

5KFP1644



KitchenAid

SPIS TREŚCI

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	396
Wymagania elektryczne.....	397
Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego.....	397
CZĘŚCI MALAKSERA I CECHY	
Części i akcesoria	398
Objaśnienie angielskich opisów na częściach malaksera	400
Jak wybrać odpowiednie narzędzie?.....	402
PRZYGOTOWANIE MALAKSERA DO PRACY	
Montaż misy roboczej	404
Montaż pokryw misy roboczej oraz blokada zabezpieczająca.....	404
Użycie szerokiego podajnika i popychacza 3 w 1	405
Użycie panelu kontroli prędkości	406
Użycie suwaka zewnętrznej regulacji grubości plastrów.....	406
UŻYCIE MALAKSERA	
Przygotowanie do pracy zestawu do krojenia w kostkę	408
Montaż/użycie zestawu do krojenia w kostkę	409
Montaż/demontaż uniwersalnego noża	410
Montaż/demontaż misy szefa	411
Montaż/demontaż tarczy tnącej, do frytek oraz do tarcia na miazgę	412
Montaż/demontaż tarczy tnącej na plasterki.....	413
Regulacja grubości plastrów	413
Montaż/demontaż mini-miski i mini-noża	414
Montaż/demontaż wyciskarki do cytrusów.....	415
Montaż/demontaż trzepaczki do jajek lub plastikowego mieszadła do ciasta... ..	416
MYCIE I KONSERWACJA	417
WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW	
Użycie uniwersalnego noża ze stali nierdzewnej.....	418
Użycie tarczy tnącej/trącej	419
Użycie mieszadła do ciasta.....	419
Wskazówki dla użytkowników	420
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	421
GWARANCJA I SERWIS	
Gwarancja malaksera KitchenAid	422
Obsługa klienta	422

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:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



UWAGA

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. W celu uniknięcia porażenia, nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
3. 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.
4. Koniecznie nadzorować obsługę urządzenia przez dzieci, aby nie traktowały go jak zabawki.
5. Wyjąć z gniazdka przewód zasilający, gdy: są zakładane lub zdejmowane jego części i akcesoria oraz przed jego czyszczeniem.
6. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.
7. Nie używać urządzeń elektrycznych z uszkodzonymi przewodami lub wtyczkami, po stwierdzeniu awarii, upadku lub jakiegokolwiek innego uszkodzenia. Takie urządzenie powinno być oddane do autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia i ewentualnej naprawy.
8. Użycie nieoryginalnych części zamiennych lub niezalecanych przez producenta, może spowodować awarię, pożar, porażenie lub zranienie.
9. Nie używać urządzenia na dworze, poza budynkiem.
10. Nie dopuszczać do tego, żeby przewód zasilający zwisał poza krawędź blatu.
11. Aby ograniczyć ryzyko poważnych obrażeń oraz uszkodzeń malaksera, podczas obróbki żywności trzymać ręce i narzędzia z dala od ruchomych ostrzy i tarcz. Szpatułka może być użyta tylko wtedy, gdy malakser nie pracuje.
12. Uwaga na ostrza malaksera.
13. Aby ograniczyć ryzyko zranienia, nie umieszczać ostrzy i tarcz przed uprzednim odłączeniem urządzenia od sieci zasilającej.
14. Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że pokrywa jest właściwie zamocowana.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

15. Podczas pracy malaksera nigdy nie wkładać produktów żywnościowych rękami. Zawsze używać popychacza.
16. Nie próbować blokować mechanizmów zabezpieczenia zamka pokrywy.
17. Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

Wymagania elektryczne


Napięcie: 220-240 V
Częstotliwość: 50/60 Hz
Moc: 650 W

UWAGA: Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazda, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie modyfikować wtyczki w jakikolwiek sposób. Nie należy używać adaptera.

Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego

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.

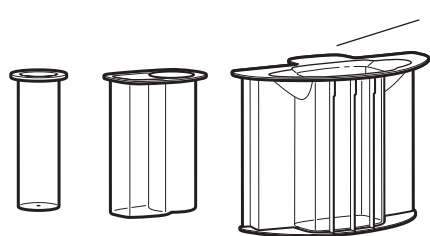
Przeciwnie, powinno być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania surowców wtórnych, lub do sklepu, w którym zostało zakupione.

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

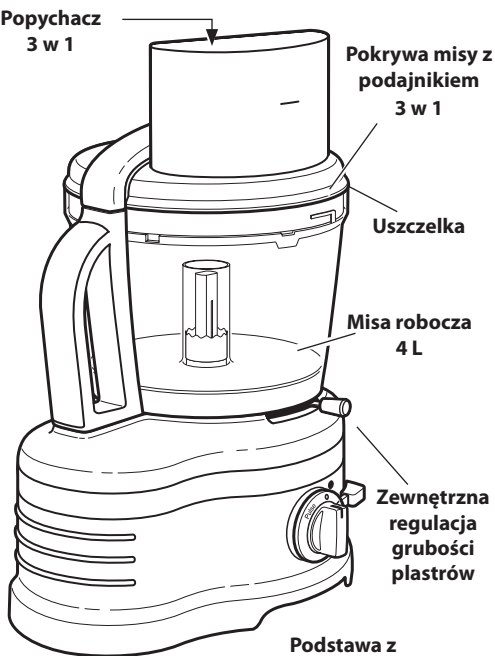
W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

CZĘŚCI MALAKSERA I CECHY

Części i akcesoria



Popychacz
3 w 1

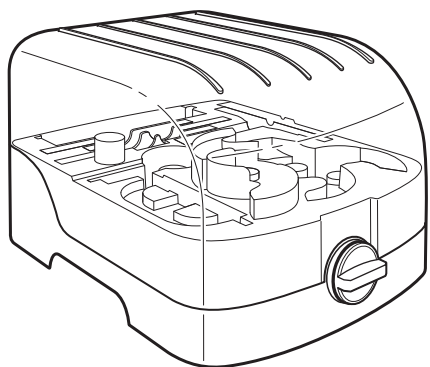


Pokrywa miski z
podajnikiem
3 w 1

Uszczelka

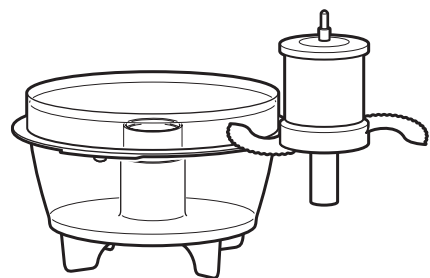
Misa robocza
4 L

Zewnętrzna
regulacja
grubości
plastrów

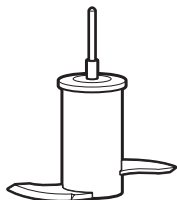


Organizer na
akcesoria

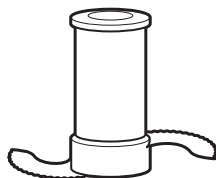
Podstawa z
ciśnieniowego
odlewu
cynkowego



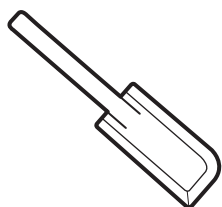
Mini-miska 1L i
mini-nóż



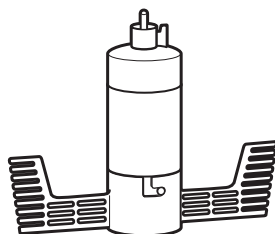
Mieszadło do
ciasta



Uniwersalny nóż ze
stali nierdzewnej



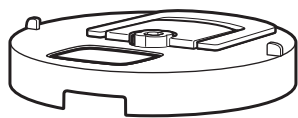
Szpatuła



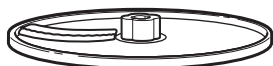
Trzepaczka do
jajek

Części i akcesoria

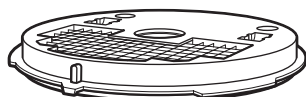
ZESTAW DO KROJENIA W KOSTKĘ



④ Pokrywa



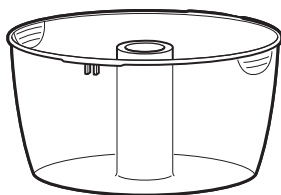
③ Tarcza tnąca zestawu do
krojenia w kostkę (8mm)



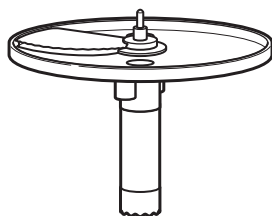
② Kratka zestawu do
krojenia w kostkę



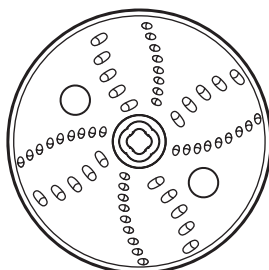
⑤ Narzędzie do usuwania
resztek produktów z kratki
zestawu do krojenia w
kostkę



