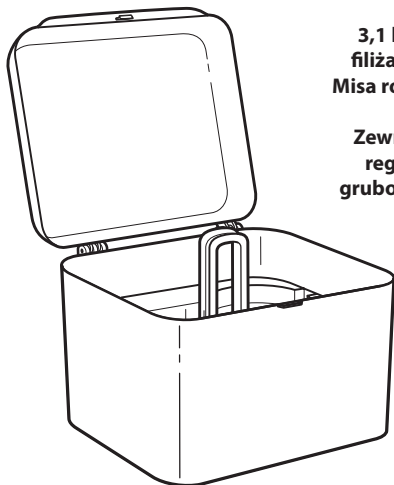


# CZĘŚCI I FUNKCJE

Organizer na wyposażenie dodatkowe\*

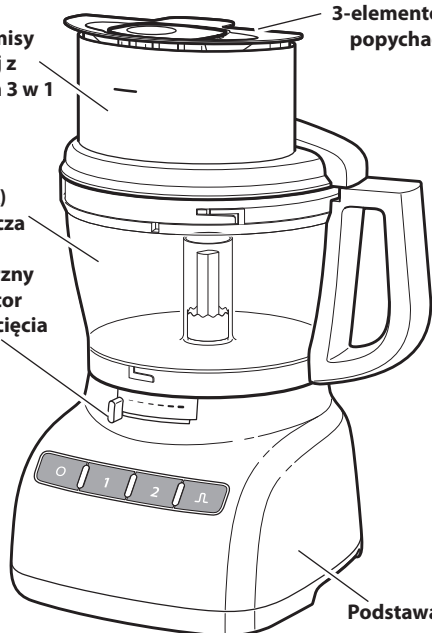


Pokrywa misy roboczej z podajnikiem 3 w 1

3-elementowy popychacz

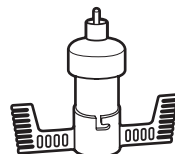
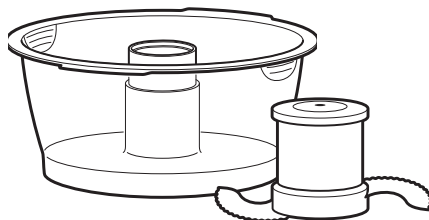
3,1 l (13 filiżanek)  
Misa robocza

Zewnętrzny regulator grubości cięcia



Podstawa

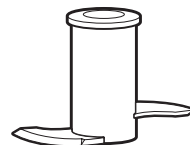
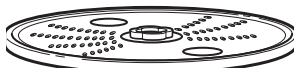
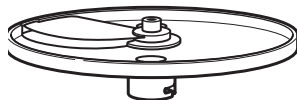
950 ml (4 filiżanki)  
Mała miska\* i miniaturowy nóż\*



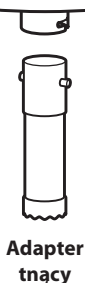
Trzepaczka\*

Regulowana zewnętrznie tarcza tnąca (od cenniej do grubej)

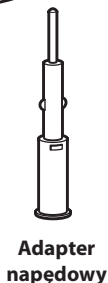
Dwustronna tarcza trąca (2 mm i 4 mm)



Mieszadło do ciasta\*



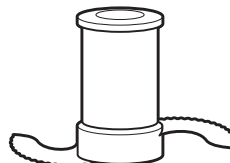
Adapter tnący



Adapter napędowy



Adapter tarczy



Ze stali nierdzewnej  
Uniwersalne ostrze

\* Tylko w modelu 5KFP1335

POLSKI



# CZĘŚCI I FUNKCJE

## WAŻNE FUNKCJE MALAKSERA

### Zewnętrzny regulator grubości cięcia

Specjalna, regulowana zewnętrznie tarcza tnąca KitchenAid umożliwia dostosowanie grubości krojenia od cienkiej do grubej bez konieczności jej zdejmowania. Po zainstalowaniu tarczy tnącej wystarczy przesunąć regulator grubości krojenia dożądanego ustawienia – nie trzeba zdejmować pokryw ani wyłączać malaksera.

### Prędkość 1 / prędkość 2 / tryb pulsacyjny (⏏)

Dwie prędkości pracy i tryb pulsacyjny (⏏) zapewniają precyzyjną kontrolę i doskonałe rezultaty w przypadku większości potraw.

### Pokrywa misy roboczej z podajnikiem 3 w 1

Podajnik 3 w 1 mieści duże artykuły spożywcze, takie jak pomidory, ogórki i ziemniaki, po ich niewielkim przycięciu lub pokrojeniu.

### 3-elementowy popychacz

Trzy popychacze są zagnieżdżone jeden w drugim. Wymij średni popychacz z dużego, aby uzyskać średniej wielkości podajnik do ciągłego przetwarzania.

W celu ciągłego przetwarzania mniejszych produktów (takich jak zioła, orzechy, pojedyncza marchew czy seler) wymij wąski popychacz i zastosuj wąski podajnik.

Mały otwór w dolnej części wąskiego popychacza ułatwia skrapianie składników olejem – wystarczy wlać odpowiednią ilość oleju lub innego płynnego składnika.

### Solidna podstawa

Wytrzymała, antypoślizgowa podstawa zapewnia lepszą stabilność i ogranicza drgania podczas wymagających prac związanych z przetwarzaniem żywności.

## AKCESORIA W ZESTAWIE

### Misa robocza o pojemności 3,1 l (13 filiżanek)

Duża, trwała misa robocza umożliwia przygotowywanie potraw o dużej objętości.

### Mała miska\* o pojemności 950 ml (4 filiżanki) i miniaturowy nóż\*

Mała miska i miniaturowy nóż ze stali nierdzewnej doskonale nadają się do siekania i mieszania niewielkich ilości produktów.

### Regulowana zewnętrznie tarcza tnąca

Tarczę można regulować w zakresie od około 1 do 6 mm (od 1/16 do 1/4 cala), co pozwala na krojenie w plastry większości produktów.

### Dwustronna tarcza trąca

Tarcza trąca jest dwustronna, co umożliwia rozdrabnianie sera lub warzyw grubo lub drobno.

### Adapter napędowy

Adapter napędowy jest wykorzystywany wraz z odpowiednim adapterem do podłączenia tarcz trących/tnących oraz miniaturowego noża\* do wału napędowego w podstawie.

### Adapter tnący

Adapter dopasowany jest do adaptera napędowego oraz spodniej części regulowanej tarczy tnącej.

