

KitchenAid



Model 5KFP1335

Spis treści

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	312
Wymagania elektryczne	313
Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego.....	313
CZĘŚCI I WŁAŚCIWOŚCI MALAKSERA	
Części składowe malaksera	314
Objaśnienie angielskich opisów na częściach malaksera	315
Ważne właściwości malaksera.....	316
AKCESORIA	
Akcesoria w zestawie.....	316
Zestaw tarcz.....	317
Charakterystyka akcesoriów.....	318
PRZYGOTOWANIA MALAKSERA DO PRACY	
Przed pierwszym użyciem	319
Zdejmowanie pokrywy miski roboczej z miski roboczej.....	319
Przechowywanie części	319
PRZYGOTOWANIE MALAKSERA DO PRACY	
Montaż miski roboczej	320
Montaż pokrywy miski roboczej	320
Montaż regulowanej tarczy tnącej.....	321
Regulacja tarczy tnącej.....	321
Montaż tarczy trącej	322
Montaż uniwersalnego noża lub noża do ciasta	323
Montaż mini miski z mini nożem	323
Montaż trzepaczki	324
Użycie podajnika 3 w 1	324
PRZYGOTOWANIE MALAKSERA DO PRACY	
Przed użyciem	325
Linia maksymalnego poziomu płynów.....	325
Użycie panelu sterowania prędkością „Speed 1”/„Speed 2”.....	325
Użycie przycisku „PULSE”.....	325
Opróżnianie miski roboczej z przetworzonych produktów	326
MYCIE I KONSERWACJA	327
WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW	
Zastosowanie uniwersalnego stalowego noża	327
Użycie tarczy tnącej/trącej	328
Zastosowanie mieszadła do ciasta	329
Przydatne rady	329
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	330
SERWIS I GWARANCJA	331

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 nieprzebrzegania 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 noży i tarcz.
13. Aby ograniczyć ryzyko zranienia, nie umieszczać ostrzy i tarcz przed uprzednim odłączeniem urządzenia z sieci zasilającej.

PROSIMY ZACHOWAĆ INstrukcję

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

14. Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że pokrywa jest właściwie zamocowana.
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 INstrukcję

Wymagania elektryczne

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50/60 Hz


Moc: 300 W

UWAGA: W razie trudności z podłączeniem, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki.

Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego

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

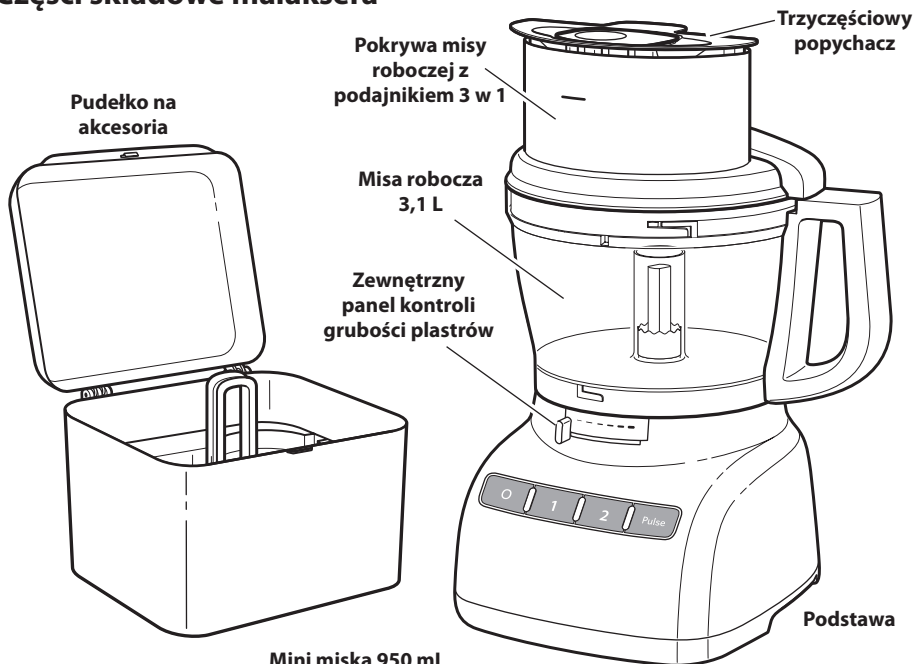
Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.

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.

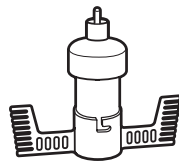
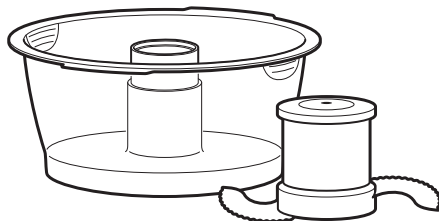
Odpady muszą być wywożone i utylizowane zgodnie z polskimi przepisami o zagospodarowaniu odpadów.

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 składowe malaksera



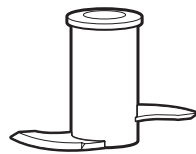
Mini miska 950 mL z mini nożem



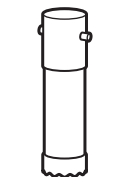
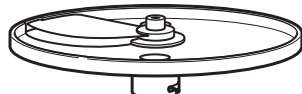
Trzepakca

Zewnętrznie regulowana tarcza tnąca na plasterki (cienkie plasterki – grube plasterki)

Dwustronna tarcza tnąca (2 mm i 4 mm)



Mieszadło do ciasta



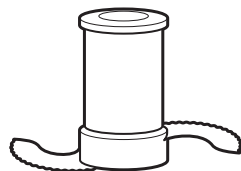
Adapter do tarczy tnącej



Trzpień montażowy

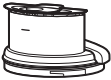

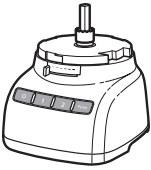


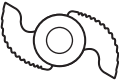


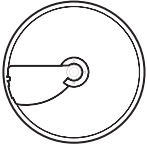
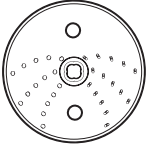
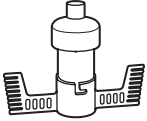


Adapter do tarczy tnącej



Noż uniwersalny ze stali nierdzewnej

Objaśnienie angielskich opisów na częściach malaksera

Część	Angielski opis	Objaśnienie
	CAUTION : Do not open until blades stop	UWAGA: nie otwierać aż do momentu zatrzymania noży
	Max Fill	Maksymalna pojemność
	Liquid Level	Poziom cieczy
	TWIST TO LOCK	PRZEKRĘCIĆ ABY OTWORZYĆ
	Drive Adapter	Trzpień montażowy
	Slicing Adapter	Adapter do tarczy tnącej
	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)
	Fine Shredding	Tarcza trąca – małe oczka
	Medium Shredding	Tarcza trąca – duże oczka
	Egg Whip	Trzepaczka

Ważne właściwości malaksera

Zewnętrzny panel kontroli grubości plastrów

Tarcza tnąca na plastry KitchenAid pozwalająca na zewnętrzne regulowanie grubości plastrów, bez konieczności wyjmowania tarczy z misy roboczej.