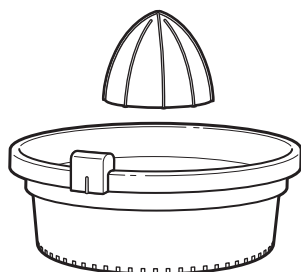
Misa szefa 2.4 L



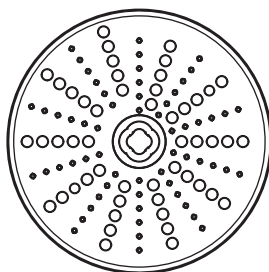
Zewnętrznie regulowana
tarcza tnąca na plasterki
(plastry cienkie-grube)



Dwustronna tarcza tnąca
(2 mm i 4 mm)



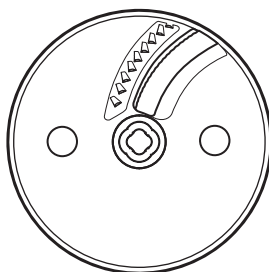
Wyciskacz do cytrusów



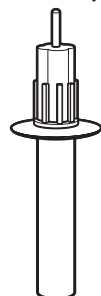
Tarka do tarcia na miazgę



Trzpień montażowy
wyciskarki do cytrusów





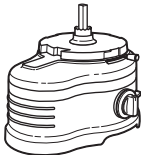
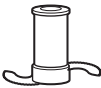
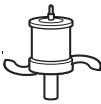

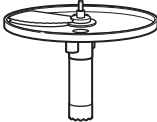


Tarcza do frytek

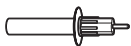
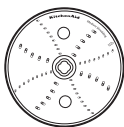

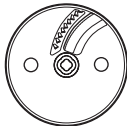




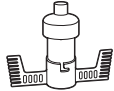


Trzpień
montażowy
tarcz


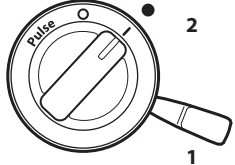
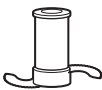

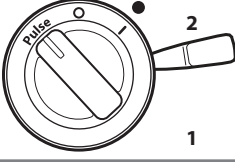
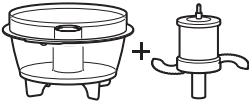

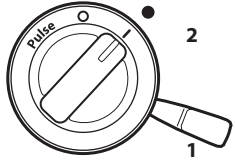

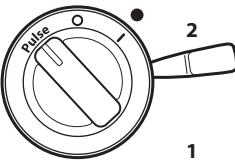


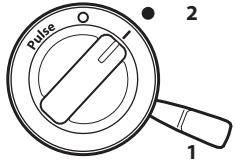
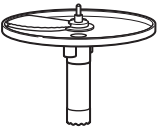
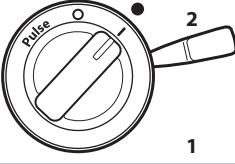

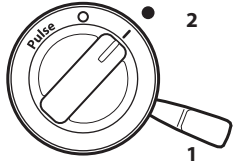
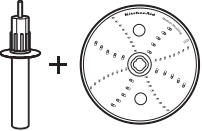
Objaśnienie angielskich opisów na częściach malaksera

Elementy	Angielski opis	Objaśnienie
	Feed Chute Max Fill	Maksymalna pojemność
	Max Thick Liquid	Poziom cieczy gęstych
	Max Thin Liquid	Poziom cieczy rzadkich
	BPA FREE	Element pozbawiony BPA
	Mini Bowl	Mini miska
	Max Liquid	Maksymalna pojemność
	BPA FREE	Element pozbawiony BPA
	Prep Bowl	Misa szefa
	No Processing Blade	Element pozbawiony noża
	BPA FREE	Element pozbawiony BPA
	TWIST TO LOCK	PRZEKRĘCIĆ ABY OTWORZYĆ
	Multipurpose	Nóż uniwersalny
	PUSH TO LOCK	Wcisnąć do zatrzaśnięcia
	Mini Multipurpose	Mini nóż
	PUSH TO LOCK	Wcisnąć do zatrzaśnięcia
	Dough	Mieszadło do ciasta
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Regulowana zewnętrznie tarcza tnąca w plasterki (cienkie – grube)

Objaśnienie angielskich opisów na częściach malaksera



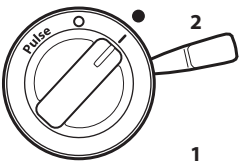
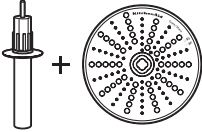

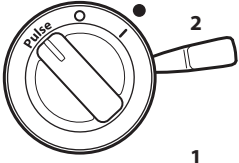
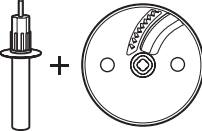

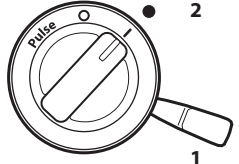
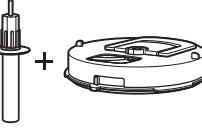

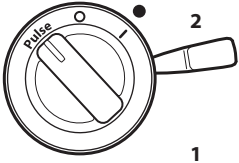
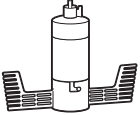

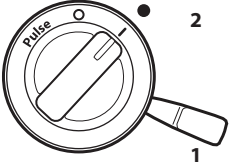
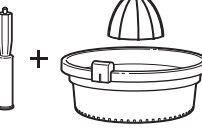
Elementy	Angielski opis	Objaśnienie
	Disc Adapter	Trzpień montażowy
	Fine Shredding	Drobne ścieranie
	Medium Shredding	Średnie ścieranie
	Ice Shave	Ścieranie na miazgę
	French Fry	Krojenie frytek
	④ Dicing Kit Lid	④ Zestaw do krojenia w kostkę
	Front	Przód
	Twist to lock	Przekręcić do zablokowania
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ Tarcza tnąca zestawu do krojenia w kostkę (8 mm)
	② Dicing Kit Grid	② Kratka zestawu do krojenia w kostkę
	8mm grid	kratka 8mm
	Front	Przód
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ Narzędzie do usuwania resztek produktów z kratki zestawu do krojenia w kostkę
	Egg Whip	Trzepaczka do jajek

Jak wybrać odpowiednie narzędzie?

Czynność	Ustawienia	Rodzaj produktu	Akcesorium
 <p>Mielenie Siekanie</p>	 <p>2 1</p>	Warzywa Owoce Świeże zioła Orzechy Mięso	Uniwersalny nóż ze stali nierdzewnej 
 <p>Puree</p>	 <p>2 1</p>		LUB Mini-miska z mini-nożem ze stali nierdzewnej 
 <p>Miksowanie</p>	 <p>2 1</p>	Pesto Sosy Ciasto biszkoptowe Ciasto kruche Kremy	
 <p>Zagniatanie</p>	 <p>2 1</p>	Ciasto drożdżowe	Plastikowe mieszadło do ciasta 
 <p>Plastry cienkie Plastry grube</p>	 <p>2 1</p>	Owoce (miękkie) ziemniaki Pomidory Warzywa (miękkie)	Regulowana tarcza tnąca 
	 <p>2 1</p>	Ser Czekolada Owoce (twarde) Warzywa (twarde)	
 <p>Tarcie - duże oczka Tarcie - małe oczka</p>	 <p>2 1</p>	Warzywa Ser (zmrózony wcześniej przez 30 min.) Czekolada Owoce (twarde)	Dwustronna tarcza tnąca 

ZĘŚCI MALAKSERA I CECHY

Jak wybrać odpowiednie narzędzie?

Czynność	Ustawienia	Rodzaj produktu	Akcesorium
 ścieranie  ścieranie		Twarde sery Lód Czekolada	Tarcza do ścierania na miazgę 
 Krojenie frytek		Ziemniaki Jędrne warzywa	Tarcza do frytek 
 Krojenie w kostkę		Ziemniaki Pomidory Cebula Ogórek Owoce Warzywa	Zestaw do krojenia w kostkę 8 mm 
 Ubijanie		Jaja	Trzepaczka do jajek 
 Wyciskanie soku		Owoce cytrusowe	Wyciskarka do cytrusów 

PRZYGOTOWANIE MALAKSERA DO PRACY

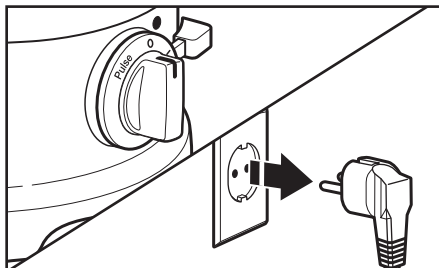
Montaż miski roboczej

UWAGA

Niebezpieczeństwo skażenia

Zachować ostrożność przy użyciu ostrej.