### Adapter tarczy

Adapter dopasowany jest do adaptera napędowego oraz spodniej części tarczy trącej.

### Uniwersalny nóż ze stali nierdzewnej

Nóż uniwersalny sieka, mieli, blenduje, miksuje i emulguje w ciągu kilku sekund.

### Mieszadło do ciasta\*

Mieszadło do ciasta jest przeznaczone do mieszania i wyrabiania ciasta drożdżowego.

### Trzepaczka\*

Trzepaczka służy do szybkiego ubijania białek na bezy, musy, suflety i desery.

### Organizer na wyposażenie dodatkowe\*

Stylowy i wytrzymały organizer do przechowywania chroni ostrza, tarcze i akcesoria.

### Szpatułka/narzędzie do czyszczenia\* (niepokazane na rysunku)

Specjalny kształt ułatwia wyjmowanie jedzenia z misek, tarcz i ostrzy.

\* Tylko w modelu 5KFP1335

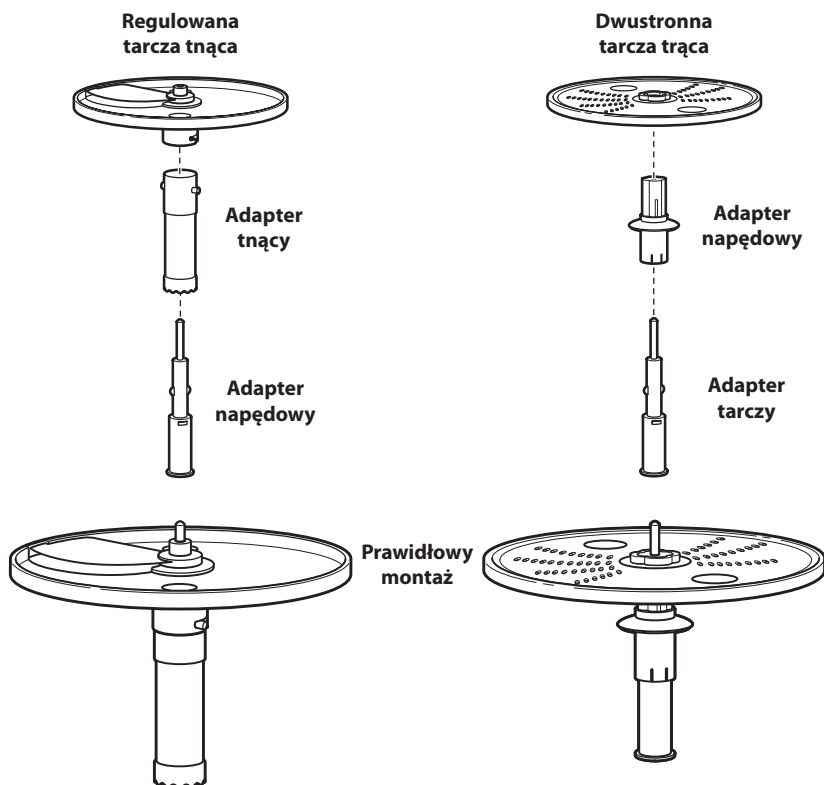




## CZĘŚCI I FUNKCJE

### OPIS OGÓLNY ZESPOŁU TARCZ

Malakser wyposażony jest w dwa różne adaptory do tarcz. Jeden z nich jest używany wyłącznie z regulowaną tarczą tnącą. Drugi jest używany z dwustronną tarczą tnącą oraz wszystkimi innymi tarczami opcjonalnymi.



POLSKI





## PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

### **Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.**

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i ich 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 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

**Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:**

1. Należy przeczytać wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Nie zanurzaj malaksera w wodzie i innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem.
3. Odłącz urządzenie od gniazda sieciowego, gdy nie będzie używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem jego elementów oraz przed czyszczeniem.
4. Tylko na terenie Unii Europejskiej: urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
5. Tylko na terenie Unii Europejskiej: urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z tego urządzenia, oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
6. Omawiane urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
7. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
8. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.
9. Zabrania się używania urządzeń, których kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli nastąpiła awaria urządzenia, bądź jeżeli zostało ono upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Należy zwrócić urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy albo regulacji mechanicznej lub elektrycznej.





## PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

10. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, dla uniknięcia niebezpieczeństwa, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę.
11. Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem elementów oraz przed czyszczeniem, należy je WYŁĄCZYĆ, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda, należy ją chwycić i wyciągnąć. Zabrania się ciągnięcia za przewód.
12. Nie należy używać nieoryginalnych części, gdyż może to powodować obrażenia, porażenie prądem lub wywołać pożar.
13. Zabrania się używania na wolnym powietrzu.
14. Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego z krawędzi stołu lub blatu.
15. Zachowaj ostrożność podczas wlewania gorących płynów do malaksera, ponieważ mogą one zostać wyrzucone na zewnątrz urządzenia pod wpływem nagłego parowania.
16. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
17. Nie zbliżaj dłoni ani przyborów kuchennych do poruszających się ostrzy lub tarczy w trakcie obrabiania żywności, aby ograniczyć ryzyko poważnych obrażeń ciała osób oraz uszkodzenia malaksera. Można używać skrobaczki, ale tylko wtedy, gdy malakser nie pracuje.
18. Noże są bardzo ostre. Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi nożami tnącymi, opróżniania miski oraz podczas czyszczenia.
19. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała, nigdy nie należy zakładać ostrza tnącego lub tarczy na podstawę bez uprzedniego zamocowania miski na właściwym miejscu.
20. Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, czy pokrywa jest prawidłowo zamocowana.
21. Nigdy nie należy wkładać jedzenia ręką. Należy zawsze używać do tego popychacza.
22. Zabrania się podejmowania prób pokonania mechanizmu blokady pokrywy.
23. Nie napełniaj miski powyżej poziomu maksymalnego (ani powyżej znamionowej pojemności), aby wyeliminować ryzyko obrażeń ciała spowodowane uszkodzeniem pokrywy lub miski.
24. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
25. Omawiane urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz w podobnych zastosowaniach, takich jak:
  - pomieszczenia socjalne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - budynki gospodarskie;
  - przez gości w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania;
  - miejsca oferujące noclegi i wyżywienie.

## NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

Instrukcje są również dostępne w Internecie, na naszej stronie internetowej:  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)





# PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA


## WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

**Napięcie:** 220–240 V  
**Częstotliwość:** 50-60 Hz  
**Moc:** 300 W

**UWAGA:** jeśli wtyczka nie pasuje do kontaktu, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki.

## UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

### Utylizacja opakowania


Materiał, z którego wykonano opakowanie, nadaje się do recyklingu i jest oznaczony odpowiednim symbolem . Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylicowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

### Złomowanie urządzenia

- Urządzenie to zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2012/19/EU 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.

