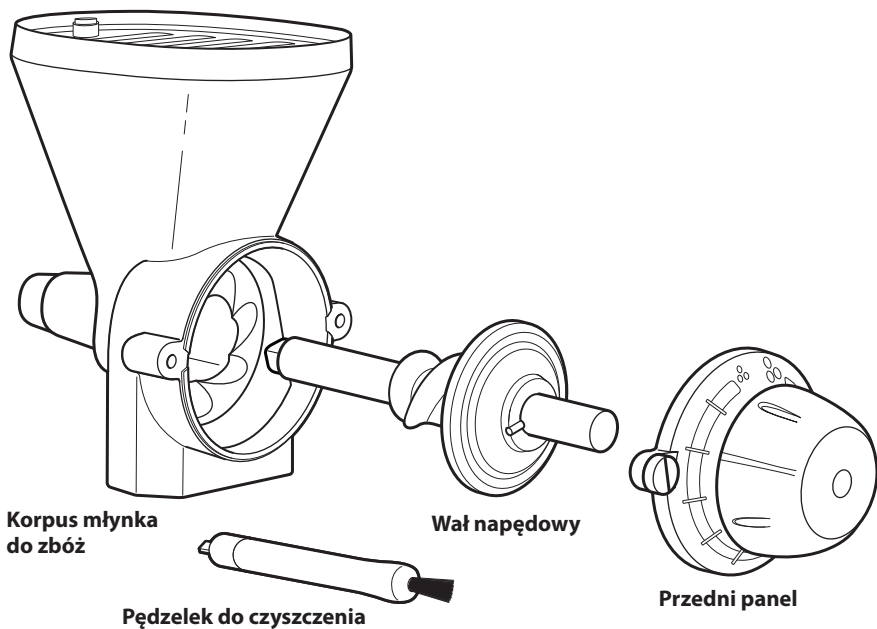


SPIS TREŚCI

CZĘŚCI I FUNKCJE	2
Części i akcesoria	2
PRZYSTAWKA DO MIKSERA STOJĄCEGO — PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	3
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	3
Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego	4
KORZYSTANIE Z PRZYSTAWKI DO MIKSERA STOJĄCEGO	5
Młynek do zbóż	5
Przed pierwszym użyciem: czyszczenie młynka do zbóż	6
Montaż młynka do zbóż do miksera stojącego	7
Korzystanie z młynka do zbóż	8
MYCIE I KONSERWACJA	9
GWARANCJA I SERWIS	10

CZĘŚCI I FUNKCJE

CZĘŚCI I AKCESORIA



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 ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności:

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Niniejsze 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 oraz zostać poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
3. Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także pozbawione doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi pod warunkiem, że zostaną one poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i związanych z nim zagrożeń lub będą nadzorowane podczas obsługi. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru.


PRZYSTAWKA DO MIKSERA STOJĄCEGO — PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

4. Koniecznie nadzorować obsługę urządzenia przez dzieci, aby nie traktowały go jak zabawki.
5. Nie pozostawiać pracującego miksera stojącego bez nadzoru.
6. Przed czyszczeniem i gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć, odłączyć od zasilania i zdjąć z niego wszystkie przystawki. Przed włożeniem lub zdjęciem elementów upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i silnik nie pracuje.
7. Nie należy używać nieoryginalnych części, gdyż może to powodować obrażenia.
8. Nie należy używać urządzenia poza pomieszczeniami zamkniętymi.
9. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Trzymać palce z dala od otworu wylotowego.
10. Sprawdzić, czy w podajniku nie znajdują się niepożądane elementy.
11. Należy również zapoznać się z rozdziałem „Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa” w instrukcji dołączonej do miksera stojącego.
12. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych miejscach, np.:
 - w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy,
 - w gospodarstwach,
 - w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania (przez klientów),
 - w zajazdach (typu „bed and breakfast”).

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

Utylizacja opakowania

Materiał, z którego wykonano opakowanie w 100% nadaje się do recyklingu oraz oznaczony jest odpowiednim symbolem . Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylicowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

