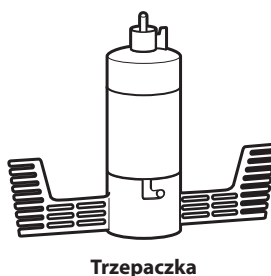
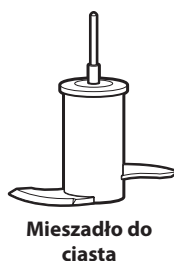
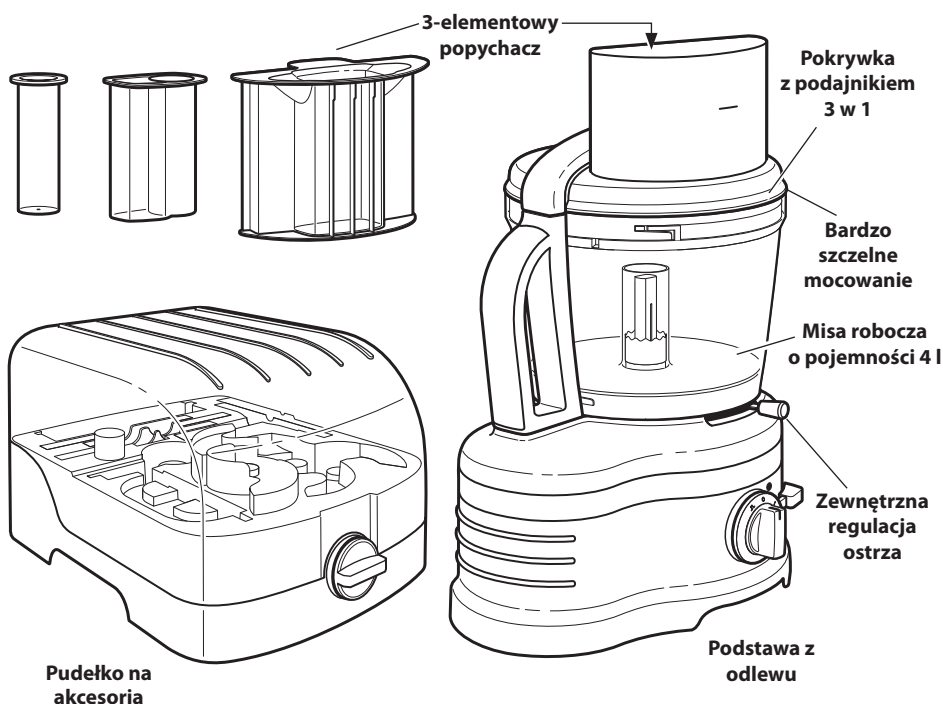




CZĘŚCI I FUNKCJE



POLSKI



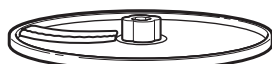


CZĘŚCI I FUNKCJE

ZESTAW DO KROJENIA W KOSTKĘ



④ Pokrywa zestawu do krojenia w kostkę



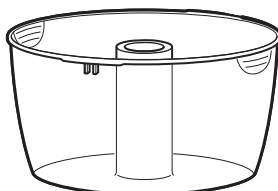
③ Tarcza zestawu do krojenia w kostkę 8 mm



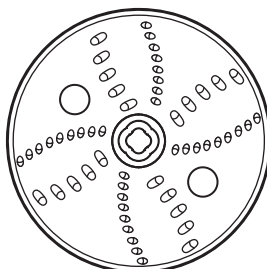
② Podstawa zestawu z kratką krojącą



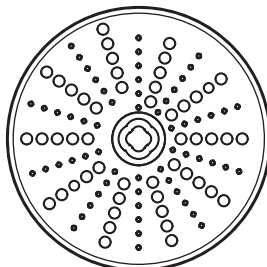
⑤ Przyrząd do usuwania pozostałości warzyw i owoców z kratki tnącej 8 mm



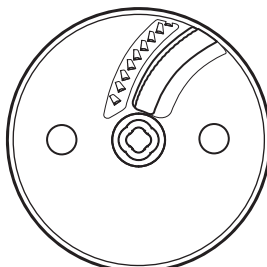
Misa o pojemności 2,4 l



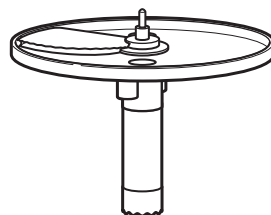
Dwustronna tarcza trąca (2 mm i 4 mm)



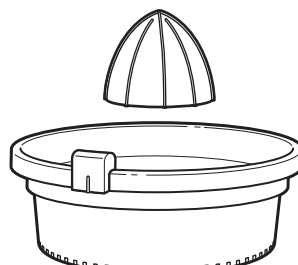
Tarcza do tarcia na miazgę do parmezanu/iodu



Tarcza do frytek



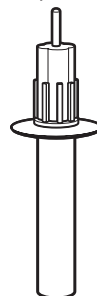
Regulowana zewnętrznie tarcza tnąca (od cienkiej do grubej)



Wyciskacz do cytrusów



Adapter do wyciskacza do cytrusów



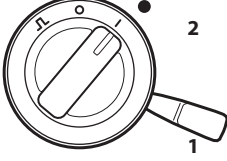
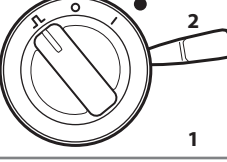
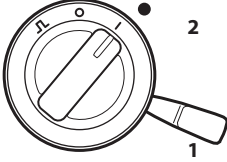
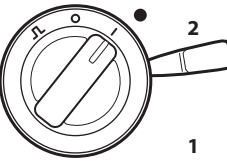
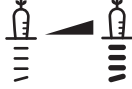
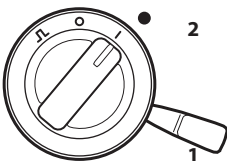
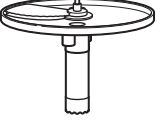
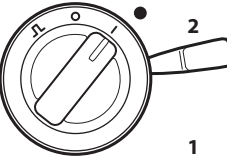
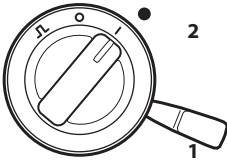
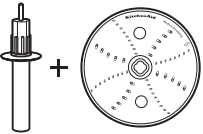
Adapter tarczy