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

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI




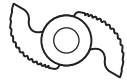
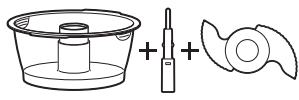


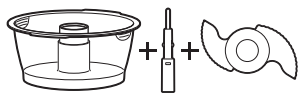
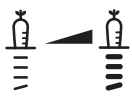


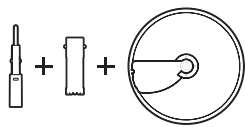
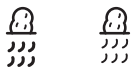


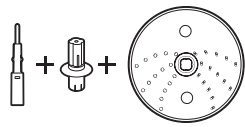






Urządzenie zostało zaprojektowane, skonstruowane i dostarczone zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywach WE: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/WE i 2011/65/UE (dyrektywa RoHS).





# KORZYSTANIE Z PRODUKTU

## PORADNIK WYBORU AKCESORIÓW

Funkcja	Ustawienie	Produkt	Akcesorium
 Mielenie Siekanie Purée	 	Ser Czekolada Owoce Świeże zioła Orzechy Tofu Warzywa Mięso	<b>Uniwersalny nóż ze stali nierdzewnej</b>  <b>lub</b> <b>Mała miska* i miniaturowy uniwersalny nóż ze stali nierdzewnej*</b> 
 Miksowanie		Sos do makaronu Pesto Salsa Sosy Mieszanka na ciasto Masa na ciasto	
 Krojenie na cienkie plastry Krojenie na grube plastry	 	Owoce (miękkie) Ziemniaki Pomidory Warzywa (miękkie) Ser Czekolada Owoce (twarde) Warzywa (twarde)	<b>Regulowana tarcza tnąca</b> 
 Szatkowanie średnie Szatkowanie drobne	 	Ziemniaki Warzywa (miękkie) Kapusta Ser Czekolada Owoce (twarde) Warzywa (twarde)	<b>Dwustronna tarcza do szatkowania</b> 
 Wyrabianie ciasta		Ciasto drożdżowe	<b>Plastikowe mieszadło do wyrabiania ciasta*</b> 
 Ubijanie		Jajka	<b>Trzepaczka*</b> 

\* Tylko w modelu 5KFP1335





# KORZYSTANIE Z PRODUKTU

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem malaksera należy umyć misę roboczą, pokrywę misy roboczej, małą miskę\*, popychacze podajnika, tarcze i ostrza ręcznie lub w zmywarce (patrz część „Konserwacja i czyszczenie”).

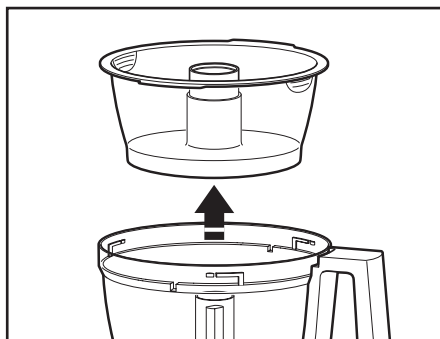
## ZDEJMOWANIE POKRYWY MISY ROBOCZEJ

Malakser jest dostarczany z pokrywą misy roboczej zamontowaną na misie oraz z miniaturowym nożem\* wewnątrz misy roboczej.

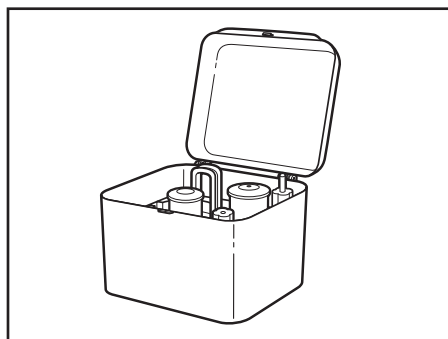
Zdejmowanie pokrywy misy roboczej w celu jej wstępnego wyczyszczenia:



- 1** Chwyć podajnik na pokrywie misy roboczej i obróć go prawo, aby wyjąć z misy roboczej.



- 2** Wymij małą miskę\*.



Zdemontowane tarcze, wałki i noże należy po umyciu przechowywać w przewidzianym do tego celu organizerze\* w miejscu niedostępnym dla dzieci. Miniaturowy nóż\* można zamocować wewnątrz misy roboczej, zapewniając jego wygodne przechowywanie.

\* Tylko w modelu 5KFP1335



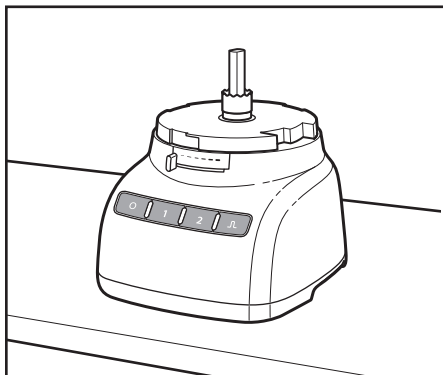




# KORZYSTANIE Z PRODUKTU

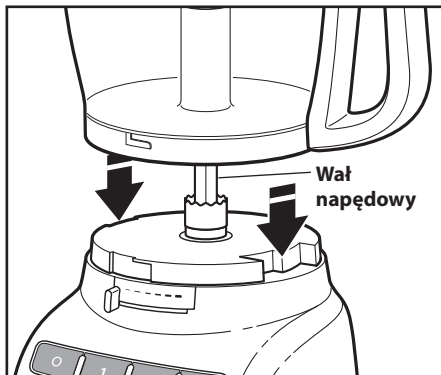
## MOCOWANIE MISY ROBOCZEJ

**UWAGA:** wybierz akcesorium, którego chcesz użyć, i zainstaluj je zgodnie z instrukcjami podanymi na kolejnych stronach.



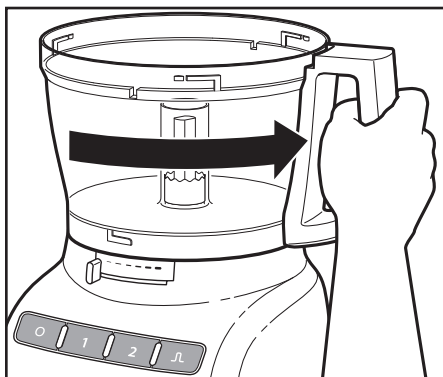
**1**

Umieść malakser na suchym, płaskim blacie, z panelem sterowania skierowanym do przodu. Nie podłączaj malaksera do prądu przed zmontowaniem wszystkich jego elementów.