Po zamontowaniu tarczy tnącej w misie roboczej przesunąć suwak kontroli grubości plastrów na pożądaną pozycję odpowiadającą danej grubości plastrów. Zmiana ustawienia grubości cięcia nie wymaga zdejmowania pokrywy czy wyłączania urządzenia.

Speed 1/Speed 2/Pulse

Dwie szybkości oraz tryb pulsacji zapewniają precyzyjną kontrolę krojenia. Doskonałe wyniki w przypadku niemalże każdego produktu.

Pokrywa misy roboczej z podajnikiem 3 w 1

Podajnik 3 w 1 z łatwością mieści w całości duże pomidory, ogórki i ziemniaki, bez potrzeby wcześniejszego krojenia ich na mniejsze kawałki.

Trzyczęściowy popychacz

Trzy popychacze umieszczone jeden w drugim. Wyjmij średni popychacz z dużego, aby odsłonić średni otwór dozownika, bez potrzeby przerywania pracy.

Dla nieprzerwanego przetwarzania mniejszych produktów (zioła, orzechy, pojedyncze marchewki, seler naciowy) wyjąć wąski popychacz i włożyć produkty przez najmniejszy otwór dozownika.

Mały otwór w dnie najmniejszego popychacza ułatwia dolewanie np. oliwy do składników w misie roboczej – wystarczy włączyć do niego pożądaną ilość oliwy czy innego płynnego składnika.

Podstawa z metalowego odlewu

Ciężka podstawa zapobiega przesuwaniu się urządzenia oraz niweluje wibracje powstające podczas obróbki składników w misie roboczej.

AKCESORIA

Aksesoria w zestawie

Misa robocza 3,1 L

Wytrzymała, duża misa robocza zapewni odpowiednią przestrzeń do obróbki dużej ilości produktów.

Mini miska 950 mL z mini nożem

Mini miska i nimi nóż ze stali nierdzewnej są idealnymi narzędziami do miksowania i siekania mniejszych ilości produktów.

Regulowana zewnętrznie tarcza tnąca

Tarcza regulowana zewnętrznie tnąca plastry o grubości od 1 do 6 mm.

Dwustronna tarka

Dwustronna tarka umożliwiająca tarcie produktów na dużych (4 mm) i małych (2 mm) oczkach.

Trzpień montażowy

Trzpień montażowy używany jest z odpowiednim adapterem w celu montażu na wałku napędowym tarczy tnącej, tarki oraz mini noża.

Adapter do tarczy tnącej

Adapter założyć na trzpień montażowy a następnie nałożyć tarczę tnącą.

Adapter do tarczy tnącej

Adapter założyć na trzpień montażowy a następnie nałożyć tarkę.

Nóż uniwersalny ze stali nierdzewnej

Wszechstronny nóż sieka, miele, blenduje, miesza i upłynnia produkty w ciągu kilku sekund.

Mieszadło do ciasta

Specjalnie zaprojektowane mieszadło do mieszenia i zagniatania ciasta drożdżowego.

Trzepaczka

Trzepaczka szybko i dokładnie napowietrzy masy na masy, suflety i desery.

Pudełko na akcesoria

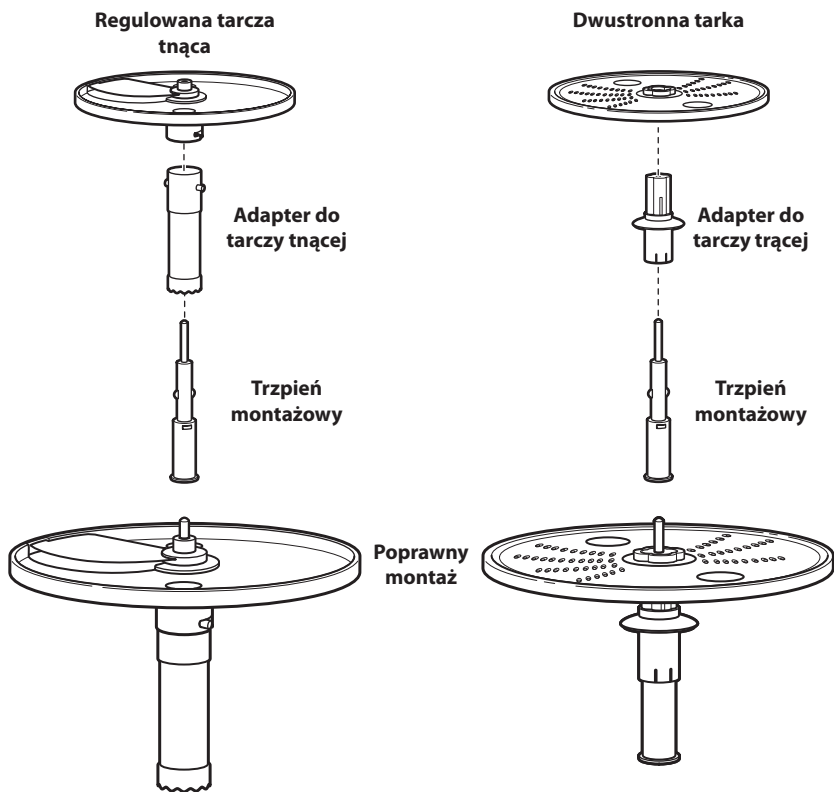
Specjalnie wystylizowane, wytrzymałe pudełko pozwala na utrzymanie w porządku i ochronę noży, tarcz oraz akcesoriów.

Szpatułka/przyrząd do czyszczenia (niepokazany na obrazku)





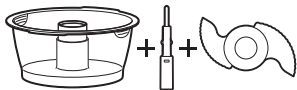


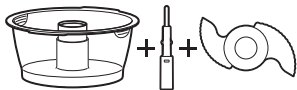



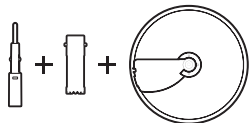
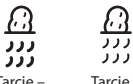


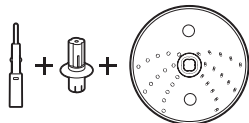






Narzędzie to ma specjalny kształt ułatwiający czyszczenie misek i narzędzi z pozostałości produktów.