CZĘŚCI I FUNKCJE

WYBÓR ODPOWIEDNICH NARZĘDZI

Działanie	Ustawienia	Żywność	Akcesorium
 Mielenie Siekanie		Warzywa Owoce Świeże zioła Orzechy Mięso	Uniwersalny nóż ze stali nierdzewnej 
 Purée			LUB Mała miska i miniaturowy uniwersalny nóż ze stali nierdzewnej 
 Miksowanie		Pesto Sosy Mieszanka na ciasto Masa na ciasto Śmietana	
 Wyrabianie ciasta		Ciasto drożdżowe	Plastikowe mieszadło do wyrabiania ciasta 
 Krojenie na cienkie plastry Krojenie na grube plastry		Owoce (miękkie) Ziemniaki Pomidory Warzywa (miękkie)	Regulowana tarcza do krojenia w plastry 
		Ser Czekolada Owoce (twarde) Warzywa (twarde)	
 Szatkowanie średnie		Warzywa Ser (zamrozić 30 min przed użyciem) Czekolada Owoce (twarde)	Dwustronna tarcza trąca 
 Szatkowanie drobne			

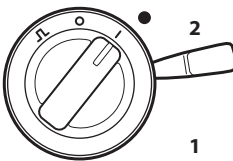
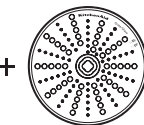
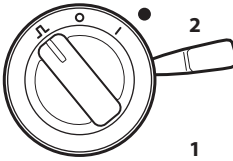
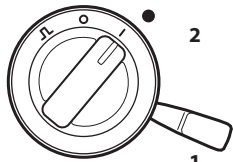
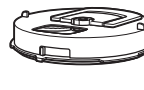
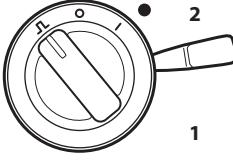
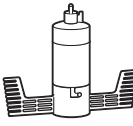
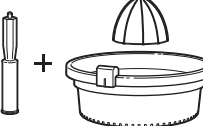
POLSKI





CZĘŚCI I FUNKCJE

WYBÓR ODPOWIEDNICH NARZĘDZI

Działanie	Ustawienia	Żywność	Akcesorium
 Tarcie  Tarcie na miazgę		Twardy ser Lód Czekolada	Tarcza do tarcia 
 Frytki-paleczki		Ziemniaki Twarde warzywa	Tarcza do frytek 
 Krojenie w kostkę		Ziemniaki Pomidory Cebula Ogórki Owoce Warzywa	Zestaw do krojenia w kostkę 8 mm 
 Ubijanie		Jajka	Trzepaczka 
 Sok		Owoce cytrusowe	Wyciskacz do cytrusów 





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 je przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: "NIEBEZPIECZEŃSTWO" i "UWAGA".

Te słowa oznaczają, że:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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



UWAGA

istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa, określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych zasad:

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. Tylko na terenie Unii Europejskiej: urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
4. Tylko na terenie Unii Europejskiej: urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nie posiadające 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.
5. Nie należy używać nieoryginalnych części, gdyż może to powodować obrażenia, porażenie prądem lub wywołać pożar.
6. Nie napełniaj misy powyżej poziomu maksymalnego, aby wyeliminować ryzyko obrażeń ciała spowodowane uszkodzeniem pokrywy lub misy.
7. Odłącz urządzenie od gniazda sieciowego, gdy nie będzie używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem jego elementów oraz przed czyszczeniem.
8. Nie zostawiaj kabla zwisającego ze stołu lub blatu.
9. Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, czy pokrywa jest prawidłowo zamocowana.
10. Nigdy nie należy wkładać jedzenia ręką. Należy zawsze używać do tego popychacza.
11. Zabrania się podejmowania prób pokonania mechanizmu blokady pokrywy.





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

12. Niniejsze 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.
13. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Urządzenie i kabel należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani przeprowadzać jego konserwacji bez nadzoru.
14. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, dla uniknięcia niebezpieczeństwa, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę.
15. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.
16. 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.
17. Zabrania się używania na wolnym powietrzu.
18. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
19. 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.
20. 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.
21. Noże są bardzo ostre. Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrym nożem tnącym, opróżniania miski oraz podczas czyszczenia.
22. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała, nigdy nie należy zakładać ostrza tnącego lub tarczy na podstawę bez uprzedniego zamocowania miski na właściwym miejscu.
23. Zachowaj ostrożność podczas wlewania gorących płynów do malaksera, ponieważ mogą one zostać wyrzucone na zewnątrz urządzenia pod wpływem nagłego parowania.
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 klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania;
 - miejsca oferujące noclegi i wyżywienie.

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

Instrukcje są również dostępne w Internecie, na naszej stronie internetowej:
www.KitchenAid.eu





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50–60 Hz

Moc: 650 W

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

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 zutylizowane 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).



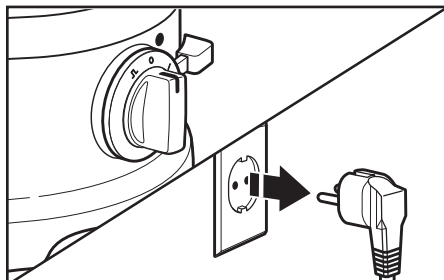


KORZYSTANIE Z PRODUKTU

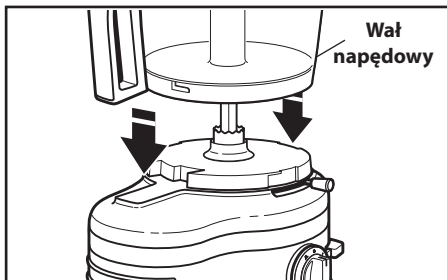
MOCOWANIE MISY ROBOCZEJ

Przed pierwszym użyciem

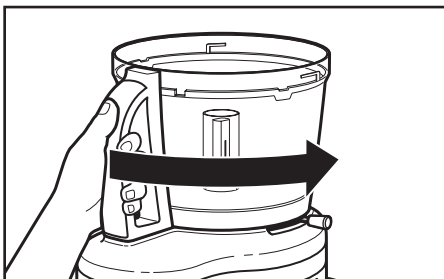
Przed pierwszym użyciem malaksera umyj misy i akcesoria w sposób opisany w części „Konserwacja i czyszczenie”.