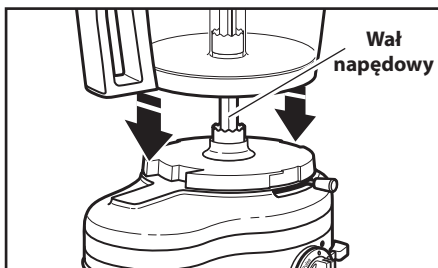
Brak ostrożności grozi okaleczeniem.



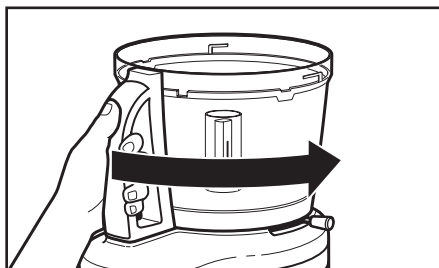
- 1** Upewnić się, że malakser jest włączony, podłączony do sieci zasilającej oraz ustawiony na równej powierzchni.

Przed pierwszym użyciem

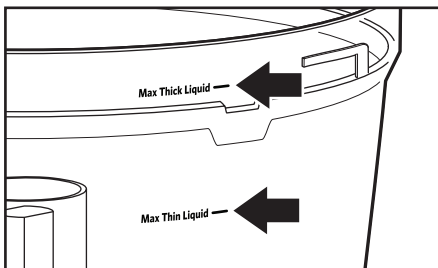
Przed pierwszym użyciem malaksera należy umyć ręcznie lub w zmywarce pokrywę miski roboczej, misę roboczą, mini miskę, popychacze, tarcze oraz tarki (patrz: „Mycie i konserwacja”).



- 2** Umieścić misę roboczą na podstawie malaksera.

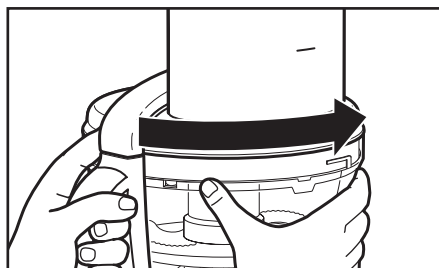


- 3** Zdecydowanym ruchem obrócić misę do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.

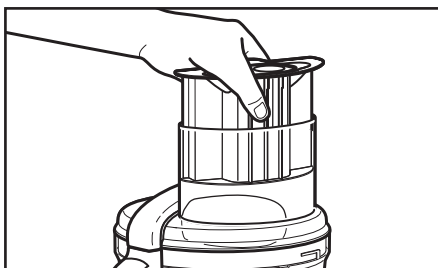


Linie na boku miski wskazują zalecany maksymalny poziom płynów gęstych i rzadkich.

Montaż pokrywy miski roboczej oraz blokada zabezpieczająca



- 1** Nałożyć pokrywę miski roboczej. Uszczelka zapobiega wydostawaniu się płynów z miski malaksera.



- 2** Największa część popychacza 3 w 1 musi znajdować się w podajniku malaksera, inaczej malakser nie rozpocznie pracy.

Użycie szerokiego podajnika i popychacza 3 w 1

! UWAGA



Niebezpiecznie wirujące ostrza.

Zawsze używać popychacza.

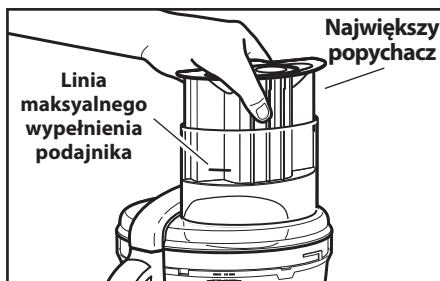
Nie wkładać palców w otwory.

Trzymać z dala od dzieci.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować zranieniem i odcięciem palców.

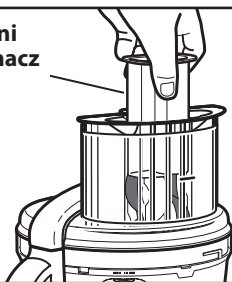
Przed użyciem

Przed użyciem upewnić się, że miska robocza, narzędzia, pokrywa miski są prawidłowo zamontowane na podstawie malaksera (patrz „Przygotowanie malaksera do pracy”).



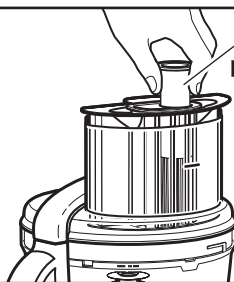
- 1** Do produktów dużych używać największego podajnika oraz największego popychacza.

Średni popychacz



- 2** Do produktów średniej wielkości używać średniego otworu popychacza.

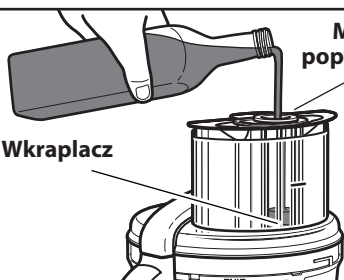
Mały popychacz



- 3** Do produktów małych i smukłych używać najmniejszego otworu popychacza.

Mały popychacz

Wkrapłacz

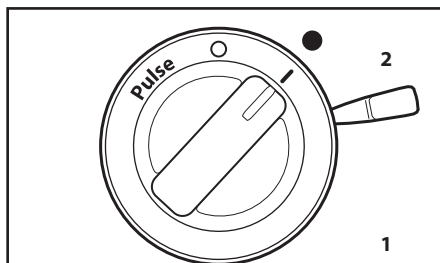


- 4** Aby powoli dodawać oleju lub innych płynnych składników używać wkrapłacza znajdującego się w dnie najmniejszego popychacza.

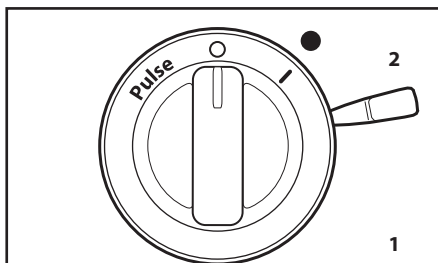
PRZYGOTOWANIE MALAKSERA DO PRACY

Użycie panelu kontroli prędkości

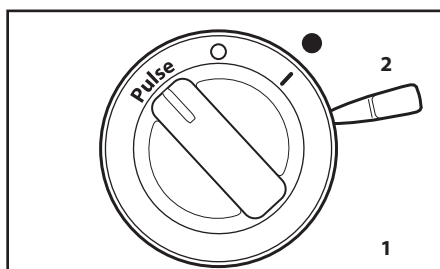
UWAGA: Jeśli malakser nie rozpoczyna pracy, upewnij się, że miska robocza oraz pokrywa misy roboczej zostały zamontowane prawidłowo.



- 1** Aby włączyć malakser, ustawić dźwignię na ustawienie „2” (wysokie obroty) lub „1” (niskie obroty). Następnie obrócić pokrętko na pozycję „1” (włączony).



- 2** Aby zakończyć pracę malaksera, obrócić pokrętko na pozycję „0” (wyłączony).



- 3** Aby uruchomić tryb pracy pulsacyjnej, ustawić dźwignię na „2”, a pokrętko obrócić na pozycję „PULSE”. Pokrętko automatycznie wróci na pozycję „0” i zatrzyma pracę malaksera. Praca w trybie pulsacyjnym pozwala na kontrolę długości i intensywności przetwarzania produktów.

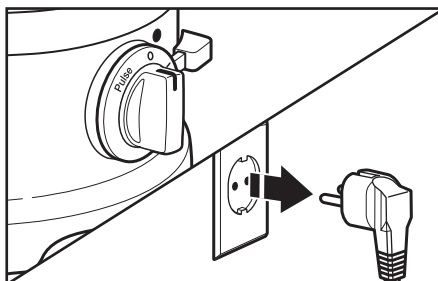
Użycie suwaka zewnętrznej regulacji grubości plastrów

UWAGA

Niebezpieczeństwo skaleczenia

Zachować ostrożność przy użyciu ostrzy.

Brak ostrożności grozi okaleczeniem.

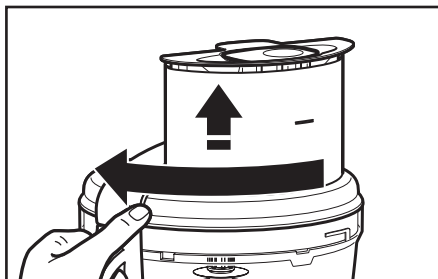


- 1** Przed rozpoczęciem demontażu, upewnij się, że malakser jest wyłączony i nie jest podłączony do sieci zasilającej.