KORZYSTANIE Z PRZYSTAWKI DO MIKSERA STOJĄCEGO

MŁYNEK DO ZBÓŻ

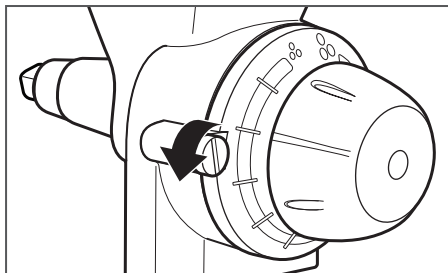
SUGEROWANE ZBOŻA	ZALECANE ZASTOSOWANIE	PRĘDKOŚĆ
PSZENICA	Istnieje wiele odmian pszenicy. Pszenica twarda o wysokiej zawartości białka uważana jest za najlepszy wybór do chlebów; pszenica miękka jest stosowana do ciast, ciastek i pozostałych wypieków. Mieszając mięką i twardą pszenicę, można uzyskać mąkę uniwersalną.	10
KUKURYDZA	Drobny przemiał stosowany jest do wypieków. Gruby przemiał stosowany jest do kaszy kukurydzianej.	
ŻYTO	Aby uzyskać najlepsze efekty podczas wypieku chleba żytniego, należy stosować do mąki żytniej dodatek mąki pszennej; żyto nie zawiera wystarczająco dużo glutenu, aby chleb dobrze wyrósł.	
OWIES	Na mąkę należy mielić owies łuskany lub płatki owsiane. Łuski owsiane uniemożliwiają poprawne podawanie ziaren do żaren młynka. W większości przepisów mąkę owsianą można w 1/3 zastąpić mąką uniwersalną.	
RYŻ	Do przemiału nadaje się ryż zarówno biały, jak i brązowy.	
GRYKA	Aby uzyskać najlepsze efekty, należy mielić grykę łuskaną. Do przemiału nadaje się zarówno surowa, jak i prażona gryka.	
JĘCZMIEŃ	Aby uzyskać najlepsze efekty, należy mielić jęczmień łuskany.	
PROSO	Przed przemiałem należy uprażyć proso na patelni, aby wydobyć wyjątkowy aromat małych ziaren. Aby uniknąć przypalenia, należy nieprzerwanie mieszać.	

- Mąka zmielona w młynku do zbóż jest bardziej gruboziarnista niż mąka dostępna w sklepach. Produkt zmielony w młynku składa się ze wszystkich elementów ziaren; mąki mielone w przemysłowych młynach przed trafieniem na rynek są przesiewane.
- Nie jest konieczne dociskanie zboża w podajniku za pomocą rąk lub narzędzi. Ruch ślimaka będzie podawał ziarna do żaren.
- W przypadku przygotowania większej ilości mąki niż wymaga tego przepis, należy ją przechowywać w lodówce lub zamrażarce, aby uniknąć zjełczenia – produkt nie zawiera środków konserwujących.
- W młynku nie należy mielić ziaren kawy, ich wysoka zawartość tłuszczu może uszkodzić mechanizm mielący. Ziarna kawy można mielić w młynku do kawy KitchenAid Artisan.
- Nie należy mielić ziaren ani orzechów o wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak orzechy ziemne, nasiona słonecznika czy soja. Użycie ich również może doprowadzić do uszkodzenia mechanizmu mielącego.

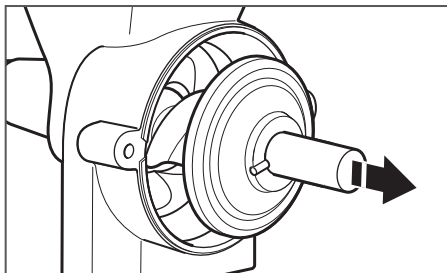
KORZYSTANIE Z PRZYSTAWKI DO MIKSERA STOJĄCEGO

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM: CZYSZCZENIE MŁYNKA DO ZBÓŻ

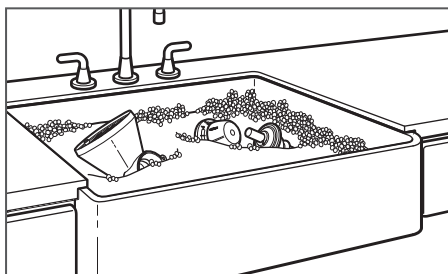
UWAGA: Żarna mielące młynka do zbóż zostały pokryte cienką warstwą oleju mineralnego, aby zapobiec rdzewieniu podczas przechowywania. Przed użyciem młynka należy zmyć olej za pomocą roztworu z łagodnym detergentem i pozostawić do pełnego wyschnięcia. Jeśli olej nie zostanie usunięty, żarna się zapchają, co będzie skutkowało wolniejszym przemiałem. Po użyciu młynka postępować zgodnie z poleceniami z rozdziału „Mycie i konserwacja”.



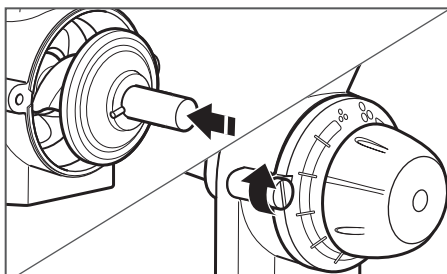
- 1** Ręcznie odkręcić śruby, aby odłączyć przedni panel z pokrętkiem regulującym od korpusu młynka do zbóż.