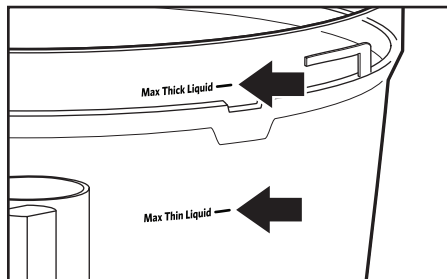
- 1** Upewnij się, że malakser jest wyłączony, odłączony od zasilania i ustawiony na płaskiej powierzchni.



- 2** Umieść misę roboczą na podstawie, jak pokazano na rysunku.



- 3** Obróć misę roboczą, aby zamocować ją na podstawie.



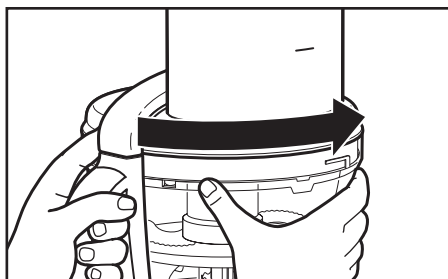
Grafiki poziomu cieczy z boku misy wskazują maksymalne zalecane poziomy gęstych i rzadkich płynów w malakserze.



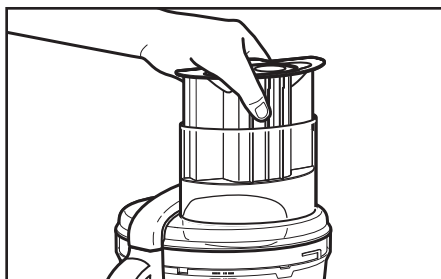


KORZYSTANIE Z PRODUKTU

MOCOWANIE POKRYWY I BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA



- 1** Zamocuj pokrywę, ustawiając zaczepy obok siebie i zatrzaskując ją na miejscu. Uszczelka zapobiega rozlewaniu.



- 2** Aby malakser mógł pracować, należy włożyć największą część 3-częściowego popychacza.

KORZYSTANIE Z PODAJNIKA 3 W 1

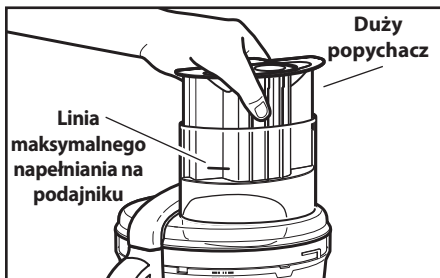
⚠ UWAGA



Niebezpiecznie wirujące ostrza.
Zawsze używać popychacza.
Nie wkładać palców w otwory.
Trzymać z dala od dzieci.
Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować zranieniem i odcięciem palców.

Przed użyciem

Przed rozpoczęciem korzystania z malaksera upewnij się, że pojemnik, ostrza i pokrywa są prawidłowo zamontowane na podstawie malaksera.



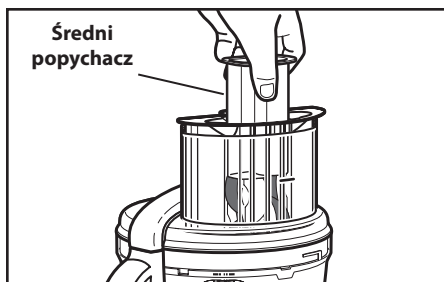
- 1** Korzystaj z całego podajnika i dużego popychacza do przetwarzania dużych produktów.

POLSKI

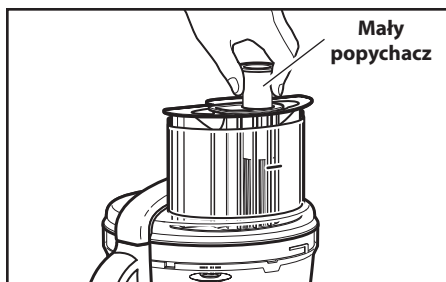




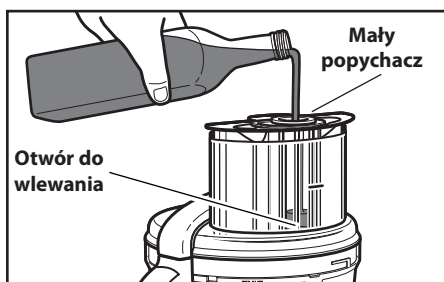
KORZYSTANIE Z PRODUKTU



- 2** Korzystaj ze średniego popychacza w podajniku, do przetwarzania mniejszych produktów.



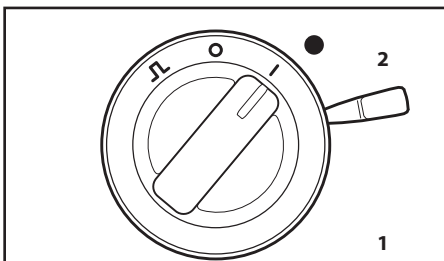
- 3** Korzystaj z małego popychacza, aby pokroić lub poszatkować najmniejsze, najcięższe produkty.



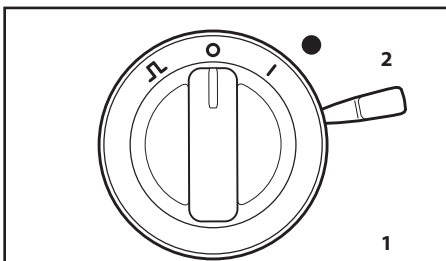
- 4** Korzystając z otworu do wlewania w małym popychaczu, powoli wlej do misy roboczej olej lub inne płynne składniki.

OBSŁUGA PRZEŁĄCZNIKA PRĘDKOŚCI

UWAGA: jeśli malakser nie działa, upewnij się, że misa robocza i pokrywka są prawidłowo zamocowane na podstawie.



- 1** Aby włączyć, przesun dźwignię prędkości do położenia „2” (wysoka) lub „1” (niska), a następnie obróć pokrętko do położenia „1” (WŁĄCZONY).