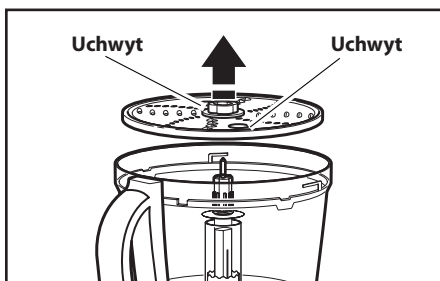
PRZYGOTOWANIE MALAKSERA DO PRACY



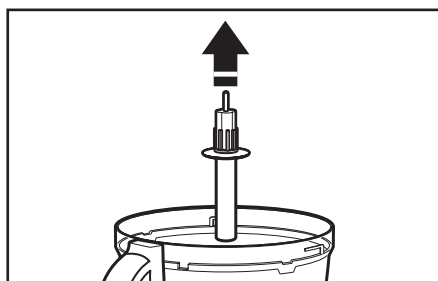
2 Zdecydowanym ruchem przekręcić misę roboczą wraz z pokrywą a następnie zdjąć z podstawy malaksera. Zdemontować pokrywę miski roboczej.



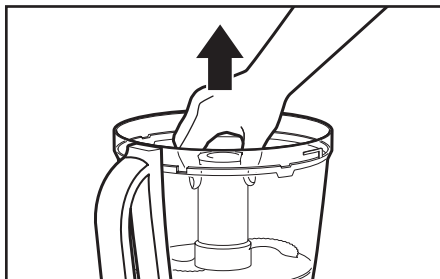
3 LUB: przekręcić pokrywę miski roboczej, jak pokazano na obrazku, następnie zdjąć pokrywę z miski malaksera. Przejść do kolejnych kroków pozostawiając misę roboczą na podstawie malaksera.



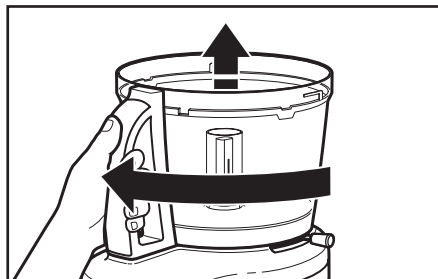
4 Jeśli używana była tarcza, zdemontować ją. Trzymając tarczę 2 palcami podnieść tarczę z trzpienia montażowego.



5 Zdemontować trzpień montażowy.



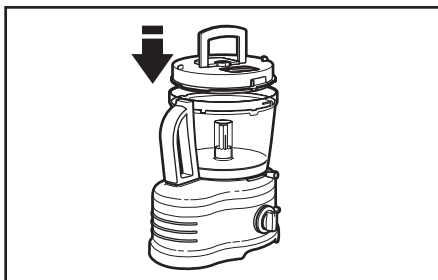
6 Jeśli używany był nóż, zdemontować go zdejmując go z wału napędowego.



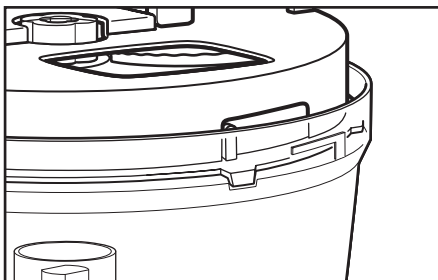
7 Przekręcić i podnieść misę roboczą jak pokazano na obrazku.

Przygotowanie do pracy zestawu do krojenia w kostkę

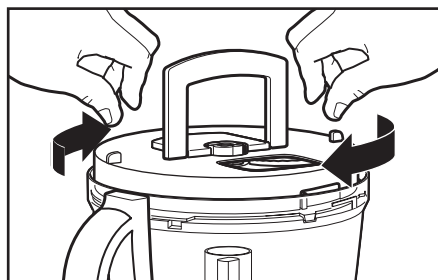
UWAGA: Wykonaj następujące czynności w celu prawidłowego umycia wszystkich elementów zestawu do krojenia w kostkę przed pierwszym jego użyciem.



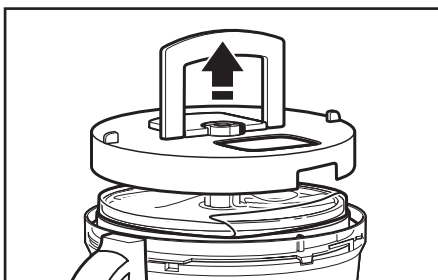
1 Z pomocą rączki umieścić złożony zestaw do krojenia w kostkę na misie roboczej.



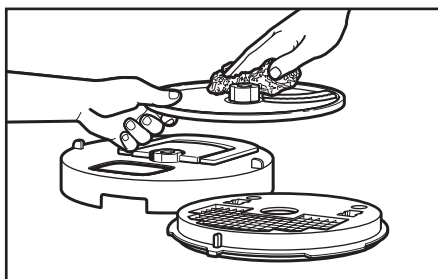
2 Dopasować wypustki na zestawie do rowków misy roboczej.



3 Przekręcić zestaw do krojenia w kostkę jak pokazano na obrazku do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.

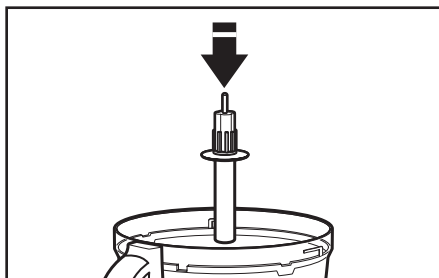


4 Z pomocą rączki unieść pokrywę zestawu do krojenia w kostkę.

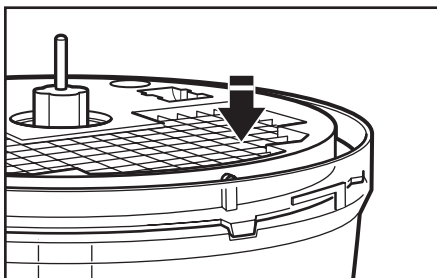


5 Wyczyścić każdą część zestawu miękką ściereczką nasączoną ciepłą wodą.

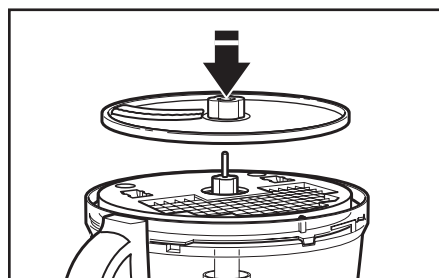
Montaż/użycie zestawu do krojenia w kostkę



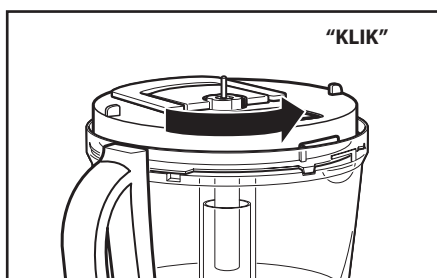
- 1** Nałożyć trzpień montażowy na wał napędowy.



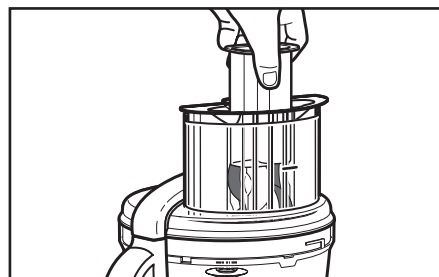
- 2** Umieścić kratkę zestawu do krojenia w kostkę kratką do przodu oraz dopasować wypustki do rowków miski roboczej.



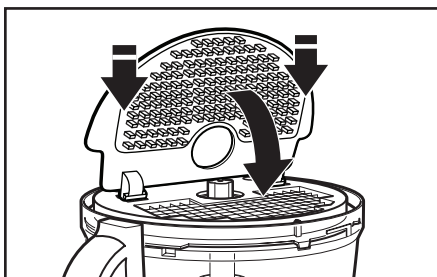
- 3** Umieścić tarczę tnącą zestawu na kratce upewniając się, że jest na prawidłowo osadzona.



- 4** Umieścić pokrywę zestawu na zamontowanym zestawie otworem do przodu. Przekręcić pokrywę do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.



- 5** Na zamontowanym zestawie do krojenia w kostkę umieścić pokrywę miski roboczej. Używać średniego podajnika.

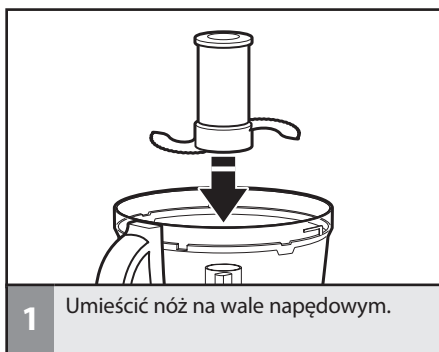


- 6** Po zakończeniu krojenia, zdemontować pokrywę zestawu oraz tarczę tnącą zestawu. Narzędzie do usuwania resztek produktów umieścić na kratce zestawu. Zamknąć narzędzie do czyszczenia jak pokazano na obrazku, co spowoduje wypchnięcie resztek przetwarzanych produktów z kratki zestawu pozwalając jednocześnie na dokładne wyczyszczenie zestawu.