Zestaw tarcz

Do malaksera dołączone są dwa różne adaptery. Jeden używany jest do montażu regulowanej tarczy tnącej, drugi do montażu tarczy trącej oraz pozostałych dodatkowych tarcz.



Charakterystyka akcesoriów

Czynność	Ustawienia	Rodzaj produktu	Akcesorium
 Mielenie Siekanie Puree	 	Ser Czekolada Owoce Świeże zioła Orzechy Tofu Warzywa Mięso	Uniwersalny nóż ze stali nierdzewnej  lub Mini miska i mini nóż ze stali nierdzewnej 
 Miksowanie		Sos do makaronu Pesto Salsa Sosy Ciasto na biszopt Ciasto kruche	
 Cienkie plastry Grube plastry	 	Owoce (miękkie) Ziemniaki Pomidory Warzywa (miękkie)	Regulowana tarcza tnąca 
 Tarcie – duże oczka Tarcie – małe oczka	 	Ziemniaki Warzywa (miękkie)	Dwustronna tarka 
 Zagniatanie		Ciasto drożdżowe	Plastikowe mieszadło do ciasta 
 Ubijanie		Jajka	Trzepaczka 

! UWAGA

Niebezpieczeństwo skaleczenia

Zachować ostrożność przy użyciu ostrej.

Brak ostrożności grozi okaleczeniem.

Przed pierwszym użyciem

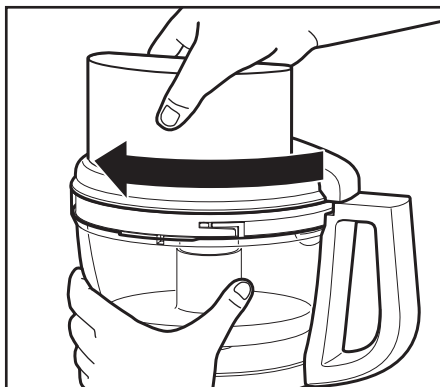
Przed pierwszym użyciem malaksera należy umyć ręcznie lub w zmywarce pokrywę misy roboczej, misę roboczą, mini miskę, popychacze, tarcze oraz tarki (patrz: „Mycie i konserwacja”).

Zdejmowanie pokrywy misy roboczej z misy roboczej

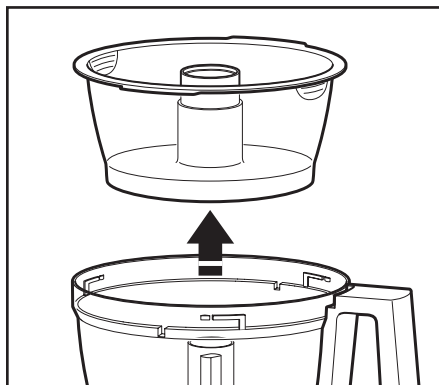
Po otwarciu pudełka zauważysz, że pokrywa misy roboczej jest już nałożona, w środku znajdują się mini miska.

Aby zdjąć pokrywę misy roboczej w celu jej umycia:

1. Złapać za dozownik pokrywy misy roboczej i przekręcić zgodnie z ruchami wskazówek zegara i podnieść pokrywę.

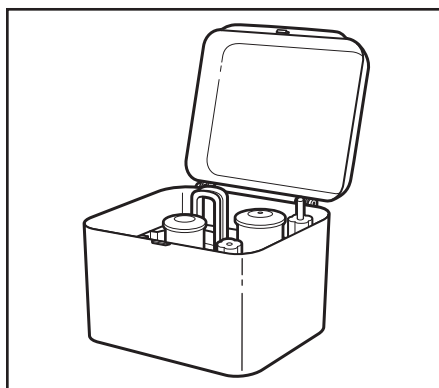


2. Wyjąć mini miskę z misy roboczej.



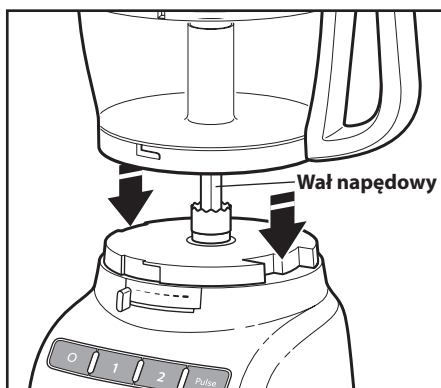
Przechowywanie części

Po zdemontowaniu i umyciu tarcz i ostrzy, powinny być one przechowywane w specjalnie do tego zaprojektowanym pudełku, w miejscu niedostępnym dla dzieci. Dla wygodniejszego przechowywania mini miska może pozostać w misie roboczej.

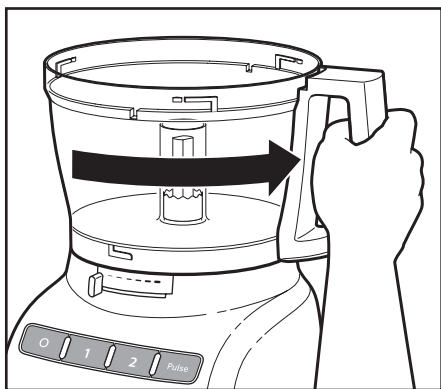


Montaż misy roboczej

1. Postawić podstawę malaksera na suchym, poziomym blacie tak, aby przyciski kontrolne były łatwo dostępne. Nie włączać zasilania aż do ukończenia montażu wszystkich części.
2. Nasadzić misę roboczą na trzpień wystający ze środka podstawy tak, aby uchwyt znalazł się po lewej stronie.



3. Trzymając za uchwyt, zdecydowanym ruchem obrócić misę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zatrzaśnięcia.



Umieść wybrane narzędzie w misie roboczej zgodnie z ich instrukcją montażu na kolejnych stronach.

Montaż pokrywy misy roboczej

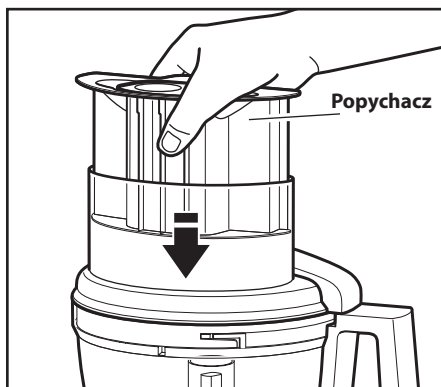
UWAGA: upewnij się, że przed zamontowaniem pokrywy w misie zostało zamontowane wybrane narzędzie.