**2**

Umieść misę roboczą na podstawie, wyrównując wystającą część z wgłębieniem w podstawie. Środkowy otwór powinien być dopasowany do wału napędowego.



**3**

Chwyć uchwyt miski roboczej i obróć misę w lewo, aby zablokować ją w podstawie.

POLSKI

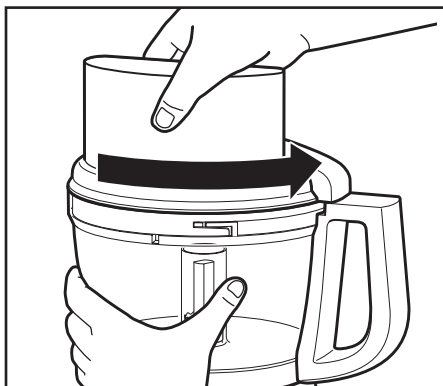




## KORZYSTANIE Z PRODUKTU

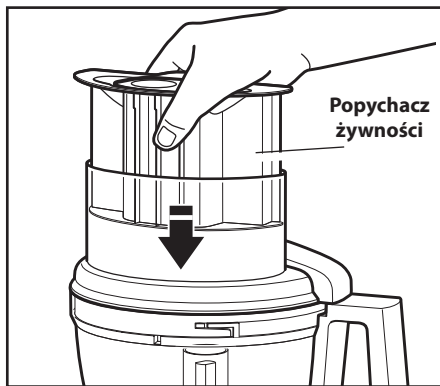
### MOCOWANIE MISY ROBOCZEJ

**UWAGA:** malakser nie będzie działał, dopóki miska robocza i pokrywa miski nie zostaną prawidłowo zablokowane na podstawie, a duży popychacz nie zostanie wsunięty maksymalnie do podajnika (do mniej więcej połowy długości).



**1**

Założ pokrywę miski roboczej na miskę wraz z podajnikiem po lewej stronie uchwytu miski. Chwyć podajnik i obróć pokrywę w prawo, aż zablokuje się na swoim miejscu.



**2**

Włóż popychacz do podajnika 3 w 1. Szczegółowe informacje na temat pracy z żywnością o różnych rozmiarach można znaleźć w części „Korzystanie z podajnika 3 w 1”.

**UWAGA:** przed zamocowaniem pokrywy miski roboczej należy zamontować odpowiednie akcesorium.

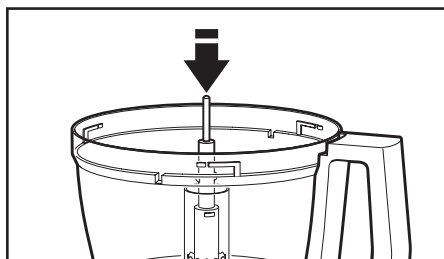




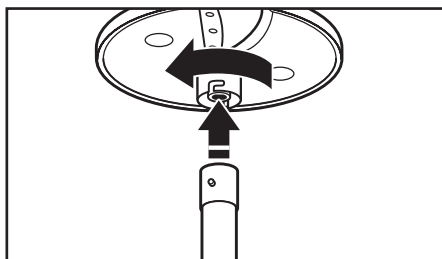
# KORZYSTANIE Z PRODUKTU

## MONTAŻ REGULOWANEJ TARCZY TNĄCEJ

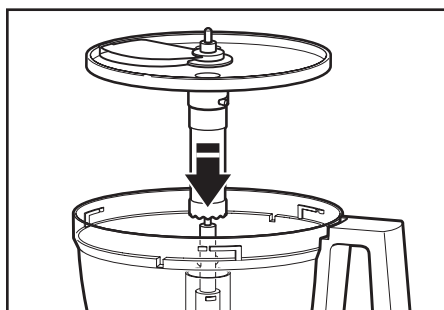
**WAŻNE:** regulowaną tarczę tnącą można zainstalować tylko w jednym kierunku.



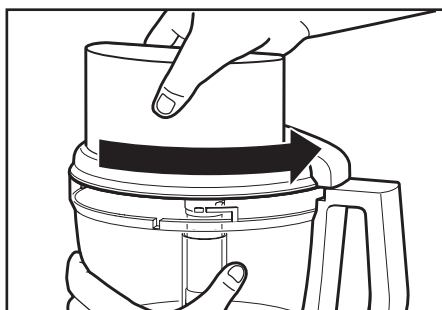
- 1** Po zamontowaniu miski roboczej umieść adapter napędowy na wale napędowym w podstawie.



- 2** Przytrzymując regulowaną tarczę tnącą za 2 uchwyty na palce, dopasuj kołki adaptera tarczy do gniazda w kształcie litery L na tarczy. Nasuń tarczę w dół na adapter i obróć ją, aby wsunąć bolce w gniazdo L.



- 3** Opuść tarczę tnącą oraz adapter tnący na adapter napędowy.



- 4** Zamontuj pokrywę miski roboczej, upewniając się, że została zamocowana na swoim miejscu.

**WSKAZÓWKA:** może być konieczne obrócenie tarczy/adaptora napędowego, aż tarcza opadnie na prawidłowe miejsce.

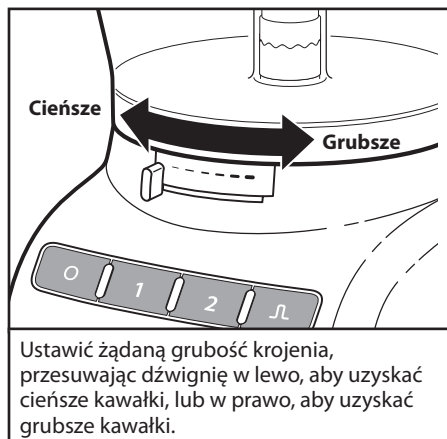
POLSKI





## KORZYSTANIE Z PRODUKTU

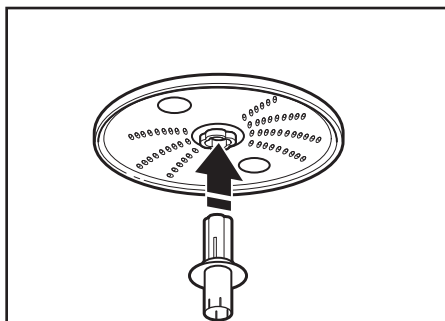
### REGULACJA GRUBOŚCI KROJENIA W PLASTRY



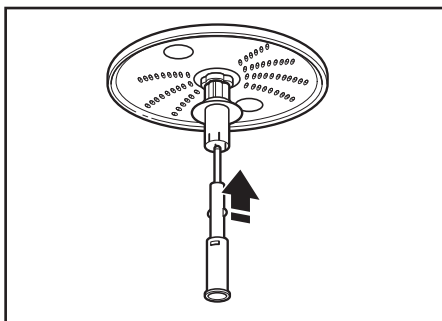
**UWAGA:** dźwignia działa tylko z regulowaną tarczą tnącą. Zmiana ustawień grubości z użyciem innych zamontowanych tarcz lub noży nie ma wpływu na działanie.

