

KitchenAid™

BLENDER ARTISAN™ INSTRUKCJA OBSŁUGI



Polski

Model 5KSB555
Blender

Spis treści

Zasady bezpieczeństwa	1
Warunki zasilania.....	1
Zasady bezpiecznego użytkowania urządzenia	2
Cechy blendera (Model 5KSB555).....	3
Przygotowanie blendera do użycia.....	5
Przed pierwszym użyciem.....	5
Składanie blendera	5
Obsługa urządzenia	6
Przed użyciem urządzenia.....	6
Użytkowanie blendera.....	6
KRUSZENIE LODU.....	7
Tryb PULSACYJNY	8
Korek - miarka	8
Funkcja miękkiego startu	8
Dobór optymalnej prędkości	9
Mycie i konserwacja.....	10
Rozwiązywanie najczęstszych problemów.....	11
Porady i wskazówki	12
Gwarancja Blendera KitchenAid™ – do użytku domowego	14
Serwis	14
Obsługa Klienta.....	15

UWAGA: KIELICH I NÓŻ KITCHENAID™, MAJĄ CHARAKTER UNIKALNY I NIE MOGĄ BYĆ ZASTĄPIONE INNYMI. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM BLENDERA ZALECA SIĘ UWAŻNE PRZECZYTANIE PONIŻSZEJ INSTRUKCJI I PRZEPISÓW. POZWOLI TO TAKŻE NA UZYSKANIE NAJLEPSZYCH EFEKTÓW PRACY.

Zasady bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo użytkownika tego blendera jest dla nas najważniejsze.

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":

! NIEBEZPIECZEŃSTWO

Oznacza, że istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia, w przypadku niedokładnego przestrzegania zaleceń instrukcji.

! UWAGA

Oznacza, że 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.

Warunki zasilania

Napięcie: 220-240 V
Częstotliwość: 50 Hz

UWAGA: Blender jest podłączony do sieci przewodem z wtyczką typu Y. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, by uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem, należy go niezwłocznie wymienić w autoryzowanym punkcie serwisowym.

Nie należy używać przedłużacza. Jeśli przewód zasilający jest za krótki, należy poprosić uprawnionego elektryka lub serwisanta o zainstalowanie gniazdka elektrycznego w odpowiedniej odległości od blendera.

! UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Podłączyć do gniazda z uziemieniem.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie tych zaleceń grozi śmiercią, pożaram lub porażeniem prądem.

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA

Użytkowanie urządzeń elektrycznych wymaga zachowania podstawowych zasad bezpieczeństwa, w celu zminimalizowania ryzyka porażenia prądem, pożaru i/lub innych obrażeń. Do zasad tych należą między innymi:

1. Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi.
2. Nie wolno wstawiać podstawy urządzenia do wody i innych płynów. Grozi to porażeniem prądem i niesie ryzyko zniszczenia urządzenia.
3. Należy zachować szczególną uwagę, jeżeli z urządzenia korzystają dzieci.
4. Urządzenie należy wyłączyć z kontaktu, gdy ma być myte lub rozmontowywane oraz gdy nie jest używane.
5. Należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia i nie należy włączać go przed całkowitym zmontowaniem.
6. Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym, wtyczką, urządzenia nie działającego prawidłowo lub które upadło albo jest w jakikolwiek sposób zniszczone. W takim wypadku należy odesłać je do serwisu, w celu dokonania przeglądu, naprawy, mechanicznej lub elektrycznej regulacji.
7. Nie należy używać urządzenia poza pomieszczeniami zamkniętymi.
8. Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego z krawędzi stołu lub blatu. Nadmiar kabla należy nawinąć pod spodem specjalnie wyprofilowanej podstawy.
9. W czasie gdy urządzenie pracuje, w celu zminimalizowania ryzyka poważnych obrażeń lub zniszczenia urządzenia, należy ręce i narzędzia kuchenne trzymać z dala od wnętrza kielicha. Ingerować w jego wnętrze można tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone (zatrzymane).
10. Należy ostrożnie obchodzić się z ostrzem.
11. W celu zminimalizowania ryzyka obrażeń, przed uruchomieniem urządzenia, należy zawsze sprawdzić poprawność zamontowania kielicha, ostrza i kołnierza mocującego.
12. Podczas pracy urządzenia kielich powinien być zawsze zamknięty pokrywką.
13. Nie należy używać nieoryginalnych części, gdyż może to powodować obrażenia.
14. **Podczas miksowania gorących płynów należy wyjąć środkową część pokrywki (korek-miarkę).**
15. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
16. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej lub mentalnej, oraz pozbawione doświadczenia lub umiejętności. Użycie urządzenia jest wówczas dozwolone tylko pod czujną opieką i obserwacją osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która zapoznała je z zasadami użytkowania.
17. Dzieci powinny używać urządzenia pod szczególnym nadzorem, by nie traktowały go jako zabawki.