UŻYCIE MALAKSERA

Montaż/demontaż uniwersalnego noża

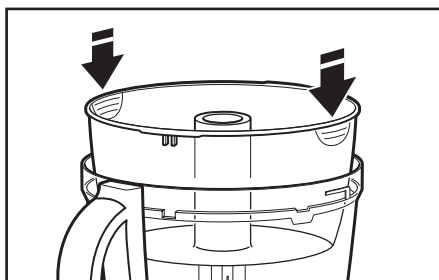
UWAGA: Uniwersalny nóż posiada uszczelkę zapobiegającą wyciekaniu produktów, dzięki czemu przed opróżnieniem miski roboczej nóż można pozostawić w misce roboczej bez ryzyka wylewania się składników.



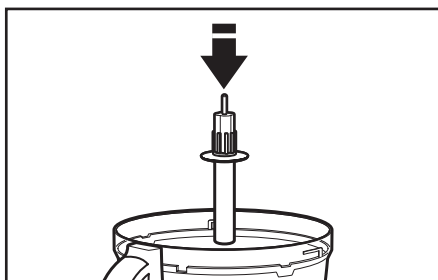
UWAGA: Opcjonalne tarcze należy montować jedynie w misce roboczej malaksera.

Montaż/demontaż miski szefa

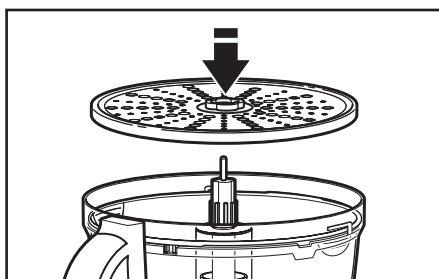
UWAGA: Misy szefa należy używać jedynie z tarczami i zestawem do krojenia w kostkę.



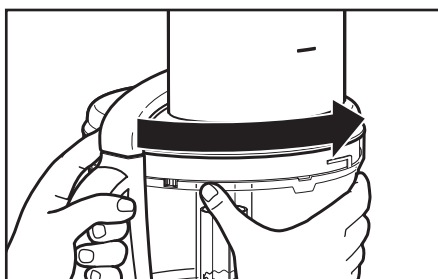
1 Używając 2 uchwytów po bokach miski szefa umieścić ją w misie roboczej.



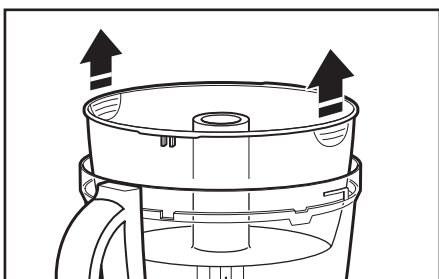
2 Na wale montażowym umieścić odpowiedni trzpień montażowy.



3 Wybraną tarczę umieścić na trzpieniu montażowym. Nie umieszczać w misie szefa uniwersalnych noży ze stali nierdzewnej!



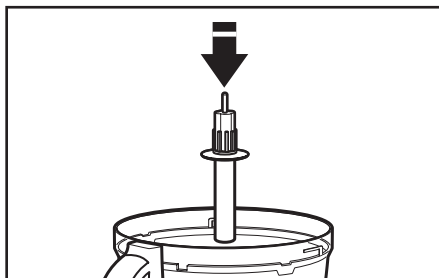
4 Zamontować pokrywę miski roboczej.



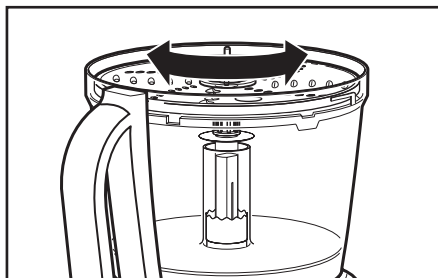
5 Po zakończeniu przetwarzania produktów wyjąć misę szefa z miski roboczej za pomocą 2 uchwytów na bokach miski szefa.

UWAGA: Przed wyjęciem miski szefa należy zdemontować używane wcześniej tarcze oraz trzpień montażowy.

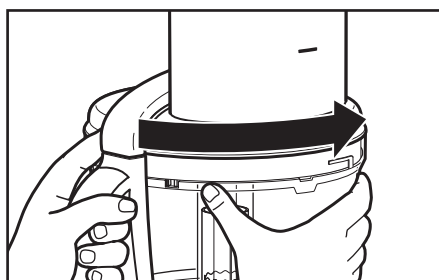
Montaż/demontaż tarczy trącej, do frytek oraz do tarcia na miazgę



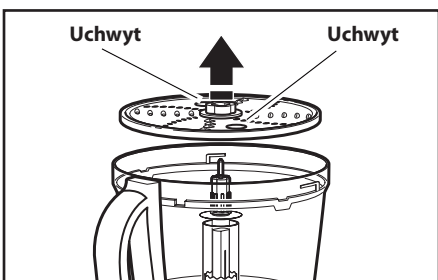
1 Trzpień montażowy umieścić na wale napędowym.



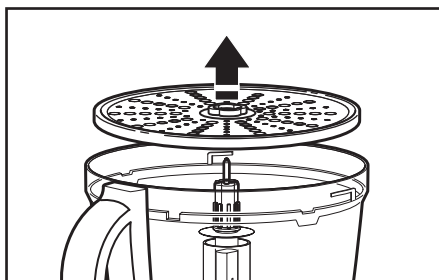
2 Delikatnie obracać tarczą do momentu wskoczenia na właściwe miejsce.



3 Zamontować pokrywę miski roboczej.



4 Aby wyjąć tarczę trącą/tarczę do frytek, zdjąć pokrywę miski roboczej, a następnie z pomocą 2 uchwytów w tarczy podnieść dwoma palcami tarczę z trzpienia montażowego.

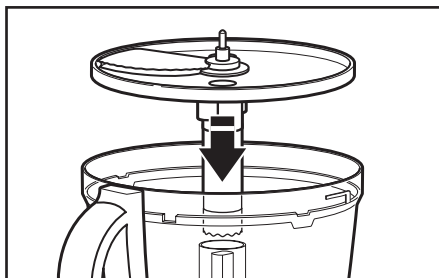


5 Aby wyjąć tarczę do tarcia na miazgę należy ostrożnie podnieść ją z trzpienia montażowego.

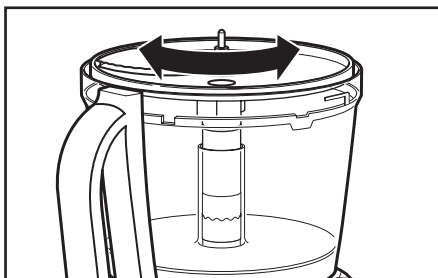
UWAGA: Tarcza trąca ma 2 strony. Dla uzyskania średniej grubości wiórków umieścić tarczę stroną z napisem "Medium Shredding" do góry. Aby uzyskać drobniejsze wiórki, umieścić tarczę stroną oznaczoną napisem "Fine Shredding" do góry.

UWAGA: Tarcze i adaptory muszą być usunięte przed wyjęciem miski.

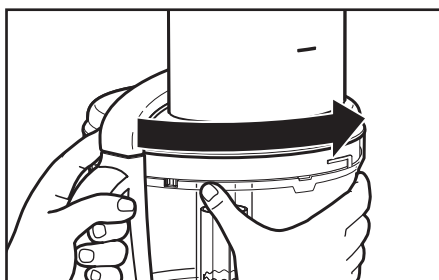
Montaż/demontaż tarczy tnącej na plasterki



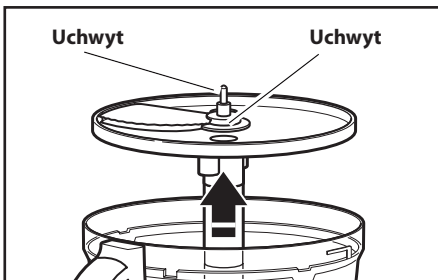
1 Tarczę umieścić na trzpieniu montażowym.



2 Delikatnie obracać tarczę do momentu wskoczenia na właściwe miejsce.



3 Zamontować pokrywę miski roboczej.



4 Aby wyjąć tarczę tnącą, zdjąć pokrywę miski roboczej, a następnie z pomocą 2 uchwytów w tarczy podnieść dwoma palcami tarczę z trzpienia montażowego.

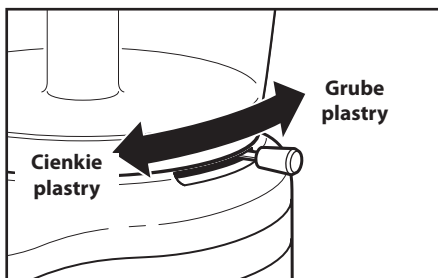
Polski

Regulacja grubości plastrów

UWAGA: Suwak regulacji grubości plastrów współpracuje jedynie z tarczą tnącą. Zmiana ustawień grubości plastrów przy zamontowanych tarczach innych niż tarcza tnąca nie będzie miała wpływu na działanie.