### MONTAŻ TARCZY TRĄCEJ

**WAŻNE:** w przypadku użycia dwustronnej tarczy trącej strona, której chcemy używać (do szałkowania na średnie lub drobne kawałki) powinna być skierowana do góry.



**1** Trzymając tarczę uchwyty na palce, włóż adapter tarczy do otworu w dolnej części tarczy.

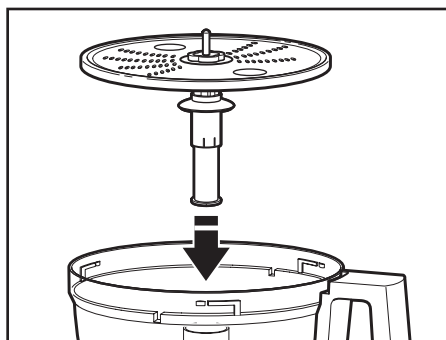


**2** Wsuń adapter napędowy na adapter tarczy do oporu, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.





## KORZYSTANIE Z PRODUKTU



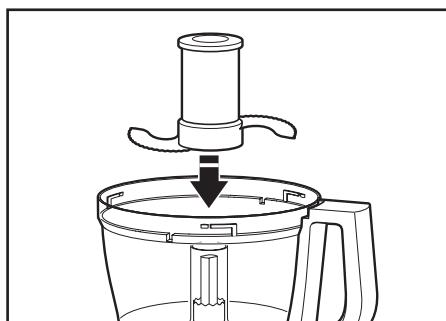
- 3** Po zamontowaniu miski roboczej wsuń adapter napędu na wał napędowy.



- 4** Zamontuj pokrywę miski roboczej, upewniając się, że została zamocowana na swoim miejscu.

**WSKAZÓWKA:** może być konieczne obrócenie adaptera tarczy/napędowego, aż tarcza opadnie na prawidłowe miejsce.

### MONTAŻ OSTRZA WIELOFUNKCYJNEGO LUB MIESZADŁA DO CIASTA\*



- 1** Umieść tarczę na wale napędowym. Obróć ostrze tak, aby opadło na swoje miejsce na wale napędowym.



- 2** Naciśnij, aby zablokować. Mocno dociśnij ostrze wielofunkcyjne do oporu. Wielofunkcyjne ostrze jest wyposażone w wewnętrzną uszczelkę, która ściśle przylega do środkowej części miski roboczej. Zamontuj pokrywę miski roboczej, upewniając się, że została zamocowana na swoim miejscu.

**WAŻNE:** ostrza wielofunkcyjnego i mieszadła do ciasta\* można używać tylko wraz z miską roboczą.

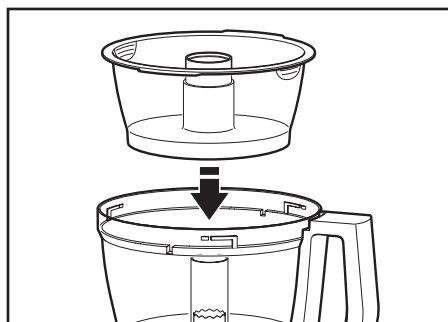
\* Tylko w modelu 5KFP1335





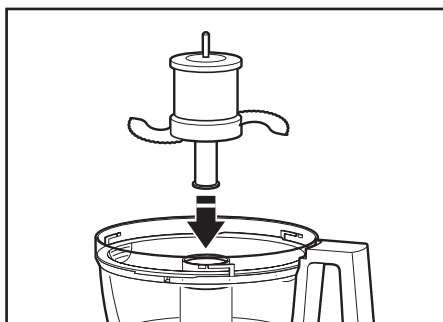
## KORZYSTANIE Z PRODUKTU

### MONTAŻ MAŁEJ MISKI\* I MINIATUROWEGO NOŻA\*



**1**

Umieść małą miskę wewnątrz misy roboczej nad wałem napędowym. Obróć miskę, aż występy na górnej krawędzi miski opadną do zagłębienia w górnej części misy roboczej.



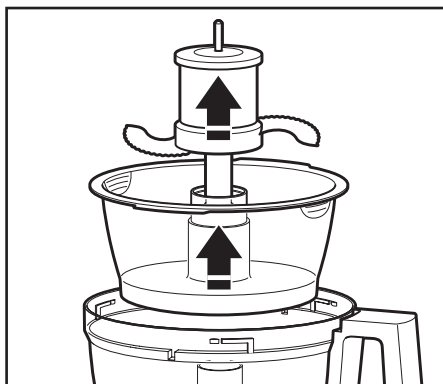
**2**

Włóż adapter napędowy do miniaturowego noża i umieść na wale napędowym. Może być konieczne obrócenie noża, aż zagnieździ się w odpowiednim miejscu. Dociśnij mocno, aby zablokować go na swoim miejscu.



**3**

Zamontuj pokrywę misy roboczej, upewniając się, że została zamocowana na swoim miejscu.



**4**

Aby wyjąć małą miskę po zakończeniu miksowania, wyjmij miniaturowy nóż, pociągając w górę za zaślepkę. Następnie unieś i wyjmij miskę, korzystając z dwóch uchwytów na palce umieszczonych wzdłuż górnej krawędzi miski.