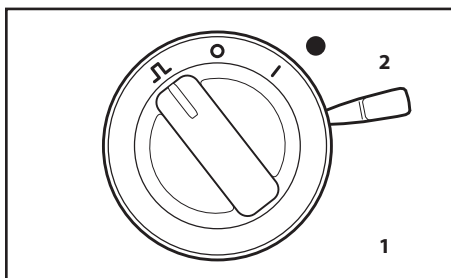


- 2** Aby zatrzymać, obróć pokrętko do położenia „0” (WYŁ.).





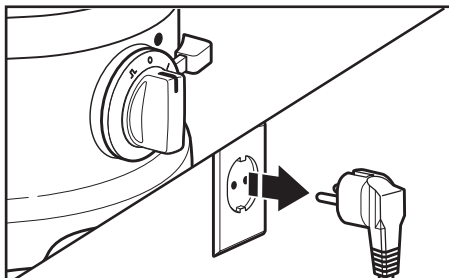
KORZYSTANIE Z PRODUKTU



3

Aby włączyć tryb pulsacyjny (PULSE), należy przestawić dźwignię prędkości w położenie „2” (wysoka), a następnie obrócić pokrętło w położenie PULSE (PULSE). Pokrętło automatycznie powróci do położenia „0” (WYŁ.), aby zatrzymać malakser. Pokrętło sterowania trybem pulsacyjnym (PULSE) umożliwia precyzyjne kontrolowanie czasu trwania i częstotliwości obróbki.

WYJMOVANIE PRZETWORZONEJ ŻYWNOŚCI



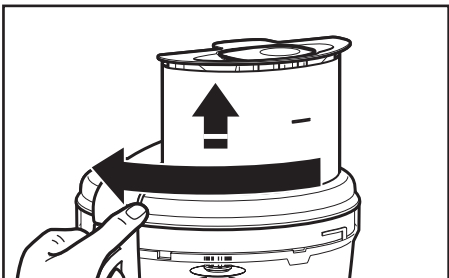
1

Przed demontażem upewnij się, że malakser jest wyłączony i odłączony od zasilania.



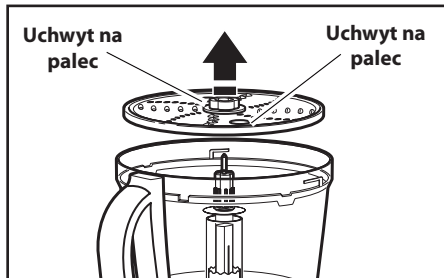
2

Obróć misę roboczą i podnieś ją, aby wyjąć, a następnie obróć i podnieś pokrywę.



3

Możesz też obrócić pokrywę, aby ją odblokować, jak pokazano na rysunku, i podnieść ją, aby zdjąć. W tym celu wykonaj kolejne czynności, gdy pojemnik jest nadal przymocowany do malaksera.



4

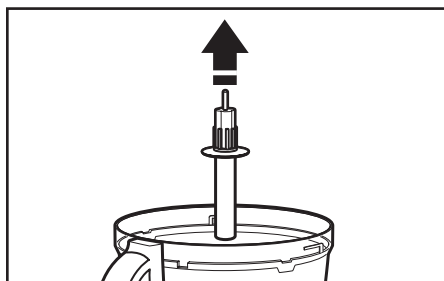
W przypadku korzystania z tarczy należy ją wyjąć. Chwyć tarczę za 2 uchwyty na palce i unieś ją do góry.

POLSKI

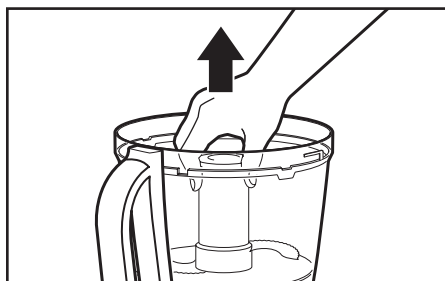




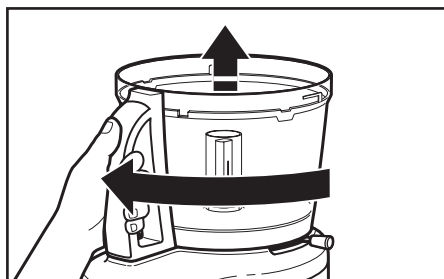
KORZYSTANIE Z PRODUKTU



- 5** W przypadku korzystania z tarczy należy wyjąć adapter.



- 6** W przypadku korzystania z ostrza należy je wyjąć, chwytając i pociągając prosto do góry.



- 7** Obróć misę roboczą w sposób pokazany na rysunku. Podnieś, aby wyjąć.

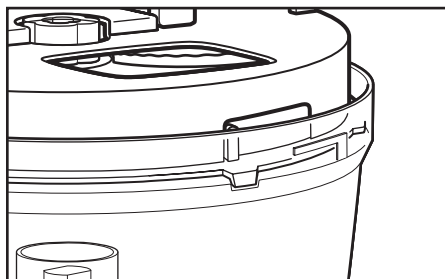
KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

PRZYGOTOWANIE ZESTAWU DO KROJENIA W KOSTKĘ DO PIERWSZEGO UŻYCIA

WAŻNE: przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części zestawu do krojenia w kostkę.



- 1** Za pomocą uchwytu umieść zmontowany zestaw do krojenia w kostkę w misie roboczej.

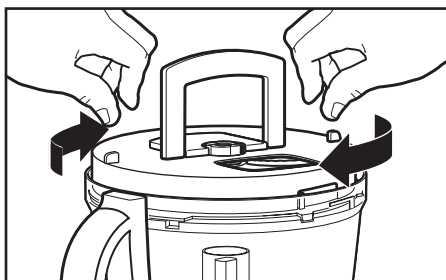


- 2** Podczas umieszczania zestawu do krojenia w kostkę w misie roboczej ustaw bolec zestawu do krojenia w kostkę w jednej linii z rowkiem w misie roboczej.

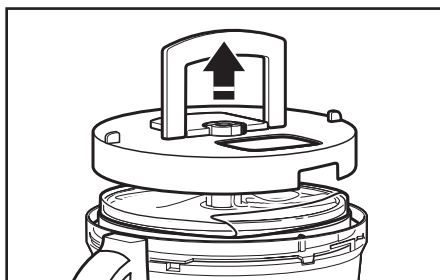




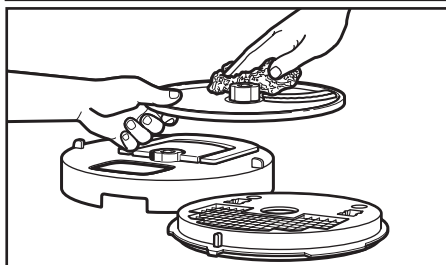
KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



- 3** Obróć pokrywę zestawu do krojenia w kostkę, używając otworów na palce, aż do odblokowania.