NALEŻY ZACHOWAĆ PONIŻSZĄ INSTRUKCJĘ

Niniejsze urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE)

Upewniając się że ten produkt jest

składowany (utylizowany) poprawnie, pomożesz zredukować potencjalne negatywne konsekwencje dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogą być wywołane niewłaściwym składowaniem odpadów z tego urządzenia.

Cechy blendera

Dewizą firmy KitchenAid jest dbałość o wysokie parametry techniczne i jakość produkowanych urządzeń. Blender był testowany pod tym kątem, co gwarantuje mu optymalną wydajność i długą, bezproblemową żywotność.

Solidny silnik

Solidny silnik zapewnia moc 0,9 konia mechanicznego, dającą doskonałe rezultaty przy wykonywaniu wszelkich dań z użyciem blendera - od przecierania sosów, przez gęste salsy, równomierne kruszenie pełnego kielicha lodu lub robienie lekkich smoothies z mrożonych owoców. Wszystko w ciągu zaledwie kilku sekund.



Szklany kielich o pojemności 1,5 l, z dzióbkiem ułatwiającym nalewanie

Szklany kielich odporny jest na rysy, plamy i zapachy. Kielich

można do mycia odłączyć od kołnierza mocującego. Odporny jest na niskie i wysokie temperatury. Specjalnie ukształtowany dzióbek, umożliwi łatwe nalewanie, bez kapania.

Pokrywka Stay-Put z 60 ml, przeźroczystym korkiem - miarką

Zapewnia dobrą szczelność. Giętka pokrywka będzie doskonale szczelna przez cały długoletni okres użytkowania blendera.

Jest wyposażona w 60 ml korek - miarkę, przydatny przy dodawaniu i mieszaniu składników w trakcie miksowania.

Opatentowany nóż ze stali nierdzewnej

Ostre, duże noże ustawione są w różnych płaszczyznach przez co zapewniają szybkie, dokładne i niezawodne kruszenie i blendowanie.

Kołnierz mocujący z nożem

Wytrzymałe, jednoczęściowe ostrze zespolone jest z kołnierzem mocującym. Pozwala to na łatwiejsze użytkowanie i czyszczenie. Kołnierz jest przystosowany do mycia w zmywarce. Nie pozwala on na obracanie się ostrzy do momentu prawidłowego zamontowania kielicha do kołnierza oraz poprawnego ustawienia kielicha na podstawie blendera.

Wytrzymałe, wzmocnione metalem, sprzęgło

Sprzęgło o jakości odpowiadającej standardom profesjonalnym, wyposażono w 12 ząbków, które zapewniają bezpośrednie przeniesienie mocy silnika na ostrze. Sprzęgło kielicha zostało pokryte metalem, co sprawia że działa ciszej.

Przyciski wyboru prędkości

Blender pozwala przygotować mrożone koktaile lub przetrzeć sosy w ciągu kilku sekund. Pewność pracy i pełna kontrola blendowania zapewniona jest na wszystkich programach prędkości: MIESZANIE (☞), SIEKANIE (☞), MIKSOWANIE (☞), PRZECIERANIE (☞), UPŁYNNIANIE (☞) (Blendowanie). Tryb PULSACYJNY (Pulse) działa na wszystkich pięciu prędkościach. Funkcja KRUSZENIE LODU (☞) stworzona została by najefektywniej kruszyć lód, będzie ona automatycznie wymuszała pulsowanie w zaprogramowanych interwałach, by zapewnić jak najlepszy efekt.

Intelli-Speed™ – kontrola pracy silnika

Blender posiada wyjątkową funkcję Intelli-Speed™, która automatycznie kontroluje i dostosowuje moc silnika, tak by utrzymać stałe obroty, nawet gdy zmienia się gęstość przygotowywanego dania podczas dodawania nowych składników. Ta zaawansowana funkcja blendera KitchenAid utrzymuje optymalną prędkość blendowania podczas wszelkich prac kuchennych i na każdej dostępnej na panelu sterowania prędkości.

Funkcja miękkiego startu

Blender po włączeniu osiąga najpierw mniejsze obroty, by wciągnąć (zassać) produkty między ostrza, po czym szybko zwiększa je do pożądanых. Ta unikalna funkcja niweluje "kopnięcie" podczas startu i umożliwia samodzielną pracę urządzenia bez konieczności trzymania kielicha.