\* Tylko w modelu 5KFP1335

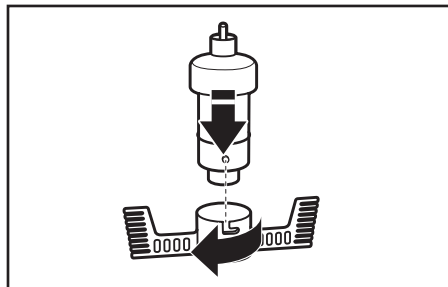




# KORZYSTANIE Z PRODUKTU

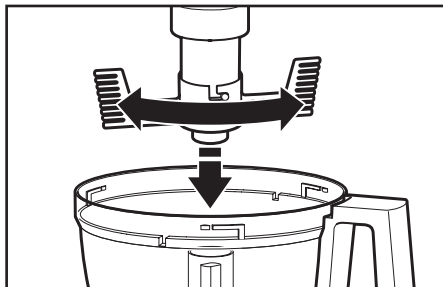
## MONTAŻ TRZEPACZKI\*

**WAŻNE:** trzepaczki można używać tylko z misą roboczą.



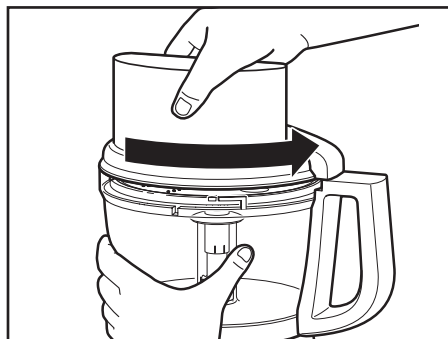
**1**

Upewnij się, że trzepaczka jest prawidłowo zamontowana. Jeśli oba elementy zostały zdemonstrowane w celu wyczyszczenia, wyrównaj kołek na adapterze trzepaczki ze szczeliną na trzepaczkę i obróć, aby zablokować ją na miejscu.



**2**

Po umieszczeniu misy roboczej na podstawie umieść trzepaczkę na wale napędowym. Obróć trzepaczkę tak, aby opadła na swoje miejsce na wale napędowym.



**3**

Zamontuj pokrywę misy roboczej, upewniając się, że została zamocowana na swoim miejscu.

POLSKI

\* Tylko w modelu 5KFP1335





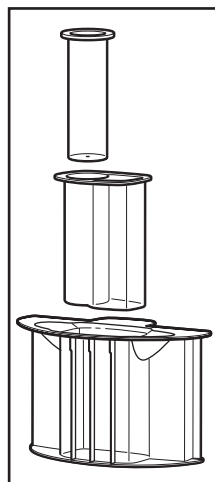
## KORZYSTANIE Z PRODUKTU

### UŻYWANIE PODAJNIKA 3 W 1

Podajnik 3 w 1 wyposażony jest w 3-częściowy popychacz. Użyj całego popychacza do obróbki dużych składników albo elementów wewnętrznych, aby stworzyć średniej wielkości lub mały podajnik do obróbki mniejszych produktów.

Aby pokroić lub poszatkować małe elementy, włóż trzyczęściowy popychacz do podajnika, a następnie wyciągnij mały popychacz. Do przetwarzania drobnych lub wąskich składników, takich jak pojedyncze marchewki lub łodygi selera, należy używać małego podajnika i popychacza. Jeśli mały podajnik nie jest używany, należy zablokować mały popychacz na swoim miejscu.

Aby powoli skropić zawartość miski roboczej oliwą lub innym płynnym składnikiem, wystarczy napęlić mały popychacz odpowiednią ilością płynu. Płynny składnik będzie jednostajnie dodawany przez niewielki otwór w dnie popychacza.



### PRZED UŻYCIEM

**! UWAGA**

**Niebezpiecznie wirujące ostrza.**

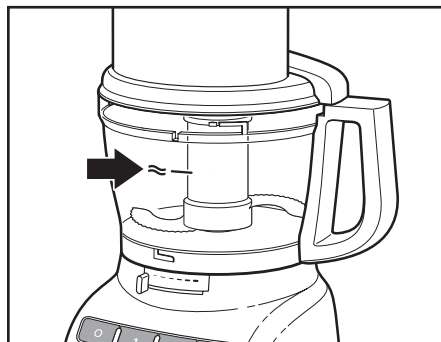
**Zawsze używać popychacza.**

**Nie wkładać palców w otwory.**

**Trzymać z dala od dzieci.**

**Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować zranieniem i odcięciem palców.**

Przed uruchomieniem malaksera należy upewnić się, że miska robocza, ostrza i pokrywa miski roboczej są prawidłowo zamontowane na jego podstawie (patrz część „Przygotowanie malaksera do pracy”).



Ta linia na misie roboczej wskazuje maksymalny poziom płynu, który można przetworzyć w malakserze.



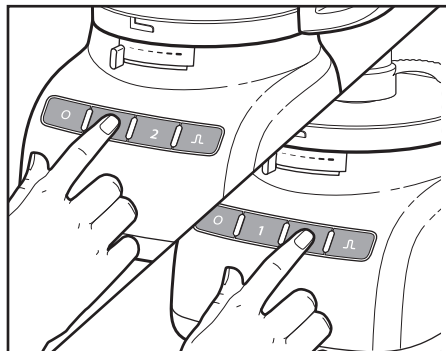




## KORZYSTANIE Z PRODUKTU

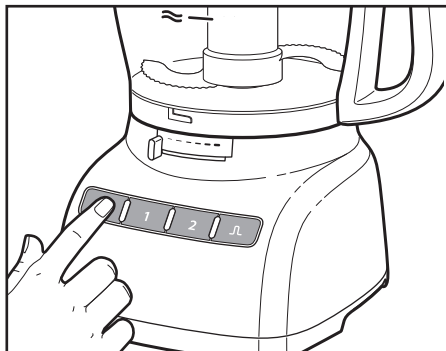
### UŻYCIE REGULATORA PRĘDKOŚCI 1/PRĘDKOŚCI 2

**WAŻNE:** przed zdjęciem pokrywy miski roboczej należy poczekać, aż tarcza lub ostrze zatrzymają się całkowicie. Przed zdjęciem pokrywy miski roboczej lub odłączeniem malaksera należy go wyłączyć.



1

Aby włączyć malakser, naciśnij przycisk SPEED 1 (mała szybkość, do miękkich potraw) lub SPEED 2 (duża szybkość, do twardych potraw). Malakser będzie działał w sposób ciągły oraz zaświeci się kontrolka.



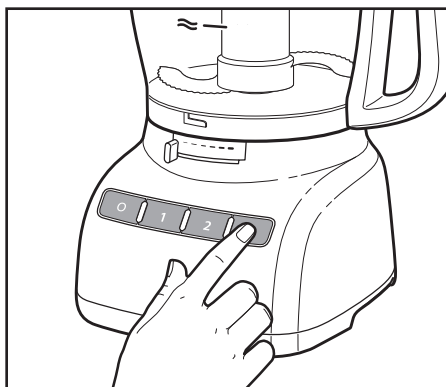
2

Aby zatrzymać malakser, naciśnij przycisk 0 (WYŁ.). Kontrolka zgaśnie, a ostrze lub tarcza zatrzyma się w ciągu kilku sekund.