- 2** Wyjąć wał napędowy z korpusu młynka.



- 3** Umyć wszystkie elementy ręcznie za pomocą łagodnego detergentu i wody. Dokładnie osuszyć korpus szmatką. Zostawić elementy do wyschnięcia.

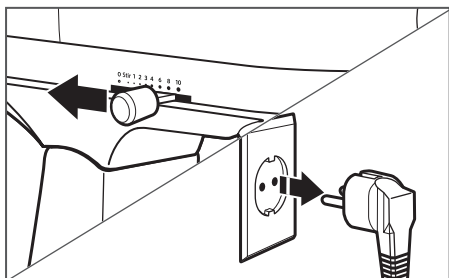


- 4** **Montowanie:** Włożyć wał napędowy do korpusu młynka. Następnie zamontować przedni panel na wał napędowy i ręcznie dokręcić śruby.

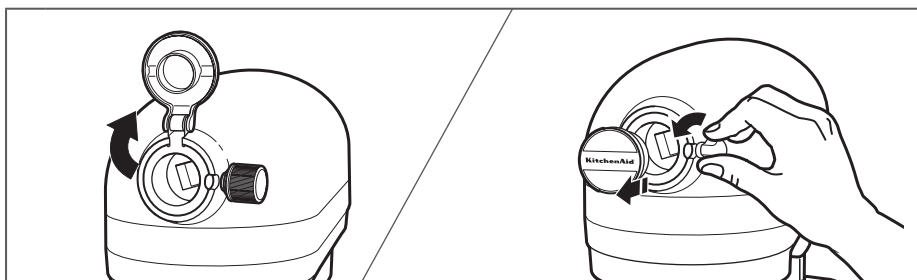
UWAGA: Młynka do zbóż i jego elementów nie należy myć w zmywarce.

KORZYSTANIE Z PRZYSTAWKI DO MIKSERA STOJĄCEGO

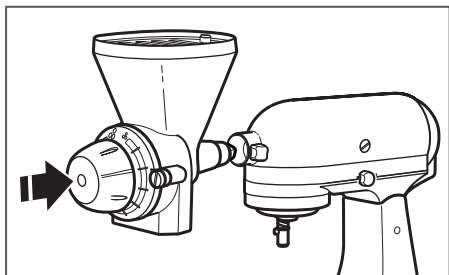
MONTAŻ MŁYNKA DO ZBÓŻ DO MIKSERA STOJĄCEGO



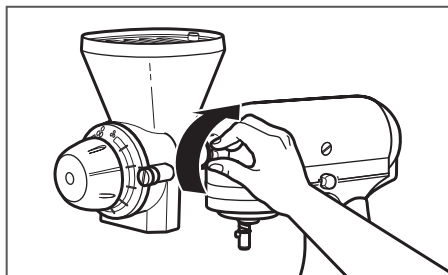
- 1** Mikser stojący wyłączyć i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.



- 2** Dla mikserów stojących z zaślepką gniazda przystawek na zawieszce: podnieść zaślepkę.
Dla mikserów stojących z wyjmowaną zaślepką gniazda przystawek: odkręcić śrubę mocującą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć zaślepkę gniazda przystawek.



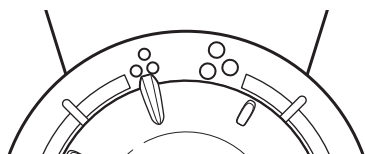
- 3** Włożyć trzpień przystawki do gniazda mocowania przystawek i upewnić się, że pasuje on do kwadratowego gniazda. W razie potrzeby obracać przystawkę wokół osi. Sworzeń całkowicie wsunie się w żłobienie gniazda, kiedy znajdzie się w prawidłowej pozycji.



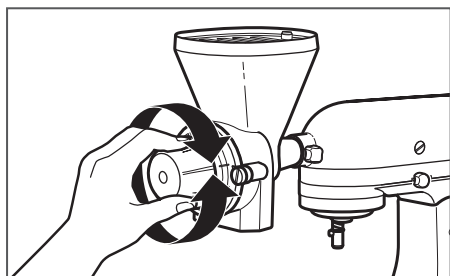
- 4** Dokręcić śrubę mocującą, aż przystawka będzie dokładnie zamocowana w gnieździe przystawek miksera.