Podstawa z metalowego odlewu

Ciężka podstawa z metalowego odlewu zapewnia stabilność i cichą pracę nawet przy miksowaniu kielicha pełnego składników. Cztery gumowe nóżki na szerokiej solidnej podstawie solidnie przywierają nie pozwalając na samoistne przesuwanie się urządzenia. Podstawa, dzięki opływowemu kształtowi jest łatwa w czyszczeniu. Pod spodem jest miejsce na nadmiar przewodu zasilającego.

Łatwy w czyszczeniu panel sterowania

Ze względu na brak szczelin i zagłębień w których mogłyby gromadzić się zabrudzenia jest łatwy do wyczyszczenia w jednym momencie.

Przygotowanie blendera do użycia

Przed pierwszym użyciem

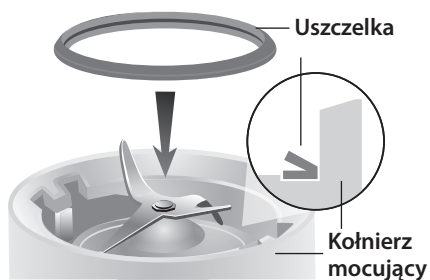
Przed pierwszym użyciem blendera należy przetrzeć jego podstawę gąbką z łagodnym detergentem, a następnie wyczyścić wilgotną ściereczką i wytrzeć miękkim materiałem do sucha. Umyć kielich, pokrywkę oraz kołnierz mocujący z nożem w gorącej wodzie z łagodnym detergentem (patrz Mycie i Konserwacja str. 10). Oplukać i wytrzeć do sucha.

Składanie blendera

1. Umieścić na płaskiej powierzchni kielich mocujący z mocowaniem noża skierowanym do góry.



2. Nałożyć uszczelkę, płaską powierzchnią do dołu, tak by znajdowała się dookoła noża, w zagłębieniu wewnątrz kołnierza mocującego.



3. Uzgodnić wypustki w szklanym kielichu ze szczyrkami w kołnierzu mocującym.



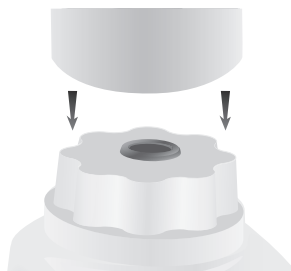
4. Wcisnąć i przekręcić kielich zgodnie z ruchem wskazówek zegara, o około ¼ obrotu, aż do usłyszenia dwóch "kliknięć".



5. Dostosować długość przewodu zasilającego blendera.



6. Założyć kielich na podstawę blendera.



Przygotowanie blendera do użycia

UWAGA: Poprawnie umiejscowiony i osadzony kielich będzie dobrze przylegał do podstawy. Jeśli tak się nie dzieje, należy powtórzyć kroki 3 i 4.



7. Założyć pokrywkę.

! UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Podłączyć do gniazda z uziemieniem.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie tych zaleceń grozi śmiercią, pożaram lub porażeniem prądem.

8. Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka. Blender jest teraz gotowy do użycia.
9. Przed zdjęciem kielicha z podstawy, należy zawsze uprzednio wcisnąć przycisk "0" i wyjąć z gniazdka przewód zasilający.

Obsługa urządzenia

Przed użyciem urządzenia

UWAGA: Jeśli blender jest włączony, lub jeśli miga dioda trybu PULSACYJNEGO (Pulse):

- Nie należy zakłócać ruchu noża
- Nie należy zdejmować pokrywki kielicha

Użytkowanie blendera

Blender KichenAid™ ma pięć prędkości: MIESZANIE (☞), SIEKANIE (☞), MIKSOWANIE (☞), PRZECIERANIE (☞), UPŁYNNIANIE (☞) (Blendowanie). Ponadto posiada funkcję KRUSZENIE LODU (☞) i tryb PULSACYJNY (Pulse).



1. Dzięki wygodnemu jednokrokowemu trybowi pracy blender zacznie pracować od razu po włączeniu odpowiedniego przycisku prędkości.
2. Przed włączeniem blendera należy upewnić się czy kielich jest odpowiednio zamontowany w kołnierzu mocującym i prawidłowo ustawiony na podstawie blendera.

Obsługa urządzenia

UWAGA: Jeśli pomiędzy kołnierzem mocującym a podstawą widoczna jest szczelina, oznaczać to może, że kielich jest źle założony do kołnierza mocującego, lub kołnierz nieprawidłowo ustawiony na podstawie. Patrz Składanie Blendera na stronie 5.