**UWAGA:** jeśli malakser nie działa, upewnij się, że miska i pokrywa są prawidłowo zablokowane na podstawie (patrz część „Przygotowanie malaksera do pracy”).

### UŻYCIE REGULATORA TRYBU PULSACYJNEGO(⌚)

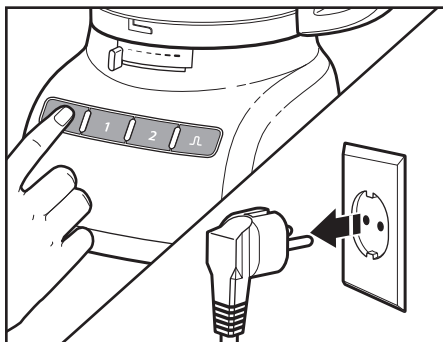
Tryb pulsacyjny (⌚) pozwala na precyzyjne sterowanie czasem trwania i częstotliwością obróbki. Doskonale sprawdza się w zadaniach wymagających delikatności. Wystarczy nacisnąć i przytrzymać przycisk TRYBU PULSACYJNEGO (⌚), aby rozpocząć obróbkę z dużą prędkością, a następnie zwolnić go, aby zatrzymać proces.



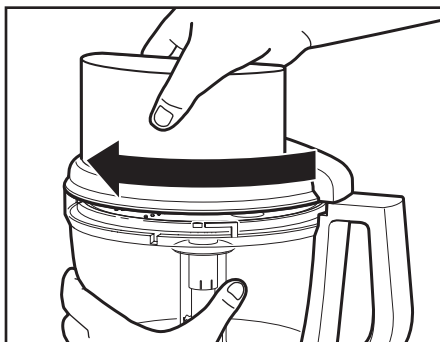


## KORZYSTANIE Z PRODUKTU

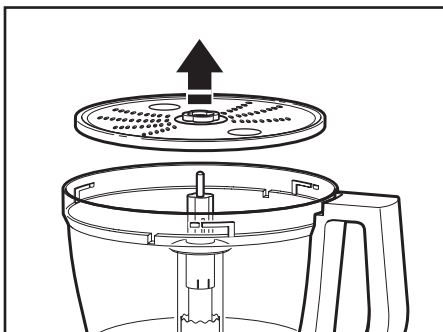
### WYJMOWANIE PRZETWORZONEJ ŻYWNOŚCI



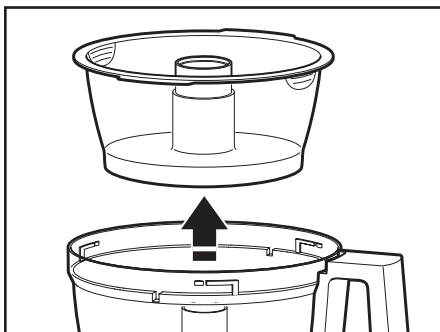
- 1** Naciśnij przycisk O (WYŁ.). Przed demontażem wyjmij wtyczkę malaksera z gniazdka elektrycznego.



- 2** Obróć pokrywę miski roboczej w lewo i zdejmij ją.



- 3** Jeśli używasz tarczy, wyjmij ją przed wyjęciem miski. Trzymając tarczę za 2 uchwyty na palce, unieś ją do góry. Wyjmij adapter.



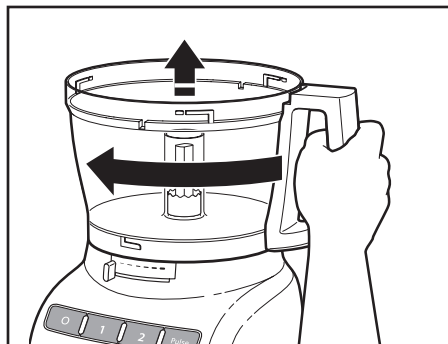
- 4** W przypadku użycia miniaturowego noża\* chwyć i wyjmij miskę za pomocą uchwytów na palce umieszczonych wzdłuż górnej krawędzi miski.

\* Tylko w modelu 5KFP1335



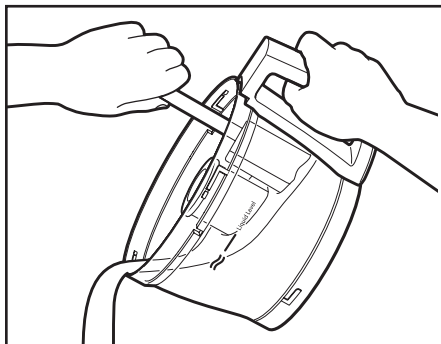


## KORZYSTANIE Z PRODUKTU



**5**

Obróć misę roboczą w lewo, aby odblokować ją z podstawy. Podnieś, aby wyjąć.



**6**

Uniwersalne ostrze można wyjąć z misy roboczej przed opróżnieniem zawartości. Ostrze można także pozostawić w pozycji zablokowanej. Następnie należy usunąć resztki jedzenia z pojemnika oraz ostrze za pomocą szpatułki.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

1. Nacisnąć przycisk O (WYŁ.).
2. Przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę malaksera z gniazdka elektrycznego.
3. Wytrzeć podstawę i przewód ściereczką namoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, po czym wytrzeć do czysta wilgotną ściereczką. Osuszyć miękką ściereczką. Nie używać ściernych środków do szorowania lub ani ostrych zmywaków.
4. Pamiętaj, że niezawierające bisfenolu A misy wymagają specjalnego traktowania. W przypadku mycia ich w zmywarce należy przestrzegać poniższych zaleceń.
  - Wszystkie elementy urządzenia nadają się do mycia w górnym koszu zmywarki.
  - Unikać kładzenia misy na boku.
  - Unikać ustawień wysokiej temperatury, takich jak dezynfekcja lub czyszczenie parą.
5. W przypadku ręcznego mycia elementów malaksera unikać używania szorstkich myjek czy druciaków. Mogą one porysować lub zmatowić powierzchnię misy roboczej i pokrywy. Po umyciu dokładnie osusz wszystkie elementy.
6. Aby zapobiec uszkodzeniu układu blokującego, gdy nie jest używany, należy zawsze przechowywać misę roboczą oraz jej pokrywę w pozycji odblokowanej.
7. Owinąć przewód zasilający wokół misy roboczej. Zabezpieczyć wtyczkę, przypinając ją do przewodu.
8. Zdemontowane tarcze, wałki i noże należy przechowywać w przewidzianym do tego celu organizerze\* w miejscu niedostępnym dla dzieci.