KORZYSTANIE Z PRZYSTAWKI DO MIKSERA STOJĄCEGO

KORZYSTANIE Z MŁYNKA DO ZBÓŻ



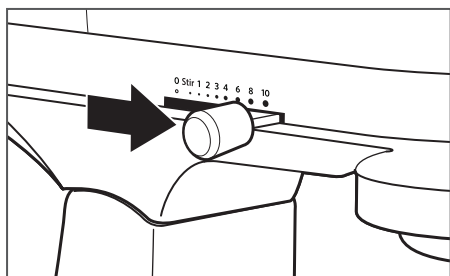
WSKAZÓWKA: Nad podziałką znajdują się symbole przemiału. Symbol drobnego przemiału wskazuje na najdrobniejszy poziom przemiału. Symbol grubego przemiału wskazuje na ustawienie najgrubszego przemiału. Każdy stopień na podziałce oznacza jedno z ustawień przemiału.



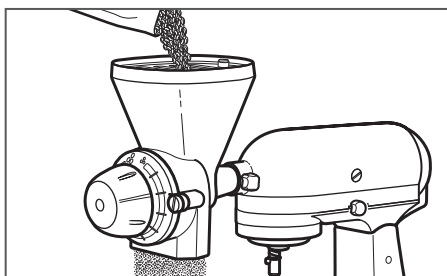
- 1** Wybrać najdrobniejszy przemiał, przekręcając pokrętkę regulującą zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara na symbol drobnego przemiału i natychmiast przekręcić pokrętkę do tyłu o 2 stopnie.



- 2** Wypełnić podajnik ziarnami.



- 3** Po dodaniu ziaren włączyć mikser, ustawiając prędkość 10.



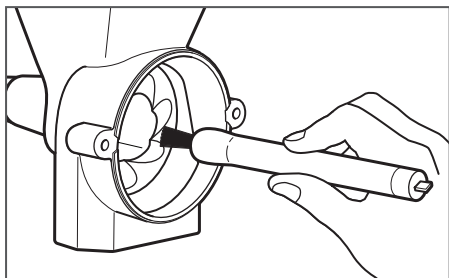
- 4** Dosypywać ziarna do podajnika, aż do zmielenia pożądanej ilości.

UWAGA: Jeśli przemiał jest zbyt drobny, przekręcać pokrętkę regulującą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara po jednym stopniu, aż do otrzymania pożądanego ustawienia.

UWAGA: Aby uniknąć uszkodzenia miksera stojącego, nie mielić jednorazowo więcej niż 1250 g ziarna. Po przemiale 1250 g ziarna nie używać miksera przez 45 minut, aby mikser mógł ostygnąć.

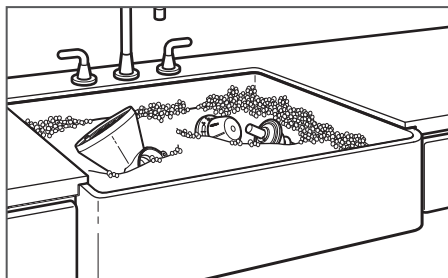
MYCIE I KONSERWACJA

CZYSZCZENIE MŁYNKA DO ZBÓŻ



1

Żarna i pozostałe elementy czyścić dołączonym pędzelkiem. Młynek nie musi być czyszczony po każdym użyciu, należy go jednak wyczyścić pędzelkiem w przypadku zmiany rodzaju ziaren. W razie potrzeby rowki żaren można wyczyścić wykałaczką.



2

Jeśli młynek musi zostać umyty, należy to zrobić ręcznie za pomocą łagodnego detergentu i ciepłej wody. Dokładnie osuszyć korpus szmatką. Zostawić elementy do wyschnięcia. Nie montować aż do kolejnego użycia. Jeśli żarna nie są całkowicie suche, ziarna mogą zapchać młynek.

UWAGA: Młynka do zbóż i jego elementów nie należy myć w zmywarce.



Jeśli młynek nie będzie używany przez dłuższy czas, należy pokryć żarna cienką warstwą oleju mineralnego. Przed kolejnym użyciem umyć ręcznie zgodnie z poleceniami rozdziału „Przed pierwszym użyciem” i usunąć olej mineralny.

GWARANCJA I SERWIS

GWARANCJA PRZYSTAWKI DO MIKSERA STOJĄCEGO KITCHENAID

Okres gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
Europa, Bliski Wschód, Afryka: 5KGM Dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu.	Części zamienne i koszty pracy konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid.	A. Napraw wynikających z używania przystawki do miksera stojącego niezgodnie z jego przeznaczeniem jako domowego urządzenia do przygotowywania żywności. B. Uszkodzeń powstałych na skutek wypadku, modyfikacji, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem albo instalacji/użytkowania niezgodnego z miejscowymi przepisami elektrycznymi.

KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTTÓRNE.

**Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą witrynę internetową:
www.kitchenaid.pl**

**Instrukcje obsługi są dostępne również na stronie internetowej:
www.kitchenaid.eu**

©2017 Wszelkie prawa zastrzeżone. KITCHENAID oraz wzornictwo miksera stojącego są znakami towarowymi zastrzeżonymi w USA i innych krajach..