Oprócz ustawienia suwaka regulacji grubość plastrów można regulować zmieniając siłę nacisku dłoni, jaka oddziałuje na produkt w podajniku.

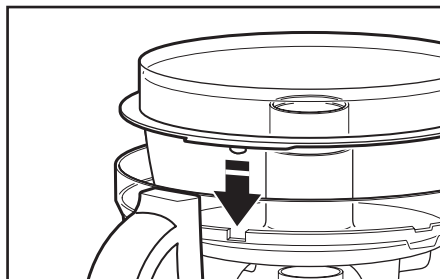
Aby uzyskać grubsze plastry należy mocniej docisnąć produkty, cieńsze plastry uzyskujemy przez lżejsze dociśnięcie.



Przesunąć suwak, aby wybrać żądaną grubość.

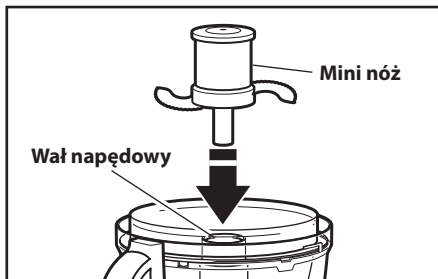
UWAGA: Tarcze i adaptory muszą być usunięte przed wyjęciem miski.

Montaż/demontaż mini-miski i mini-noża



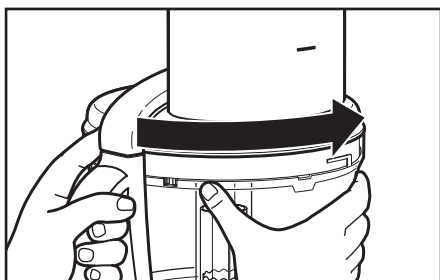
1

Mini miskę umieścić w misie roboczej malaksera upewniając się, że jest ona prawidłowo osadzona.



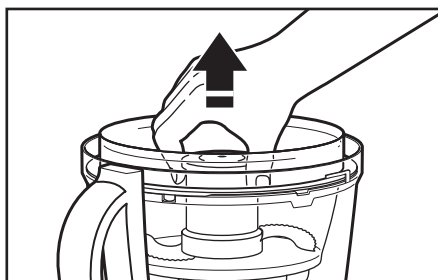
2

Nóż docisnąć do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.



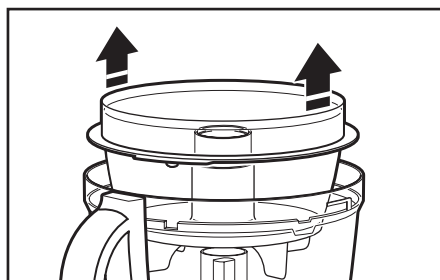
3

Zamontować pokrywę misy roboczej



4

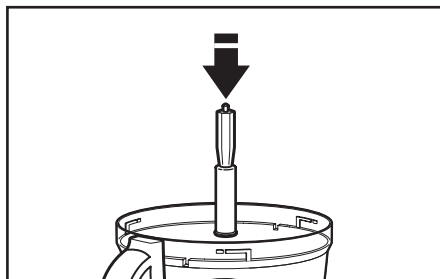
Zdjąć pokrywę malaksera. Zdecydowanym ruchem zdjąć mini nóż z wału napędowego.



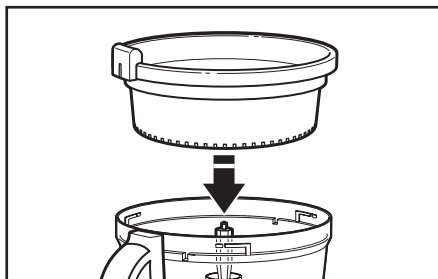
5

Wyjąć mini miskę.

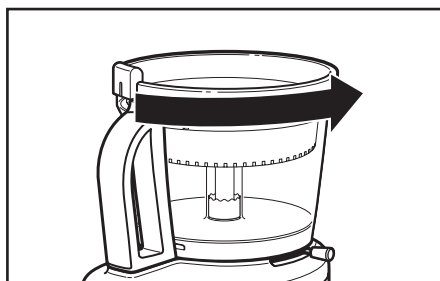
Montaż/demontaż wyciskarki do cytrusów



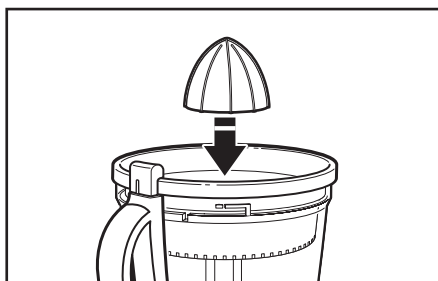
- 1** Umieścić trzpień montażowy wyciskarki do cytrusów na wale napędowym.



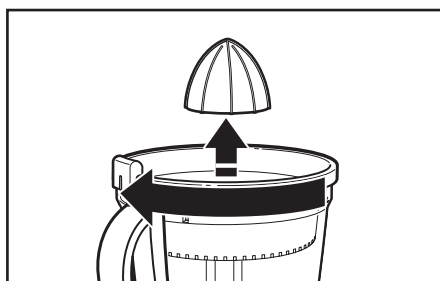
- 2** Sitko wyciskacza do cytrusów umieścić w misie roboczej tak, aby zaczep mocujący znajdował się po lewej stronie uchwyty miski roboczej (patrz obrazek).



- 3** Sitko przekręcić zdecydowanym ruchem w stronę przeciwną do wskazówek zegara do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.

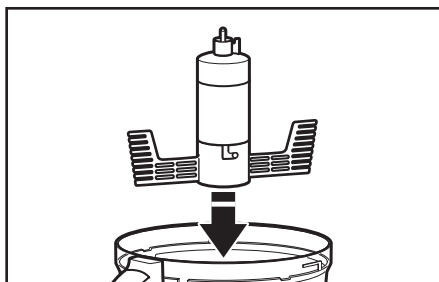


- 4** Stożek wyciskarki umieścić w środku sita nakładając go jednocześnie na trzpień montażowy. Może zaistnieć potrzeba delikatnego obrócenia stożka do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.

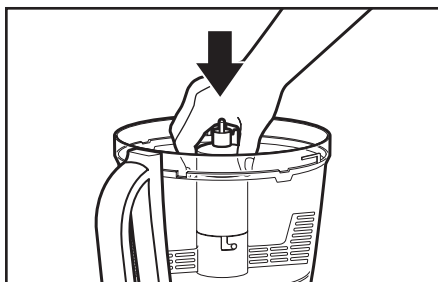


- 5** Po zakończeniu wyciskania soku podnieść stożek w sita, przekręcić sito zgodnie z ruchem wskazówek zegara (patrz obrazek) oraz podnieść z miski roboczej. Zdjąć trzpień montażowy z wału napędowego.

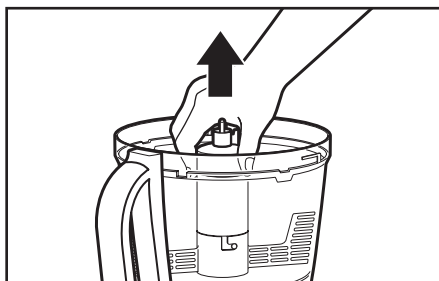
Montaż/demontaż trzepaczki do jajek lub plastikowego mieszadła do ciasta



1 Trzepaczkę do jajek lub mieszadło do ciasta umieścić na wale napędowym.



2 Zdecydowanym ruchem docisnąć narzędzie do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.



3 Po zakończeniu pracy wyjąć narzędzie z miski roboczej.

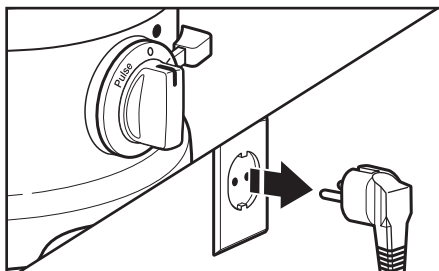
UWAGA

Niebezpieczeństwo skażenia

Zachować ostrożność przy użyciu ostrzy.

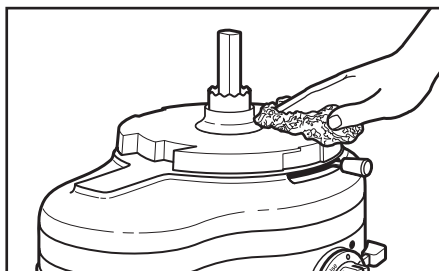
Brak ostrożności grozi okaleczeniem.