1. Założyć misę roboczą tak, aby otwór podajnika był po lewej stronie uchwytu misy roboczej. Obrócić ją zdecydowanym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do zatrzaśnięcia.



2. Włożyć popychacz do podajnika 3 w 1. Aby uzyskać dodatkowe informacje dotyczące pracy z różnej wielkości podajnikami przeczytaj „Użycie podajnika 3 w 1”.

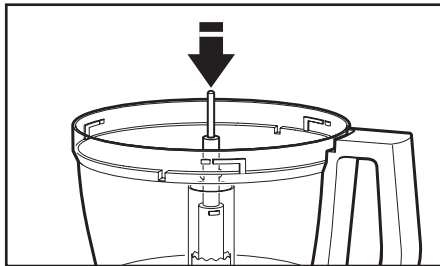
UWAGA: Malakser nie rozpocznie pracy zanim miska robocza oraz pokrywa misy nie zostaną prawidłowo zamontowane, a duży popychacz nie będzie wsunięty do podajnika (do około 1/2 wysokości podajnika).



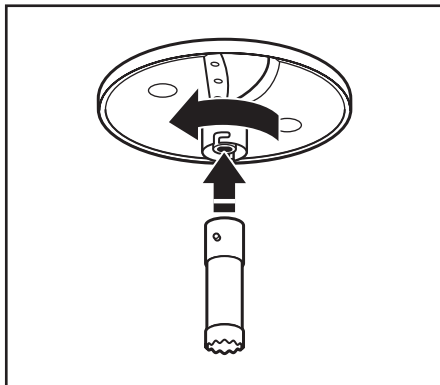
Montaż regulowanej tarczy tnącej

UWAGA: Regulowana tarcza tnąca może być zamontowana tylko w jeden sposób.

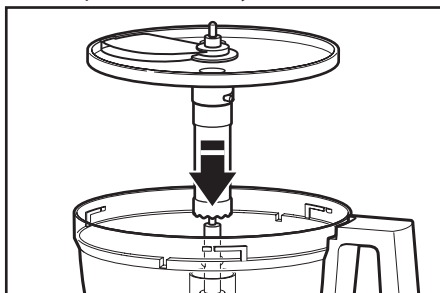
1. Po zamontowaniu miski roboczej umieścić trzpień montażowy na wałek napędowy wystający ze środka miski roboczej.



2. Trzymając regulowaną dwoma palcami wskazującym, dopasować wypustki odpowiedniego adaptera do otworu w kształcie litery L znajdującego się na tarczy tnącej. Opuścić tarczę na adapter i obrócić, aby wypustki zazębiły się w L-kształny otwór.

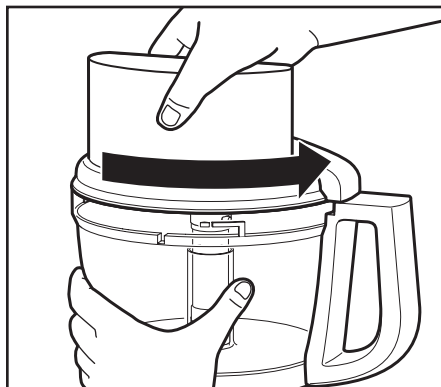


3. Opuścić tarczę tnącą wraz z adapterem na trzpień montażowy.



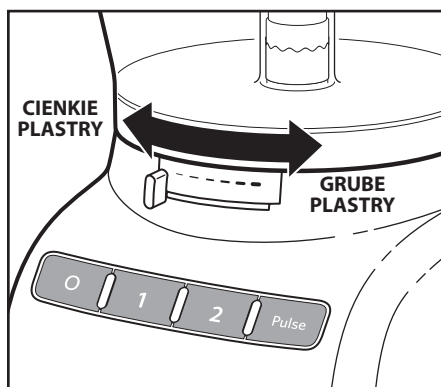
WSKAZÓWKA: Koniecznym może być obrócenie tarczy/trzpienia montażowego do momentu zablokowania w prawidłowej pozycji.

4. Nałożyć pokrywę miski roboczej, upewniając się, że jest prawidłowo zamontowana.



Regulacja tarczy tnącej

Ustawić pożądaną grubość plastrów przesuwając suwak panelu kontroli grubości w lewo dla cieńszych plastrów oraz w prawo dla grubszych.

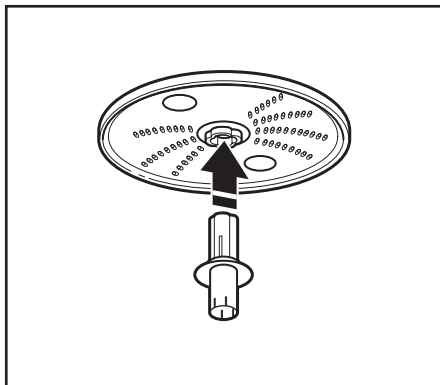


UWAGA: Suwak panelu kontroli grubości działa tylko w przypadku zamontowania regulowanej tarczy tnącej. Próba zmiany ustawień grubości przy zamontowanych innych niż regulowana tarcza tnąca ostrzach czy tarkach nie będzie miała wpływu na działanie.

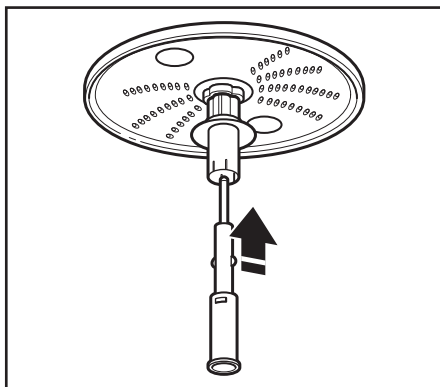
Montaż tarczy trącej

UWAGA: Aby zetrzeć produkty na małych bądź dużych oczkach umieścić dwustronną tarkę odpowiednią stroną DO GÓRY.

