paw. 2
04-687 Warszawa
tel. (22) 812 56 64
fax (22) 812 90 50
serwis@vivamix.pl

Obsługa Klienta

W Polsce:

VIVAMIX
ul. Mrówcza 243, paw. 2
04-687 Warszawa
tel. (22) 812 56 64
fax (22) 812 90 50
serwis@vivamix.pl

Adres Centrali:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

www.KitchenAid.pl
www.KitchenAid.eu



Technology Center
303 Upton Drive, St. Joseph, MI 49085-1175

**EU – DECLARATION OF CONFORMITY
CE-DECLARATION DE CONFORMITE**

We: WHIRLPOOL CORPORATION, 303 UPTON DR., ST. JOSEPH, MI 49085, USA
Representing: WHIRLPOOL EUROPE S.r.l I-21025 COMERIO

Declare under sole responsibility that the product:

KitchenAid™ Stand Mixers: Model 5KSM79XX+

Where:

XX = up to 2 alphanumeric characters, which represents the features, distributor code and/or color

+ = May or may not be followed by five or more digit suffix codes to indicate change in aesthetics

to which this declaration relates, is in conformity with the following standard(s) or other normative document(s):

- IEC 60335-1: Ed.5: 2010**
- IEC 60335-2-64: Edition 3.1 2008-03**
- EN 55014-1:2006 + A1:2009**
- EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008**
- EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009**
- EN 61000-3-3:2008**
- EN 62233:2008**

The model listed conforms to the provisions of Directive (s):

- | | |
|---------------------|---------------------------------------------------|
| 2004/108/EC | ELECTROMAGNETIC COMPATABILITY DIRECTIVE |
| 2006/95/EC | LOW VOLTAGE DIRECTIVE |
| 2006/42/EC | MACHINERY DIRECTIVE |
| 10/2011/EU | PLASTIC MATERIALS INTENDED TO CONTACT FOOD |
| 1935/2004/EC | MATERIALS INTENDED TO CONTACT FOOD |

Place and Date:
Saint Joseph, MI, USA
30 January, 2012

Represented by:

Mark Dahmer
Engineering Director
KitchenAid Portable Appliances Division



FOR THE WAY IT'S MADE.

© 2012. Wszelkie prawa zastrzeżone.
Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian bez uprzedzenia.