UWAGA: Do czyszczenia malaksera nie używać ostrych środków czyszczących ani powierzchni ściernych, ponieważ mogą one porysować misę roboczą oraz pokrywę misy roboczej.



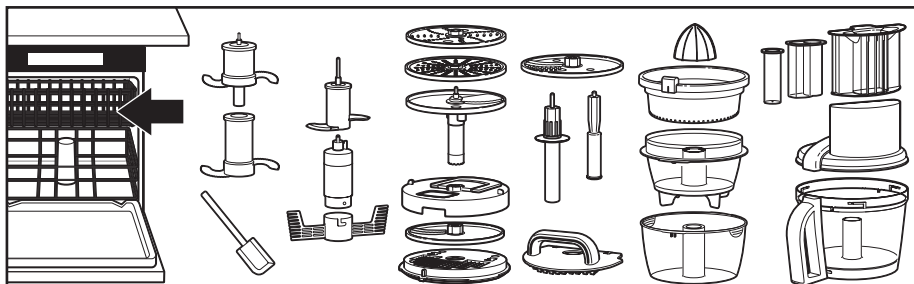
1

Przed rozpoczęciem demontażu upewnić się, że malakser jest wyłączony oraz odłączony od sieci zasilającej.



2

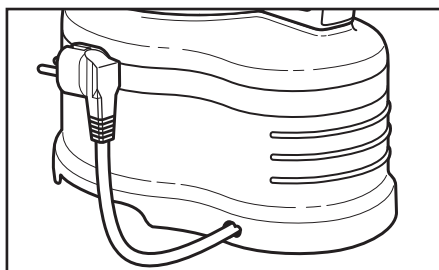
Podstawę malaksera i przewód elektryczny należy przecierać wilgotną, miękką szmatką z delikatnym detergentem, a następnie wysuszyć polerując drugą.



3

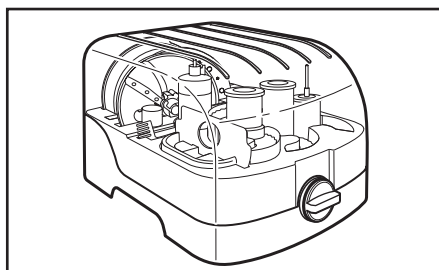
Wszystkie pozostałe części malaksera mogą myć mycie w zmywarce.

- Misy umieścić w zmywarce dnem do góry, nie bokiem.
- Należy unikać stosowania wysokich ustawień temperatury, takich jak dezynfekcja lub ustawień wykorzystujących gorącą parę wodną.



4

W celu przechowywania przewodu zasilającego, wepchnąć do środka podstawy malaksera.



5

Tarcze, trzpienie montażowe oraz noże przechowywać w specjalnie do tego przeznaczonym pudełku na akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Użycie uniwersalnego noża ze stali nierdzewnej

! UWAGA

Niebezpieczeństwo skaleczenia

Zachować ostrożność przy użyciu ostrzy.

Brak ostrożności grozi okaleczeniem.



Rozdrabnianie świeżych warzyw i owoców:

Obrane i bez pestek, należy je pokroić na kawałki o

wielkości 2,5-4 cm. Rozdrabniać dalej w malakserze używając trybu pracy pulsacyjnej (krótkie impulsy po 1-2 sekundy każdy) W razie potrzeby oczyścić boki miski z produktów za pomocą szpatuły.

Puree z gotowanych owoców i warzyw (z wyjątkiem ziemniaków):

Wskazane jest dodanie 60 mL płynu na każde 250 mL produktów. Włączając malakser na wstępnie krótkimi impulsami, a następnie przejsząc do pracy ciągłej aż do uzyskania pożądanej konsystencji. W razie potrzeby oczyścić boki miski z produktów za pomocą szpatuły.

Przygotowanie puree z ziemniaków:

Rozdrobnić ugotowane i ciepłe ziemniaki przy użyciu tarczy trącej, a następnie przelożyć je do miski roboczej z zamontowanym uniwersalnym nożem. Dodać rozpuszczone masło, i gorące mleko. Doprawić. Następnie należy użyć funkcji "PULSE" 3 - 4 razy, za każdym razem przez 2 - 3 sekundy, aż do uzyskania jednorodnej masy. Nie miksować za długo.

Rozdrabnianie suszonych (lub kandyzowanych) owoców:

Produkty powinny być schłodzone. Należy je przesywać mąką, dodając z przewidzianej w przepisie ogólnej jej ilości po 60 g na każde 120 g owoców. Pracować przy użyciu funkcji "PULSE" do uzyskania oczekiwanego rozdrobnienia.

Ocierania skórki cytrynowej:

Za pomocą ostrego noża oddzielić kolorową warstwę skórki od warstwy białej. Pociąć na cienkie paski. Siekać w malakserze aż dożądanego rozdrobnienia.

Siekanie czosnku, świeżych ziół i niewielkich ilości warzyw:

W tym wypadku składniki dozuje się w sposób ciągły, poprzez mały otwór

Siekanie orzechów przygotowanie masła orzechowego:

Jednorazowo można użyć nie więcej niż 710 g produktów. Pracę rozpocząć impulsami (przycisk "PULSE"), trwającymi po 1-2 sekundy, aż do uzyskania oczekiwanego rozdrobnienia. Dalej pracując w trybie ciągłym i postępując wg odpowiedniego przepisu (z użyciem cukru brązowego), można przygotować masło orzechowe, uzyskując jednolitą masę w postaci pasty.

Siekanie surowego lub gotowanego mięsa, drobiu i owoców morza:

Składniki powinny być mocno schłodzone i pocięte w kostkę o wymiarach ok. 2,5 cm. Jednorazowo można użyć nie więcej niż 455 g produktów. Pracę rozpocząć impulsami ("PULSE"), trwającymi po 1 - 2 sekundy, aż do uzyskania oczekiwanego rozdrobnienia. W razie potrzeby w przerwach należy usuwać ze ścian miski szpatułką produkty, nadmiernie przyklejające się do jej ścianek.

Rozdrabnianie suchego pieczywa, herbatników lub krakersów:

Połamane kawałki, wielkości 3,5 - 5 cm, rozdrabniać uniwersalnym nożem aż do skutku. Aby uzyskać większe kawałki, należy najpierw pracować pulsacyjnie przez 1 - 2 sekundy, a potem w trybie ciągłym - gdy chcemy uzyskać bardzo drobną strukturę.

Płynna czekolada:

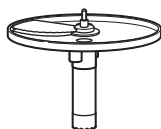
Powstaje w misie roboczej po rozdrobnieniu czekolady, cukru i dalszym miksowaniu z dodatkami gorących płynów, w ilościach zgodnych z posiadaną recepturą. Należy je dolewać poprzez mały otwór podwójnego popychacza. Miksować aż do uzyskania jednorodnej konsystencji.

Tarcie twardych serów typu Parmezan i Romano:

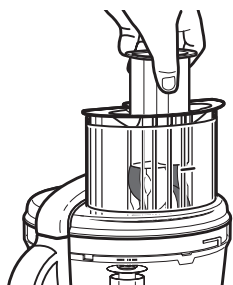
Nie należy trzeć serów bardzo twardych, których nie można podzielić za pomocą podważania czubkiem noża. Do tarcia sera doskonale nadaje się uniwersalne ostrze. Ser pociąć na 2,5 cm kawałki. Włożyć do miski roboczej. Pracę rozpocząć impulsami, aż do rozdrobnienia. Przełączyć na pracę ciągłą, aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Małe kawałki sera można dodawać przez mały otwór popychacza podczas pracy urządzenia.

UWAGA: Przetwarzanie orzechów i innych twardych produktów może zarysować wnętrze miski.

Użycie tarczy tnącej/trącej



Krojenie i tarcie długich, okrągłych i wąskich w przekroju warzyw i owoców jak seler, marchew, banany:



Pociąć produkty tak, by zmieściły się w otworze podajnika poziomo lub pionowo i upakować je tak by nie przesunęły się podczas krojenia. Dociskać z równomierną siłą.

Można używać także małego otworu podajnika. Ułożyć produkty pionowo w otworze i za pomocą małego popychacza dociskać z wycuciem do wybranej tarczy tnącej.

Krojenie i tarcie długich, i okrągłych warzyw i owoców jak cebule, jabłka, papryka:

Obrane i bez pestek, należy je pokroić na kawałki wielkości małego jajka. Kawałki muszą mieścić się w otworze podajnika. Umieścić w podajniku. Dociskać z równomierną siłą.

Krojenie i tarcie drobnych owoców i warzyw jak truskawki, grzyby, rzodkiewka:

Przekrojone i oczyszczone części warzyw i owoców układać na sobie w otworze podajnika odpowiednio dobranego wielkością. Ułożyć odpowiednią ilość warzyw, nie przepelniając otworu podajnika ponad zaznaczoną linię. Ułożyć produkty pionowo w otworze i za pomocą małego popychacza dociskać z wycuciem do wybranej tarczy tnącej.