1. Trzymając adapter do tarki kciukiem i palcem wskazującym umieścić go w otworze na spodniej stronie tarki.

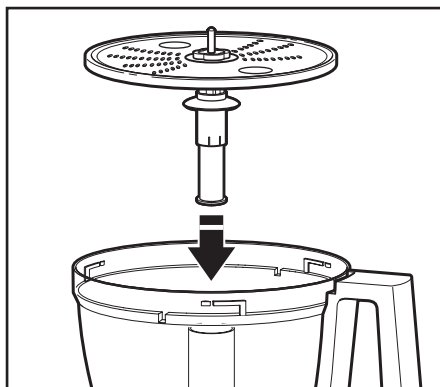


2. Wsunąć trzpień montażowy w adapter do tarki aż do zatrzaśnięcia.



3. Umieścić trzpień montażowy na wałku napędowym w misie roboczej.

WSKAZÓWKA: Koniecznym może być obrócenie tarczy/trzpienia montażowego do momentu zablokowania w prawidłowej pozycji.



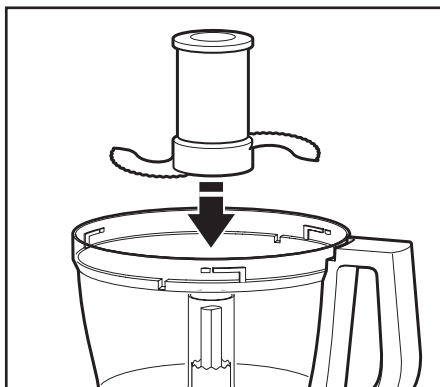
4. Nałożyć pokrywę misy roboczej, upewniając się, że jest prawidłowo zamontowana.



Montaż uniwersalnego noża lub noża do ciasta

UWAGA: Uniwersalny nóż i mieszadło do ciast mogą być zamontowane jedynie w misie roboczej.

1. Umieścić nóż na wałku napędowym.
2. Obracać nożem do momentu, gdy „wskoczy na miejsce”.



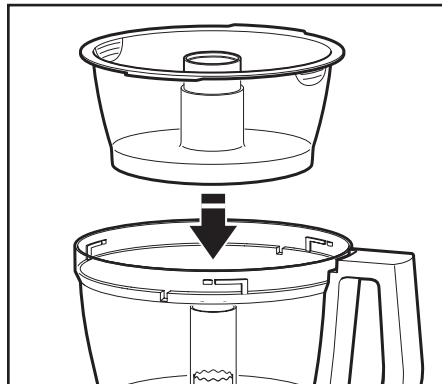
3. Wcisnąć nóż do zablokowania: zdecydowanym ruchem wcisnąć uniwersalny nóż do oporu. Uniwersalny nóż wyposażony jest w wewnętrzną uszczelkę, która idealnie pasuje do środkowego otworu misy roboczej.



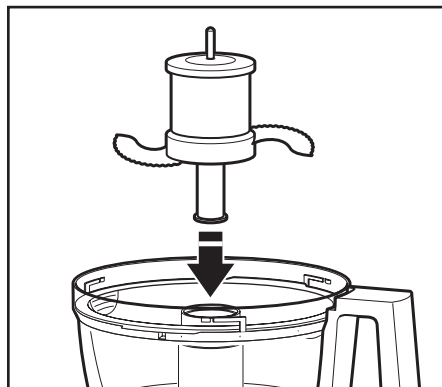
4. Nałożyć pokrywę misy roboczej, upewniając się, że jest prawidłowo zamontowana.

Montaż mini miski z mini nożem

1. Umieścić mini miskę w misie roboczej na wałku napędowym. W razie potrzeby obrócić mini miską tak, aby znalazła się na właściwym miejscu zapobiegającym obracaniu się podczas pracy.



2. Umieścić trzpień montażowy w mini misce a następnie całość na wałku napędowym. Koniecznym może być obracanie nożem do momentu „wskoczenia na miejsce”. Docisnąć nóż do zablokowania.

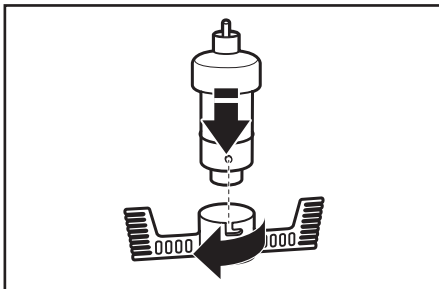


3. Nałożyć pokrywę misy roboczej, upewniając się, że jest prawidłowo zamontowana.
4. Aby wyjąć mini miskę po pracy należy najpierw wyjąć mini nóż, a następnie chwycić palcami za wgłębienia na wewnętrznej, górnej krawędzi miski.

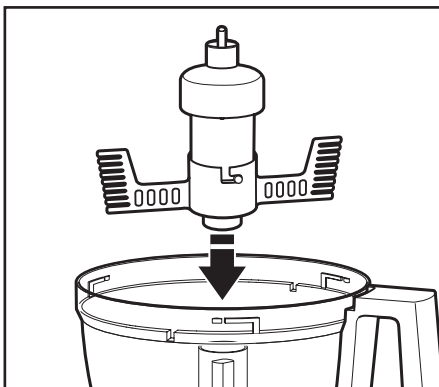
Montaż trzepaczki

UWAGA: Trzepaczka może być zamontowana jedynie w misie roboczej.

1. Upewnić się, że trzepaczka jest prawidłowo zamontowana. Jeżeli oba elementy zostały zdemontowane w celu czyszczenia, dopasować wypustkę na adaptera do odpowiedniego otworu trzepaczki i obracać w celu zablokowania we właściwym miejscu.



2. W zamontowanej misie roboczej umieścić grzebień trzepaczki na wałku napędowym.



3. Obracać trzepaczką do momentu wskoczenia na właściwe miejsce.
4. Nałożyć pokrywę misy roboczej, upewniając się, że jest prawidłowo zamontowana.

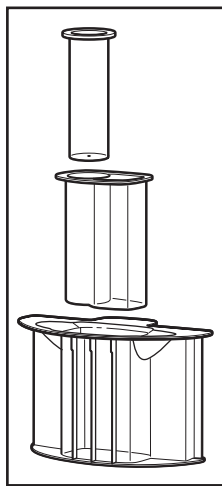
Użycie podajnika 3 w 1

Podajnik 3 w 1 zaopatrzony jest w 3 częściowy popychacz żywności. Użyj największego popychacza do przetwarzania dużych produktów lub użyj wewnętrznej jego części, aby uzyskać średniej wielkości lub mały otwór podajnika w celu przetwarzania mniejszych produktów.

Do krojenia lub rozdrabniania małych produktów, włożyć trzyczęściowy

popychacz do podajnika, a następnie wyjąć mały popychacz. Używać małego podajnika i popychacza do przetwarzania małych i smukłych produktów takich jak pojedyncze łydgi selera lub marchewki. Jeśli nie używasz małego popychacza upewnij się, że znajduje się na swoim miejscu wewnątrz średniego popychacza.