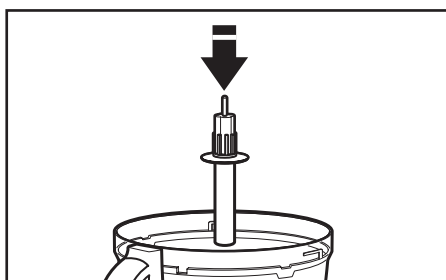


- 4** Za pomocą uchwytu zdejmij pokrywę zestawu do krojenia w kostkę.

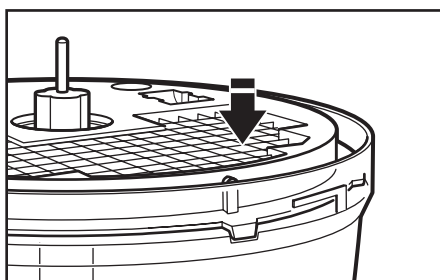


- 5** Wyczyść każdą część zestawu do krojenia w kostkę miękką szmatką i ciepłą wodą.

MONTAŻ/UŻYWANIE ZESTAWU DO KROJENIA W KOSTKĘ



- 1** Umieść adapter tarczy na wale napędowym.



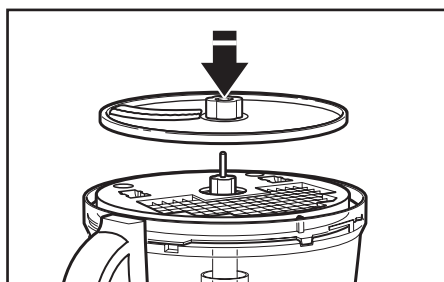
- 2** Umieść ② podstawę zestawu kratką do przodu i ustaw bolec zestawu w jednej linii z rowkiem w misie roboczej.

POLSKI



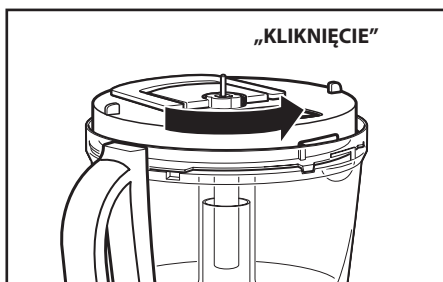


KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



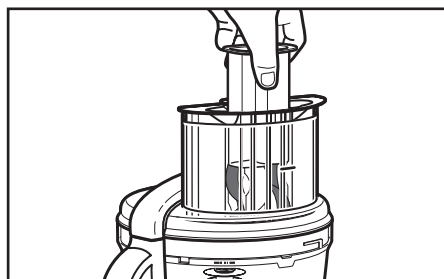
3

Zamocuj ③ostrze zestawu do krojenia w kostkę, upewniając się, że jest dobrze osadzone.



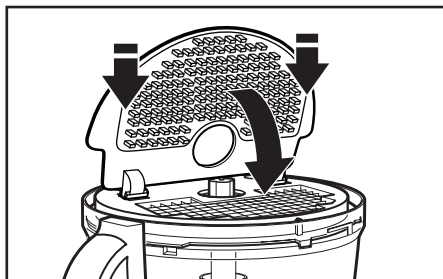
4

Umieść ④pokrywę zestawu w zmontowanym zestawie otworem skierowanym do przodu i zamocuj na miejscu.



5

Założ pokrywkę na malakser i użyj średniego popychacza aby pokroić w kostkę wybrane produkty.



6

Po pokrojeniu w kostkę zdejmij ④pokrywkę zestawu do krojenia w kostkę i ③ostrze zestawu do krojenia w kostkę, a następnie umieść ⑤narzędzie do czyszczenia zestawu do krojenia w kostkę w wycięciach na podstawie zestawu z kratką krojącą, po czym włóż narzędzie do czyszczenia do podstawy zestawu. Spowoduje to wypchnięcie resztek jedzenia z kratki, co ułatwi mycie zestawu do krojenia w kostkę.

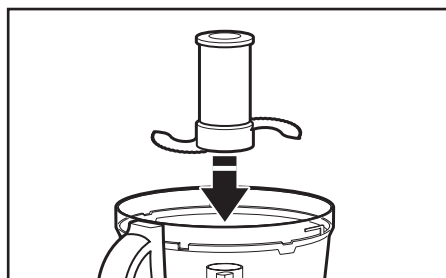




KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

MONTAŻ/DEMONTAŻ OSTRZA WIELOFUNKCYJNEGO

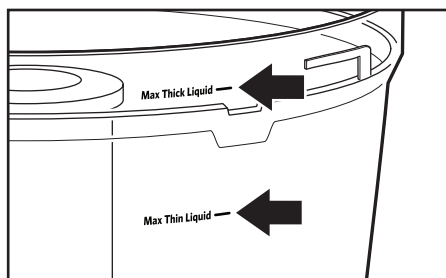
UWAGA: ostrze wielofunkcyjne jest wyposażone w uszczelkę chroniącą przed zalaniem, którą można pozostawić w pojemniku lub wyjąć przed opróżnieniem zawartości.



1 Umieść ostrze na wale napędowym.



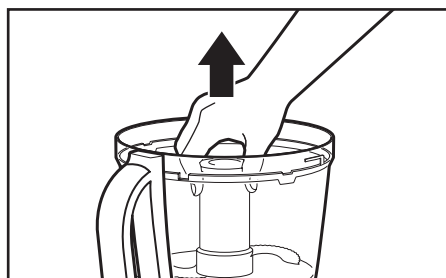
2 Mocno dociśnij ostrze. Gdy akcesorium zablokuje się na swoim miejscu, usłyszysz kliknięcie.



Grafiki poziomu cieczy z boku pojemnika wskazują maksymalne zalecane poziomy gęstych i rzadkich płynów w malakserze.



3 Wielofunkcyjne ostrze jest wyposażone w uszczelkę zapobiegającą przeciekom, dzięki czemu można pozostawić ostrze w pojemniku podczas wlewania składników.