POLSKI

\* Tylko w modelu 5KFP1335





## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

**Jeżeli malakser nie działa lub uległ awarii, należy sprawdzić:**

### Malakser się nie uruchamia:

- Czy misa i pokrywa są prawidłowo wyrównane i zablokowane, a duży popychacz jest wsunięty do podajnika.
- W przypadku użycia dużego otworu podajnika należy upewnić się, że produkty nie znajdują się powyżej linii maksymalnego napełnienia.



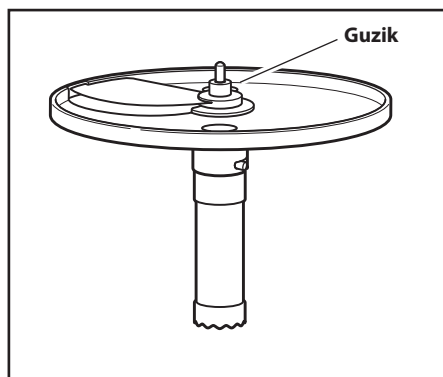
- Naciskać tylko jeden przycisk na raz. Malakser nie będzie działał w przypadku naciśnięcia kilku przycisków jednocześnie.
- Czy wtyczka malaksera jest włożona do gniazdka?
- Czy gniazdko, do którego podłączony jest malakser, jest sprawne? Jeżeli zainstalowano skrzynkę z wyłącznikami automatycznymi, należy upewnić się, że obwód jest zamknięty.
- Wyjmij wtyczkę malaksera z gniazdka, a następnie włóż ją z powrotem.
- Jeśli malakser nie ma temperatury pokojowej, poczekaj, aż ją osiągnie, i spróbuj jeszcze raz.

### Malakser nieprawidłowo ściera lub tnie składniki na plasterki:

- Upewnij się, że tarcza na adapterze napędu ustawiona jest wypukłą stroną do góry.
- W przypadku użycia regulowanej tarczy tnącej na plastry należy upewnić się, że ustawiona jest odpowiednia grubość.

### Jeśli pokrywka misy roboczej nie zamyka się podczas korzystania z tarczy:

- Upewnij się, że tarcza jest prawidłowo zamontowana i umieszczona na adapterze napędowym.



Jeżeli problem nie wynika z jednej z powyższych przyczyn, należy zapoznać się z częścią „Warunki gwarancji KitchenAid („Gwarancja”)”.





# WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia („Gwarant”) zapewnia użytkownikowi końcowemu, czyli klientowi, prawo do Gwarancji na poniższych warunkach.

Gwarancja jest stosowana dodatkowo i nie wyklucza, nie ogranicza i nie zawiesza ustawowych praw gwarancyjnych użytkownika końcowego wynikających z postanowień ustawowej gwarancji dotyczących defektów sprzedawanego przedmiotu, ani nie wpływa na nie w żaden sposób.

## 1) ZAKRES I WARUNKI GWARANCJI

a) Gwarant obejmuje Gwarancją produkty wymienione w Sekcji 1.b), które klient zakupił od sprzedawcy bądź firmy należącej do KitchenAid-Group i znajdującej się na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego, Mołdawii, Czarnogóry, Rosji, Szwajcarii lub Turcji.

b) Okres obowiązywania Gwarancji zależy od zakupionego produktu i jest następujący:

**5KFP1325 Dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu.**

**5KFP1335 Trzy lata pełnej gwarancji od daty zakupu.**

c) Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu, tj. w dniu, w którym klient zakupił produkt u sprzedawcy lub w firmie należącej do KitchenAid-Group.

d) Gwarancja dotyczy produktu pozbawionego wad ukrytych.

e) Gwarant świadczy dla klienta poniższe usługi w ramach niniejszej Gwarancji, według uznania Gwaranta, w przypadku pojawienia się wady w okresie obowiązywania Gwarancji:

- naprawę wadliwego produktu bądź jego części; lub

- wymianę wadliwego produktu bądź jego części. Jeśli produkt nie jest już dostępny, Gwarant ma obowiązek wymienić produkt na model o takiej samej lub wyższej wartości.

f) W przypadku, gdy klient chce zgłosić roszczenie w ramach Gwarancji, musi skontaktować się z centrum obsługi KitchenAid w danym kraju wymienionym na stronie [www.kitchenaid.pl](http://www.kitchenaid.pl) (numer telefonu: 22 812 56 64) lub bezpośrednio z Gwarantem, pisząc na adres KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia.

g) Koszt naprawy, łącznie z wymienionymi częściami, oraz koszty wysyłki produktu pozbawionego wad ukrytych lub jego części, ponosi Gwarant. Gwarant ponosi również koszty wysyłki za zwrot wadliwego produktu lub części produktu, jeżeli Gwarant lub centrum obsługi KitchenAid w danym kraju zażądał zwrotu wadliwego produktu lub części produktu, o ile nie obejmuje to okoliczności, w których wadę należy usunąć w miejscu, w którym produkt znajdował się w momencie jej ujawnienia.

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

## 2) OGRANICZENIA GWARANCJI

a) Gwarancja ma zastosowanie wyłącznie do produktów wykorzystywanych do celów prywatnych, a nie do celów zawodowych lub komercyjnych.

b) Gwarancja nie ma zastosowania w przypadku normalnego zużycia, nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, używania produktu przy nieprawidłowym napięciu elektrycznym, montażu i eksploatacji z naruszeniem obowiązujących przepisów elektrycznych oraz używania siły (np. uderzenia).





## WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

c) Gwarancja nie obowiązuje, jeżeli produkt został zmodyfikowany lub przekształcony, np. z produktów 120 V na produkty 220–240 V.

Po upływie okresu Gwarancji lub w przypadku produktów, które nie są objęte niniejszą Gwarancją, centra obsługi KitchenAid są nadal dostępne dla klienta końcowego w celu uzyskania informacji i odpowiedzi na pytania. Więcej informacji można również znaleźć na naszej stronie internetowej: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## REJESTRACJA PRODUKTU

Zarejestruj swoje nowe urządzenie KitchenAid już teraz na stronie:  
<http://www.kitchenaid.eu/register>

©2020 Wszelkie prawa zastrzeżone.