Aby powoli dolewać oleju lub innych płynnych składników do misy roboczej wystarczy wypełnić mały popychacz potrzebną ilością płynu. Mały otwór w dnie małego popychacza w stałym tempie będzie dozował płynny składnik.



⚠ UWAGA



Niebezpiecznie wirujące ostrza.

Zawsze używać popychacza.

Nie wkładać palców w otwory.

Trzymać z dala od dzieci.

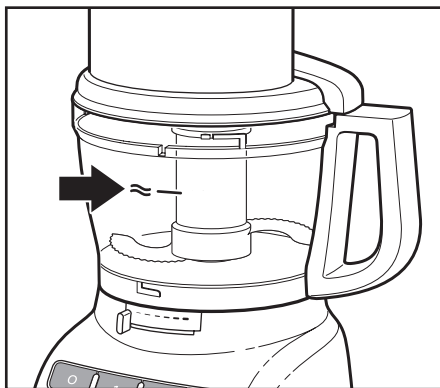
Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować zranieniem i odcięciem palców.

Przed użyciem

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

Linia maksymalnego poziomu płynów

Linia na misie roboczej wskazuje maksymalny poziom cieczy, jaka może być przetwarzana przez malakser.



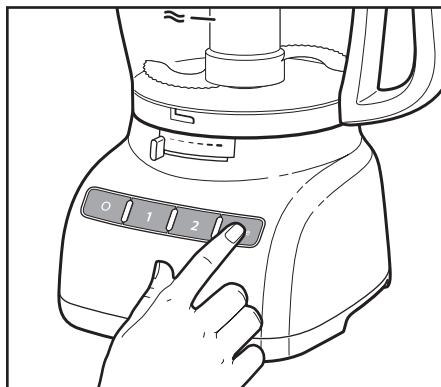
Użycie panelu sterowania prędkością „Speed 1”/„Speed 2”

1. Aby włączyć malakser należy wcisnąć przycisk Speed 1 (mała prędkość do miękkich produktów) lub przycisk Speed 2 (duża prędkość do twardych produktów). Malakser będzie działał w sposób ciągły, co sygnalizować będzie lampka kontrolna.
2. Po naciśnięciu przycisku „O” lampka kontrolna zgaśnie, malakser się wyłączy, a automatyczny hamulec zatrzyma dysk i ostrze.
3. Przed zdjęciem pokrywy misy roboczej, należy odczekać do momentu, aż wirujące w niej narzędzie całkowicie się zatrzyma. Należy upewnić się czy malakser jest wyłączony przed zdjęciem pokrywy misy lub przed odłączeniem przewodu zasilającego.

UWAGA: Jeśli malakser nie chce się włączyć, należy upewnić się, czy misa robocza i jej pokrywa są prawidłowo zatrzaśnięte oraz czy popychacz jest wsunięty na odpowiednią głębokość (patrz „Przygotowanie malaksera do pracy”).

Użycie przycisku „PULSE”

Przycisk ten pozwala dokładnie kontrolować czas pracy urządzenia, a co za tym idzie stopień rozdrobnienia produktów. Doskonale nadaje się więc do precyzyjnych zadań. Wystarczy nacisnąć ten przycisk, aby rozpocząć pracę, a zakończyć - zwalniając nacisk. Gdy przycisk jest wciśnięty zapala się światełko kontrolne.



UWAGA

Niebezpieczeństwo skaleczenia

Zachować ostrożność przy użyciu ostrej.

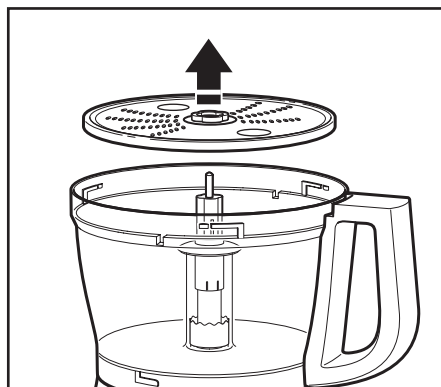
Brak ostrożności grozi okaleczeniem.

Opróżnianie misy roboczej z przetworzonych produktów

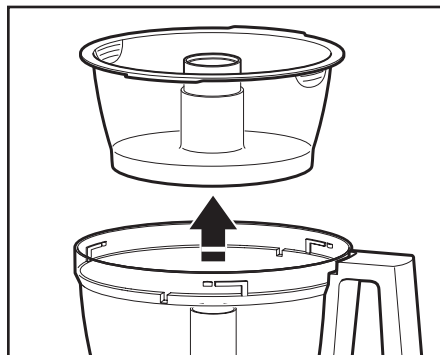
1. Nacisnąć przycisk „O”.
2. Przed zdjęciem pokrywy misy roboczej odłączyć malakser od sieci zasilającej.
3. Przekręcić pokrywę misy roboczej w lewo i zdjąć ją.



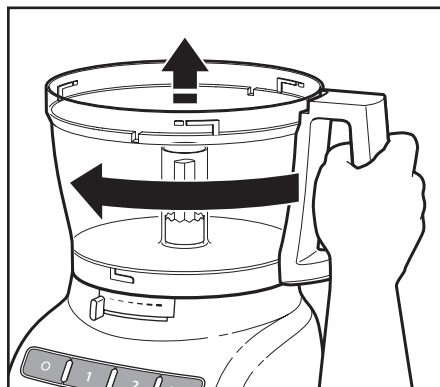
4. Jeśli używana była tarcza tnąca/trąca, usunąć tarczę przez zdjęcie misy z podstawy malaksera. Trzymając tarczę dwoma palcami podnieść do góry. Zdemontować adapter.



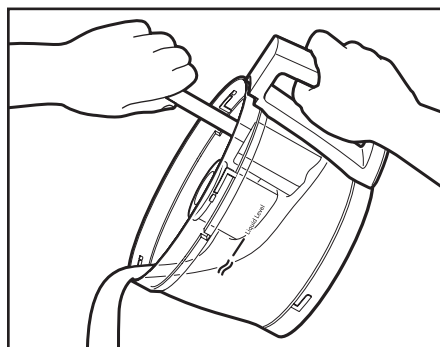
5. Jeśli używana była mini miska, usunąć ją trzymając za specjalne miejsca na krawędziach miski.



6. Przekręcić misę roboczą w lewo i podnieść ją z podstawy malaksera.



7. Uniwersalny nóż może zostać usunięty przez opróżnieniem misy roboczej. Możliwe jest również pozostawienie go zatrzaśniętego w misie. Opróżnić misę roboczą za pomocą szpatułki.