4 Zdejmij ostrze, chwytając je i pociągając prosto do góry.

WAŻNE: ostrza akcesoriów mogą być używane tylko z misą roboczą.

POLSKI

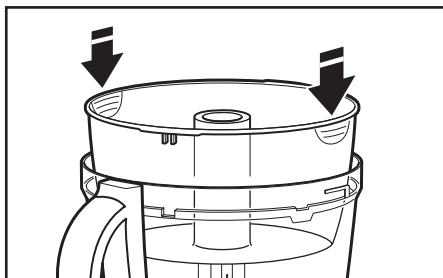




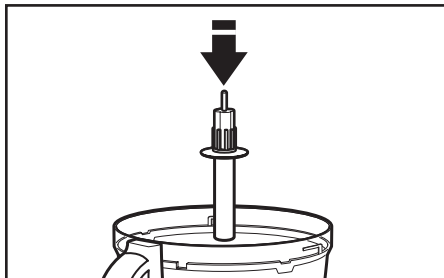
KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE MISY SZEFA

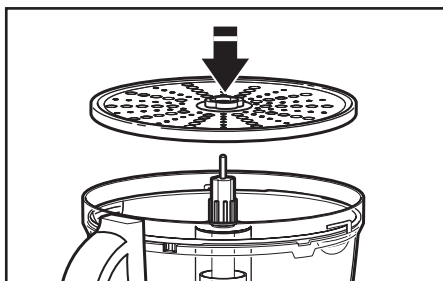
UWAGA: misa szefa może być używana tylko z tarczami i zestawem do krojenia w kostkę.



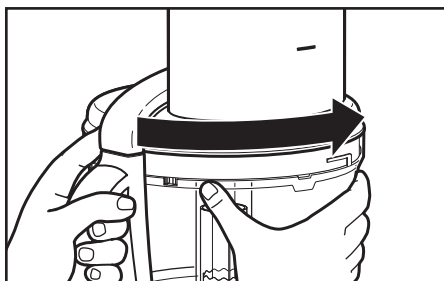
- 1** Aby użyć misy szefa, umieść ją w pojemniku roboczym, korzystając z dwóch uchwytów na palce.



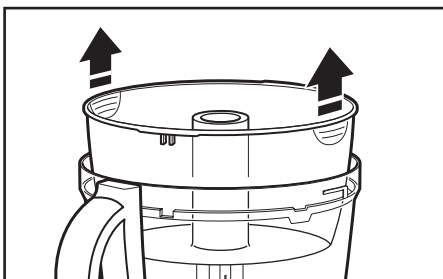
- 2** Umieść adapter na wale napędowym.



- 3** Umieść żądaną tarczę na wale napędowym. Nie używaj żadnych ostrzy razem z misą szefa.



- 4** Zamocuj pokrywę, ustawiając zaczepy obok siebie i zatrzaskując ją na miejscu.



- 5** Po zakończeniu obróbki zdejmij misę szefa za pomocą dwóch uchwytów na palce.

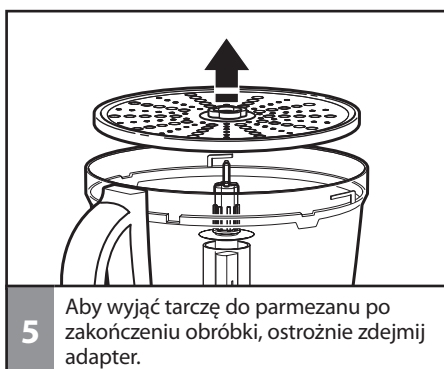
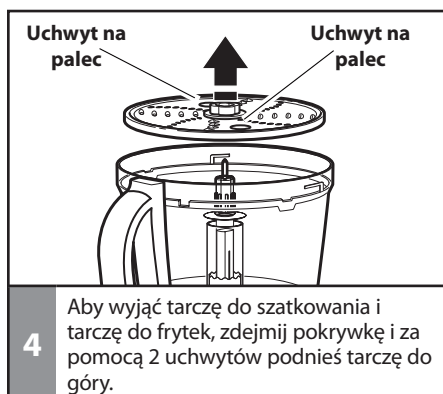
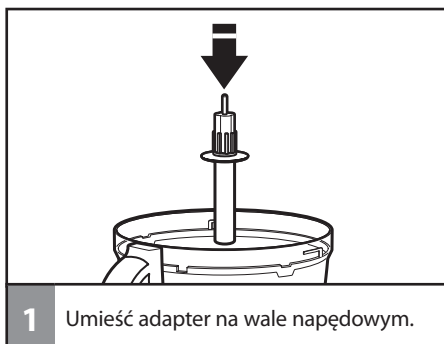
WAŻNE: przed wyjęciem mis należy wyjąć tarcze i adaptory.





KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

ZAKŁADANIE I ZDEJMOWANIE TARCZ DO SZATKOWANIA, FRYTEK I PARMEZANU



UWAGA: tarcza do szatkowania jest dwustronna. W przypadku szatkowania na grubo umieść stroną oznaczoną „szatkowanie na średnią grubość” do góry. W przypadku szatkowania na drobno umieść stroną z oznaczeniem „dokładne szatkowanie” do góry.

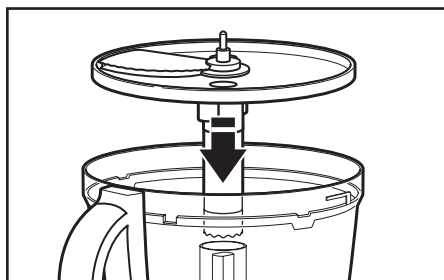
WAŻNE: przed wyjęciem mis należy wyjąć tarcze i adaptery.