Krojenie w plasterki surowego mięsa i drobiu:

Mięso musi być pocięte na kawałki oraz uformowane tak, by rozmiarami pasowało do otworu podajnika. Następnie dobrze schłodzone - najlepiej lekko zmrożone - przez włożenie w pakowaniu foliowym do zamrażarki na 0,5 do 2 godzin. Nie można zamrażać zbyt długo - koniec ostrza noża powinien dać się wbić w kawałki zmrożonego mięsa. Krojenie powinno odbywać się przy odpowiednim nacisku popychacza.

Krojenie w plasterki wędlin i pieczonych mięs:

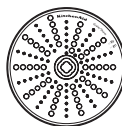
Powinny być one dobrze schłodzone, pokrojone na kawałki właściwych rozmiarów - pasujących do podajnika, a podczas krojenia dociskane popychaczem do tarczy tnącej z właściwą siłą.

Krojenie szpinaku i innych liści:

Ułożyć na sobie kilka liści. Zrolować i ustawić pionowo w otwór popychacza. Dociskać z równomierną siłą.



Tarcie serów:



Najlepsze rezultaty daje ich wstępne schłodzenie, a w przypadku miękkich serów, takich jak mozzarella – podmrożenie przez 10-15 min. Dociskać z równomierną siłą.

Użycie mieszadła do ciasta

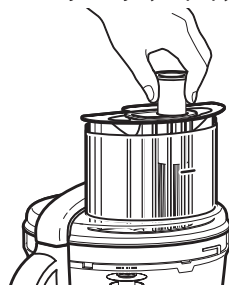


Mieszadło to służy do szybkiego zagniatania ciasta, zwłaszcza kruchego.

W ciągu niezłej minuty uformowaną kulę ciasta. Najlepsze rezultaty osiąga się wyrabiając je z 500g mąki.

Wskazówki dla użytkowników

- Aby uniknąć uszkodzeń ostrzy lub silnika, nie należy przetwarzać produktów zbyt twardych lub głęboko mrożonych, których nie można przeciąć czubkiem ostrego noża. Jeśli kawałek twardego produktu, np. marchewki, zaklinuje się na ostrzu należy zatrzymać pracę malaksera, wyjąć ostrze i delikatnie usunąć zaklinowany produkt.
- Nie przepelniać miski roboczej ani mini miski. Linie na boku miski roboczej wskazują zalecaną maksymalną ilość płynów gęstych i rzadkich. Podczas rozdrabniania w misie nie powinno się znajdować więcej produktów niż 1/3 do 1/2 objętości miski. Mini miska jest w stanie pomieścić 1L płynów lub 500g produktów suchych.
- Tarcze w misie należy montować w taki sposób, by ostrze znajdowało się po prawej stronie podajnika. Pozwala to tarczy na wykonanie pełnego obrotu zanim wejdzie w kontakt z produktami.



- Aby w pełni wykorzystać szybkość malaksera, wrzucać produkty przez mały otwór podajnika w trakcie pracy malaksera.
- Różne produkty wymagają zróżnicowanego stopnia nacisku. Produkty miękkie i delikatne (truskawki, pomidory, itp.) wymagają lekkiego nacisku, produkty średnio twarde (cukinia, ziemniaki, itp.) – umiarkowanego nacisku, twarde zaś (marchew, jabłka, twarde sery, częściowo zamrożone mięso, itp.) – najmocniejszego.
- Miękkie i średnio twarde sery mogą rolować się na tarczy. Aby uniknąć takiej sytuacji, należy rozdrabniać jedynie sery dobrze schłodzone, ewentualnie, w przypadku serów bardzo miękkich (np., mozzarella) podmrożone.
- Wąskie i długie produkty, takie jak marchew i seler, mogą przewrócić się w środku podajnika, w czego wyniku możemy uzyskać nierówne plasterki. Aby uniknąć takiej sytuacji, należy produkty pokroić na mniejsze kawałki i układać je jedne na drugich w podajniku. Do przetwarzania małych lub wąskich produktów używać najmniejszego otworu podajnika z najmniejszym popychaczem.
- Przygotowując ciasto lub ciasteczka, należy na początku za pomocą uniwersalnego noża połączyć tłuszcz z cukrem. Suche składniki dodaje się na końcu. Orzechy i owoce dobrze położyć jest na mące, tak by zapobiec ich nadmiernemu posiekaniu. Owoce i orzechy dobrze jest miksować w trybie pulsacyjnym, krótkimi impulsami, aż połączą się z innymi składnikami.
- Gdy zdarzy się, że rozdrabniana żywność zgromadzi się w jednej części naczynia, należy przerwać pracę i rozprządzić ją równomiernie przy pomocy szpatułki.
- Gdy miska wypełni się do poziomu tarczy tnącej, należy przerwać pracę i ją opróżnić.
- Pozostałe na powierzchni tarczy tnącej większe resztki produktów, należy pokroić ręcznie i dodać do reszty rozdrobnionych produktów.
- Zorganizuj proces rozdrabniania aby zminimalizować czas późniejszego mycia mis. Najpierw przetwarzaj produkty twarde lub suche, następnie płynne.
- Aby łatwo umyć uniwersalny nóż z resztek produktów – opróżnić misę roboczą, nalać trochę wody z detergentem, następnie włożyć uniwersalny nóż i po zamknięciu pokrywy, włączyć malakser do pracy w trybie pulsacyjnym, kilka razy – na 1-2 sekundy..
- Po zdjęciu pokrywy miski roboczej, odłóż ją na blat do góry dnem. Pozwoli to zminimalizować zabrudzenia blatu.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW

- Aby opróżnić misę roboczą należy używać szpatułki.
- Malakser **nie** jest przystosowany do wykonywania następujących funkcji:
 - mielenia kawy ziarnistej, zbóż i twardych przypraw
 - kruszenia kości i innych twardych, np. mocno zamrożonych produktów
 - upłynniania surowych owoców i warzyw
 - krojenia na plastry miękkiego mięsa i jaj ugotowanych na twardo.
- Jeśli którakolwiek z części wykonanych z tworzywa sztucznego zabarwi się od przetwarzanych produktów, należy wyczyścić ją sokiem z cytryny.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

UWAGA: Jeśli Twój malakser nie działa sprawdź następujące opcje:

Malakser nie chce się włączyć/działać:

- Sprawdź czy misa robocza i jej pokrywa są prawidłowo zamontowane i zablokowane, a popychacz wsunięty aż do poziomu zaznaczonego linią.
- Podczas używania dużego otworu podajnika, upewnij się, że przetwarzane produkty nie przekraczają linii MAX znajdującej się na podajniku.
- Sprawdź czy malakser jest podłączony do sieci zasilającej.
- Sprawdź czy bezpiecznik zabezpieczający obwód elektryczny, do którego podłączony jest malakser, funkcjonuje prawidłowo. Jeśli w Twoim domu jest tablica bezpiecznikowa, upewnij się, że obwód elektryczny jest zamknięty.
- Wyjmij wtyczkę malaksera z kontaktu i podłącz go ponownie.
- Jeśli malakser nie jest w temperaturze pokojowej, poczekaj aż się ogrzeje i spróbuj uruchomić go jeszcze raz.

Malakser nie tnije/ściera we właściwy sposób:

- Upewnij się, że tarcza nałożona jest na trzpień montażowy ostrzem do góry.
- Jeśli używana jest regulowana tarcza tnąca, upewnij się czy za pomocą suwaka regulacji grubości plastrów wybrano odpowiedni nastaw.
- Upewnij się, że produkty nadają się do krojenia w plastry lub rozdrabniania.

Pokrywa misy nie chce się zamknąć:

- Upewnij się, że tarcza została zamontowana prawidłowo na trzpieniu montażowym. Tarcze posiadają wystającą wypustkę od góry i rowki od spodu, ułatwiające montaż.

Jeśli problem się powtarza, należy skontaktować się z serwisem KitchenAid. Adres serwisu znajduje się w karcie gwarancyjnej i na końcu tej instrukcji, w rozdziale „Serwis i Gwarancja”

Gwarancja malaksera KitchenAid

Okres gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
Europa, Bliski Wschód i Afryka: Dla modelu 5KFP1644: Trzy lata pełnej gwarancji na malakser od daty zakupu widocznej na paragonie.	Części zamienne i koszty pracy konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid.	A. Napraw wynikłych z użycia malaksera innego niż do przygotowywania żywności w gospodarstwie domowym. B. Wad powstałych na skutek przypadku, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem, instalacji i podłączenia niezgodnego z miejscowymi normami elektrycznymi.

KITCHENAID NIE PONISI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTÓRNE.

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

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

www.KitchenAid.pl
www.KitchenAid.eu

© 2012. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian bez uprzedzenia.

KitchenAid

© 2012. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.