! UWAGA

Niebezpieczeństwo skaleczenia

Zachować ostrożność przy użyciu ostrej.

Brak ostrożności grozi okaleczeniem.

1. Nacisnąć przycisk „O”.
2. Wyłączyć wtyczkę elektryczną z kontaktu.
3. Podstawę malaksera i przewód elektryczny należy przecierać wilgotną, miękką szmatką z detergentem, a następnie wysuszyć polewając drugą. Nie należy używać żrących środków czyszczących.
4. Miski nie zawierające BPA wymagają specjalnego traktowania. Jeżeli miski takie będą myte w zmywarce należy zastosować się do następujących zasad:
 - Wszystkie części należy myć na **najwyższej półce** zmywarki.
 - Nie należy umieszczać misek w zmywarce w pozycji leżącej.

- Nie należy używać wysokich temperatur jak w przypadku programów dezynfekujących porą wodną.

5. Jeśli części malaksera czyszczone są ręcznie, należy unikać stosowania ostrych środków czyszczących. Mogą one zarysować lub zmatowić misę roboczą oraz pokrywę miski. Po umyciu należy dokładnie osuszyć wszystkie części malaksera.
6. Aby uniknąć uszkodzenia sytemu blokad, należy przechowywać misę roboczą i jej pokrywę założone na trzpień napędowy wystający ze środka podstawy malaksera, w pozycji niezmontowanej.
7. Przewód elektryczny powinien zostać owinięty wokół miski roboczej. Wtyczkę zabezpieczyć przez włożenie pod przewód.
8. Zdemontowane tarcze, ostrza i pozostałe drobne akcesoria, powinny być przechowywane w specjalnie do tego celu dołączonym pudełku, w miejscu niedostępnym dla dzieci.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW

! UWAGA

Niebezpieczeństwo skaleczenia

Zachować ostrożność przy użyciu ostrej.

Brak ostrożności grozi okaleczeniem.

Zastosowanie uniwersalnego stalowego noża



Rozdrabnianie świeżych warzyw i owoców:

Oczyszczone i bez pestek, należy je pokroić wstępnie ręcznie, na kawałki wielkości

małego jajka. Ostrze malaksera rozdrobni je dalej do pożądanej wielkości i konsystencji. Pracę należy rozpocząć wykonując na wstępie krótkie, jedno – dwu sekundowe, pulsujące włączenia malaksera. W razie potrzeby w przerwach należy usuwać ze ścian miski szpatułką produkty, nadmiernie przyklejające się do jej ścianek.

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

Wskazane jest dodanie 60 mL płynu na każde 250 mL produktów. Włączyć malakser na wstępie krótkimi impulsami (przycisk PULSE), a następnie przejść do pracy ciągłej aż do

uzyskania pożądanej konsystencji. W razie potrzeby w przerwach należy usuwać ze ścian miski szpatułką produkty, nadmiernie przyklejające się do jej ścianek.

Przygotowanie purée z ziemniaków:

Rozdrobnić ugotowane i ciepłe ziemniaki przy użyciu tarczy trącej, a następnie przełożyć je do miski roboczej z zamontowanym uniwersalnym nożem. Dodać rozpuszczone masło, i gorące mleko. Doprawić. Następnie należy użyć przycisk „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 przesypać mąką, dodając z przewidzianej w przepisie ogólnej jej ilości po 30 g na każde 60 g owoców. Pracować przy użyciu przycisku „PULSE” do uzyskania oczekiwanego rozdrobnienia.

Ocieranie skórki cytrynowej:

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

Siekanie czosnku, świeżych ziół i niewielkich ilości warzyw:

W tym wypadku składniki dozuje się w sposób ciągły, poprzez mały otwór popychacza, podczas gdy nóż kręci się w misie roboczej. Najlepsze rezultaty uzyskuje się, gdy używa się składników osuszonych po umyciu.

Siekanie orzechów:

Jednorazowo można użyć nie więcej niż 450 g produktów. Pracę rozpocząć impulsami (przycisk "PULSE"), trwającymi po 710 - 2 sekundy, aż do uzyskania oczekiwanego rozdrobnienia. Dalej pracując w trybie ciągłym (przycisk "I") 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 450 g produktów. Pracę rozpocząć impulsami (przycisk "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 3,8 - 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 dodatkiem 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 Pecorino:

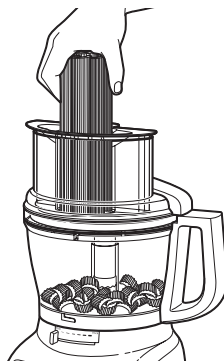
Nie należy trzeć serów bardzo twardych, których nie można podzielić za pomocą podważania czubkiem noża. Do tarcia sera doskonale nadaje się uniwersalne ostrze. Ser pociąć na 2,5 cm kawałki. Włożyć do miski roboczej. Pracę rozpocząć impulsami, aż do rozdrobnienia. Przełączyć na pracę ciągłą, aż do uzyskania 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:

Oczyszczone i bez pestek, należy je pokroić wstępnie ręcznie, na kawałki wielkości małego jajka. Mięso musi być pocięte na kawałki oraz uformowane tak, by rozmiarami pasowało do otworu 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. Krojenie powinno odbywać się przy odpowiednim nacisku popychacza. Można używać także małego otworu podajnika. Ułożyć produkty pionowo w otworze i za pomocą małego popychacza dociskać z wycuciem do wybranej tarczy tnącej.

Krojenie w plasterki surowego mięsa i drobiu:

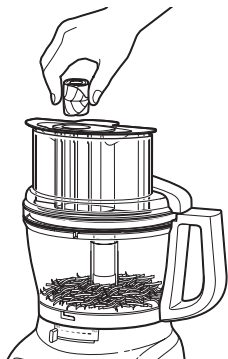
Mięso musi być pocięte na kawałki oraz uformowane tak, by rozmiarami pasowało do otworu podajnika. Następnie dobrze schłodzone - najlepiej lekko zmrożone - przez włożenie w pakowaniu foliowym do zamrażarki na 0,5 do 2 godzin. Nie można zamrażać zbyt długo - koniec ostrza noża powinien dać się wbić w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

Ułóżyc 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.

Zastosowanie mieszadła do ciasta



Mieszadło to służy do szybkiego i perfekcyjnego przygotowania ciasta, zwłaszcza kruchego.