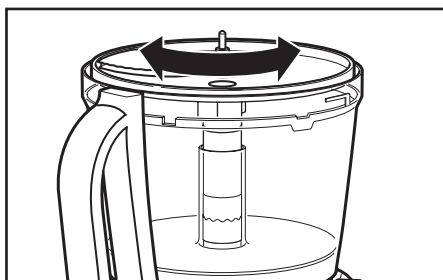


KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

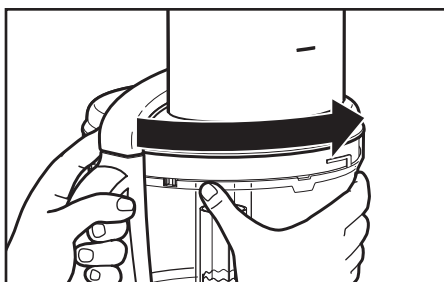
MONTAŻ/USUWANIE TARCZY TNĄCEJ



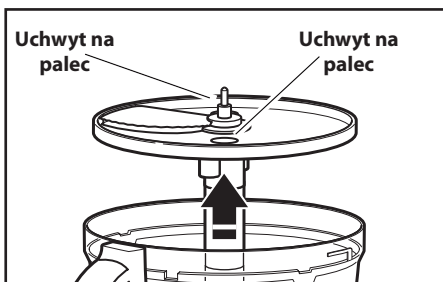
1 Umieść tarczę na wale napędowym.



2 Delikatnie obróć tarczę, aż do jej zatrzaśnięcia.



3 Zamocuj pokrywę, ustawiając zaczepy obok siebie i zatrzaszkując ją na miejscu.

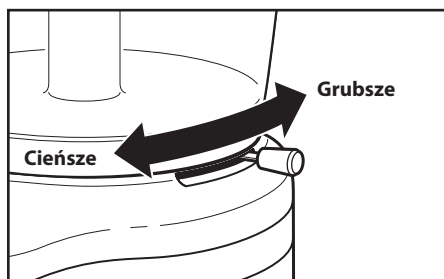


4 Aby wyjąć tarczę tnącą, zdejmij pokrywkę i podnieś tarczę prosto do góry, używając 2 uchwytów na palce.

REGULACJA GRUBOŚCI KROJENIA

UWAGA: ta dźwignia działa tylko z regulowaną tarczą tnącą. Zmiana ustawień grubości podczas korzystania z innych zamontowanych tarcz lub ostrzy nie ma wpływu na ich działanie.

Oprócz położenia dźwigni można zmienić grubość plastrów, zmieniając nacisk na jedzenie podczas wprowadzania go do podajnika. Użyj większego nacisku dla grubszych plastrów lub mniejszego nacisku dla cieńszych plastrów.



Przesuń dźwignię, aby wybrać żądaną grubość.

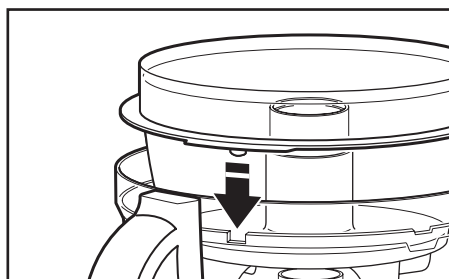
WAŻNE: przed wyjęciem mis należy wyjąć tarczę i adaptery.





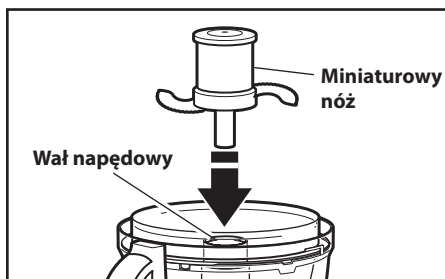
KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

INSTALACJA/DEMONTAŻ MAŁEJ MISKI I MINIATUROWEGO NOŻA



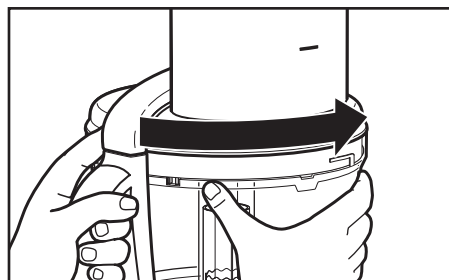
1

Umieść małą miskę wewnątrz misy roboczej, upewniając się, że bolec na niej ułożony jest równo z wycięciem w misie.



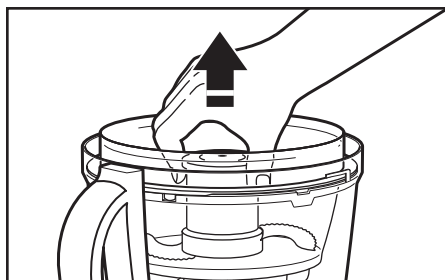
2

Mocno dociśnij miniaturowy nóż. Po zablokowaniu usłyszysz kliknięcie.



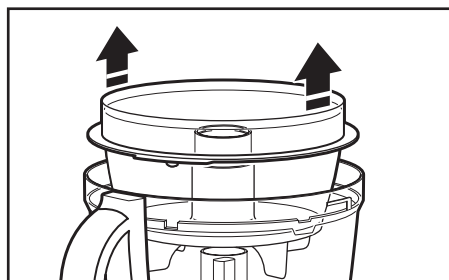
3

Zamontuj pokrywę, wyrównując wcięcie i blokując ją na miejscu.



4

Zdejmij pokrywę. Chwyć i pociągnij nóż do góry.



5

Aby wyjąć małą miskę, unieś ją w górę.

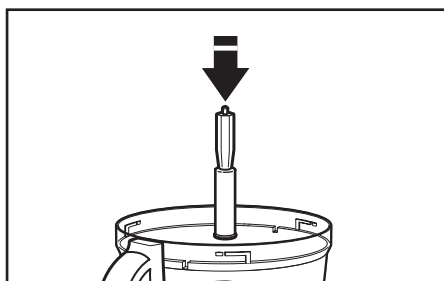
POLSKI



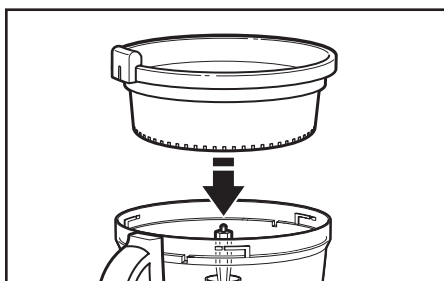


KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

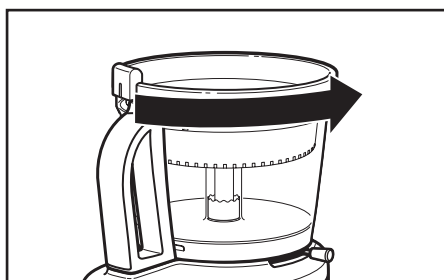
ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE WYCISKACZA DO CYTRUSÓW



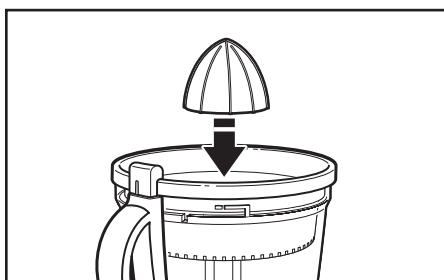
- 1** Umieść adapter wyciskacza do cytrusów na wale napędowym.