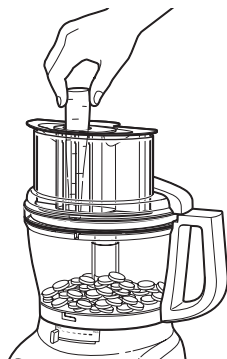
W ciągu minuty lub mniej

można uzyskać odpowiednio uformowaną kulę ciasta. Dłuższe jego wyrabianie może spowodować jego rozdrabnianie i przywieranie do ścianek miski. Najlepsze rezultaty osiąga się wyrabiając je z 250 do 375 gramów mąki.

Przydatne rady

- Surowce do obróbki nie mogą być zbyt twarde. Mogłyby to spowodować uszkodzenie ostrza lub silnika. Dobrym testem jest próba nakłucia ich czubkiem ostrego noża, któremu muszą się poddać. Jeśli dość twardy kawałek, np. marchewka, utkwi w tarczy tnącej, wtedy należy wyłączyć urządzenie, zdjąć tarczę i ostrożnie ją od niego uwolnić.

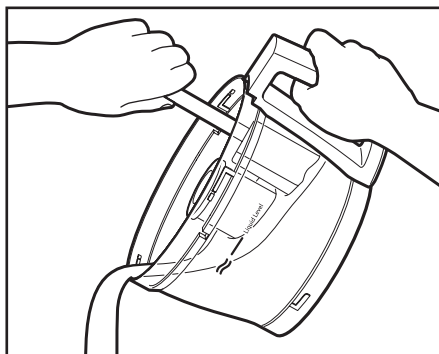
- Nie należy nadmiernie wypełniać miski roboczej. Podczas miksowania rzadkich składników, można nimi wypełnić naczynie do poziomu od 1/2 do 2/3 wysokości. Objętość gęstych mieszanek nie powinna przekraczać 3/4 pojemności naczynia. Płynami można napełniać misę roboczą do zaznaczonej na jej ścianie linii maksymalnego poziomu wypięnienia, patrz "Przygotowanie malaksera do pracy - Linia maksymalnego poziomu płynów". Przy siekaniu żywności naczynie nie powinno być napełnione więcej niż do poziomu 1/3 do 1/2 wysokości. Mini miska może być używana do płynów, w ilości nie większej niż 237 mL.
- Tarcze tnące należy umieszczać na trzpieniu przedłużającym tak, aby ostrze znajdowało się w położeniu na prawo od otworu podajnika. Pozwoli to na "rozpęd" narzędzia przed kontaktem z krojonym produktem.
- Aby w pełni wykorzystać szybkość obrotów tarcz malaksera, wrzucać produkty przeznaczone do posiekania bezpośrednio przez podajnik bez potrzeby zatrzymywania pracy urządzenia.
- Różnego rodzaju przetwarzane produkty wymagają zmiennej siły docisku do tarcz rozdrabniających. Najlepsze rezultaty osiąga się używając niewielkiego nacisku na delikatne składniki (truskawki, pomidory, pieczarki, itd.), a silniejszego na twardsze produkty (sery, lekko zmrożone mięso, marchewki, itd.).
- Bardzo miękkie i miękkie sery mogą rozsmarować się lub zrolować na tarczy podczas tarcia. By temu zapobiec należy trzeć sery mocno schłodzone.
- Zdarza się, że warzywa cienkie – jak seler naciowy czy marchewka, przewracają się w otworze podajnika podczas krojenia tak, że plasterki stają się nierówne. By temu zapobiec, należy pociąć je na mniejsze kawałki i ściśle upakować w otworze. Warzywa można także podawać pionowo bezpośrednio przez mniejszy otwór podwójnego popychacza.



WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW

- 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 rozprowadzić ją równomiernie przy pomocy szpatułki.
- Gdy misa 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.
- Gdy misa wypełni się do poziomu tarczy tnącej, należy przerwać pracę i ją opróżnić.
- 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.
- Pokrywę, zdjętą z misy roboczej, należy odkładać zwróconą górną powierzchnią w stronę blatu, na który ją kładziemy. Pomaga to utrzymać go w czystości.

- 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.
- Niektóre składniki (np. marchewki) mogą spowodować zabarwienie plastikowych części. W takim wypadku należy je przemyć sokiem z cytryny.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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.



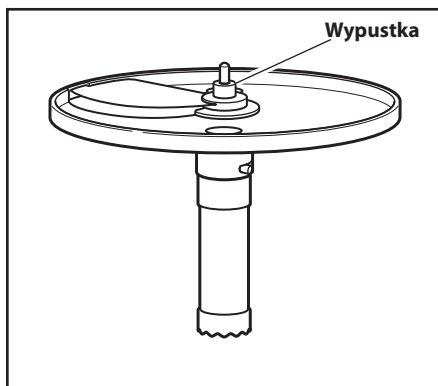
- Wcisnij jednocześnie tylko jeden przycisk. Malakser nie będzie pracował jeśli wciśniętych będzie więcej niż jeden przycisk jednocześnie.
- Sprawdź czy malakser jest podłączony do sieci zasilającej.
- Sprawdź czy bezpiecznik zabezpieczający obwód elektryczny, do którego podłączony jest malakser, funkcjonuje 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 kroi lub nie trze prawidłowo:

- Należy upewnić się czy tarcze zamocowane są na odpowiednim adapterze ostrzem do góry.
- Jeśli używana jest regulowana tarcza tnąca należy upewnić się czy została ustawiona odpowiednia grubość krojenia.
- Należy upewnić się, że produkty przeznaczone do krojenia lub tarcia są odpowiedniej wielkości. Patrz „Wskazówki dla użytkowników”.

Pokrywa misy nie chce się zamknąć po zamontowaniu tarcz:

- Należy sprawdzić czy tarcza została poprawnie zamontowana na odpowiednim adapterze. Tarcze posiadają wystającą wypustkę od góry i rowki od spodu, ułatwiające montaż.



Adres serwisu znajduje się w karcie gwarancyjnej i na końcu tej instrukcji, w rozdziale "Serwis i Gwarancja".

SERWIS I GWARANCJA

Gwarancja malaksera KitchenAid do użytku domowego

Okres gwarancji	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
<p>Europa, Australia i Nowa Zelandia:</p> <p>Dla modelu 5KFP1335: Trzy lata pełnej gwarancji na malakser od daty zakupu widocznej na paragonie.</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>A. Napraw wynikłych z użycia malaksera innego niż do przygotowywania żywności w gospodarstwie domowym.</p> <p>B. 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 WTÓRNE.

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

www.KitchenAid.pl
www.KitchenAid.eu

W10505785A

© 2012. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian bez uprzedzenia.

332

07/12