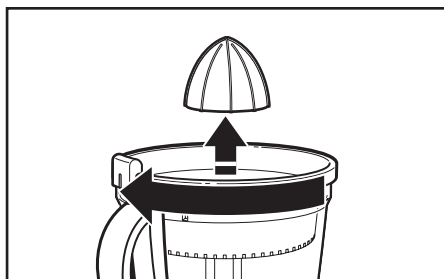
- 2** Umieść sito w misie roboczej tak, aby zacisk blokujący znajdował się po lewej stronie uchwyty misy roboczej.



- 3** Obróć sito w lewo, aż zacisk zatrzaśnie się w uchwycie.



- 4** Umieść stożek wewnątrz sita, mocując go do adaptera. Może być konieczne obrócenie stożka, aż dopasuje się odpowiednio.



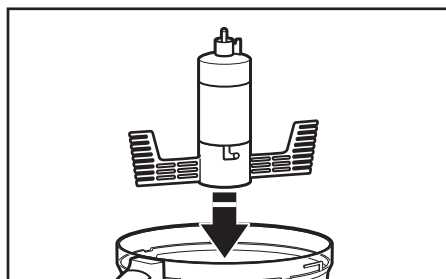
- 5** Po zakończeniu wyciskania wyjmij stożek z sita, obróć sito, aby odłączyć je od uchwytu, jak pokazano na rysunku, i wyjmij go z misy roboczej. Wyjmij adapter.



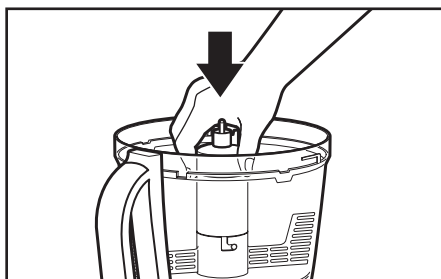


KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

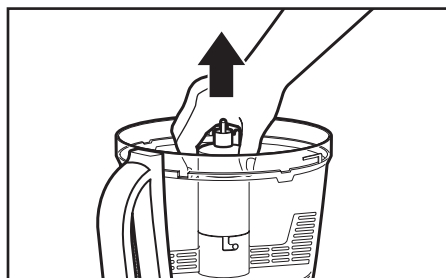
ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE TRZEPACZKI LUB MIESZADŁA DO CIASTA



1 Umieść trzepaczkę lub mieszadło do ciasta na wale napędowym.



2 Mocno przyciśnij trzepaczkę lub mieszadło do ciasta.



3 Po zakończeniu miksowania mocno chwyć trzepaczkę lub mieszadło do ciasta i unieś je do góry.

KORZYSTANIE Z MIESZADŁA DO CIASTA



Mieszadło do ciasta zostało specjalnie zaprojektowane do szybkiego i dokładnego mieszania i wyrabiania ciasta drożdżowego. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie stosuj do przepisów, które uwzględniają więcej niż 500 g (4 szklanki) mąki.

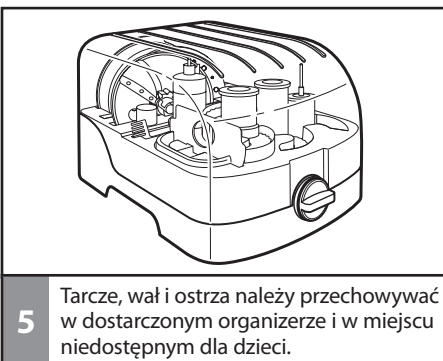
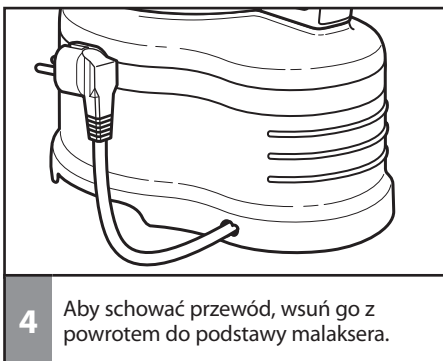
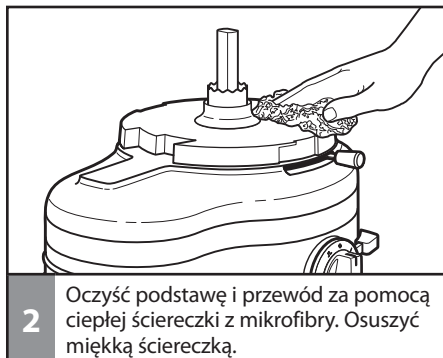
POLSKI





KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

WAŻNE: do czyszczenia malaksera nie wolno używać ściernych środków czyszczących ani szorstkich czyścików. Mogą one porysować lub zmatowić powierzchnię misy roboczej i pokrywę.





ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

UWAGA: jeżeli malakser nie działa lub uległ awarii, należy sprawdzić poniższe kwestie:

Malakser nie działa:

- Czy misa i pokrywa są prawidłowo wyrównane i zablokowane, a duży popychacz jest wsunięty do podajnika.
- W przypadku korzystania z dużego otworu podajnika należy upewnić się, że jedzenie nie znajduje się powyżej poziomu maksymalnego. Linia napełnienia na podajniku.
- Sprawdź, czy malakser jest podłączony do gniazdka elektrycznego.
- Czy gniazdko elektryczne, do którego podłączono 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 ustawiona jest wypukłą stroną do góry.
- W przypadku użycia regulowanej tarczy tnącej na plastry należy upewnić się, że ustawiona jest odpowiednia grubość.
- Upewnić się, że składniki nadają się do cięcia na plasterki lub ścierania.

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

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

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:

SKFP1644 trzy lata pełnej gwarancja 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 (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

REJESTRACJA PRODUKTU

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

POLSKI