3. Włożyć składniki do kielicha i dokładnie założyć pokrywkę.



4. Włączyć przycisk z pożądaną prędkością, by wymusić stałą pracę urządzenia na tej prędkości. Zielona dioda kontrolna przy przycisku pozostanie zapalona. Prędkości zmieniać można, przez włączanie innych przycisków prędkości, bez zatrzymywania blendera.

WAŻNE: Należy wyjąć korek - miarkę z pokrywy podczas blendowania gorących produktów lub płynów. Należy używać jedynie prędkości MIESZANIE (☞).

5. By wyłączyć blender należy nacisnąć przycisk "O". Przycisk "O" - (Wyłącznik) spowoduje wyłączenie dowolnej prędkości i dezaktywację blendera.
6. Przed zdjęciem kielicha z podstawy, należy wyłączyć przewód zasilający z kontaktu.

KRUSZENIE LODU

Blender KitchenAid™ wyposażony jest w funkcję KRUSZENIE LODU (☞). Po jej wybraniu blender rozpocznie pracę w trybie pulsacyjnym, przerywaną interwałami. Prędkość będzie dobierana tak by kruszenie lodu i innych składników było jak najbardziej efektywne.

1. Przed włączeniem blendera należy upewnić się czy kielich jest odpowiednio zamontowany w kołnierzu mocującym i prawidłowo ustawiony na podstawie blendera.

UWAGA: Jeśli pomiędzy kołnierzem mocującym a podstawą widoczna jest szczelina, oznaczać to może, że kielich jest źle założony do kołnierza mocującego, lub kołnierz nieprawidłowo ustawiony na podstawie. Patrz Składanie Blendera na stronie 5.

2. Włożyć składniki do kielicha i dokładnie założyć pokrywkę.
3. Wcisnąć przycisk funkcji KRUSZENIE LODU (☞). Zapali się dioda sygnalizacyjna, a blender zacznie pracować w przerywanym trybie pulsacyjnym.



4. By wyłączyć funkcję KRUSZENIE LODU (☞) wystarczy wcisnąć przycisk "O". Blender jest od razu gotowy do dalszej pracy.
5. Przed zdjęciem kielicha z podstawy, należy wyłączyć przewód zasilający z kontaktu.

Obsługa urządzenia

Tryb PULSACYJNY

Blender KitchenAid™ wyposażony jest w tryb PULSACYJNY (Pulse), który umożliwia pulsacyjne blendowanie na dowolnej prędkości.

UWAGA: Tryb PULSACYJNY (Pulse) nie działa w połączeniu z funkcją KRUSZENIE LODU (Ice Cube).

1. Przed włączeniem blendera należy upewnić się czy kielich jest odpowiednio zamontowany w kołnierzu mocującym i prawidłowo ustawiony na podstawie blendera.

UWAGA: Jeśli pomiędzy kołnierzem mocującym a podstawą widoczna jest szczelina, oznaczać to może że kielich jest źle założony do kołnierza mocującego, lub kołnierz nieprawidłowo ustawiony na podstawie. Patrz Składanie Blendera na stronie 5.

2. Włożyć składniki do kielicha i dokładnie założyć pokrywkę.
3. Wcisnąć przycisk PULSACJA (Pulse). Dioda sygnalizacyjna powyżej przycisku zacznie migać, sygnalizując że wszystkie 5 prędkości blendera są w trybie PULSACYJNYM (Pulse).



4. Wybrać przycisk prędkości. Nacisnąć i przytrzymać przez pożądany czas. Diody zarówno trybu PULSACYJNEGO (Pulse) jak i wybranej prędkości pozostaną zapalone w czasie pracy na danej prędkości. Po zwolnieniu przycisku prędkości, blender przestanie pracować, ale pozostanie w trybie PULSACYJNYM (Pulse), a dioda trybu PULSACYJNEGO (Pulse) będzie ponownie

migała. By ponownie użyć trybu PULSACYJNEGO (Pulse) na innej lub tej samej prędkości, nacisnąć i przytrzymać odpowiedni przycisk prędkości.



5. By wyłączyć tryb PULSACYJNY (Pulse) wystarczy wcisnąć przycisk "0". Blender jest od razu gotowy do dalszej pracy.
6. Przed zdjęciem kielicha z podstawy, należy wyłączyć przewód zasilający z kontaktu.

Korek - miarka

60-cio mililitrowy korek - miarka służy do odmierzania i dodawania składników. Korek należy zdjąć, po czym dodać składniki. Można to robić przy włączonym silniku na prędkościach MIESZANIE (Mix), SIEKANIE (Chop) lub MIKSOWANIE (Blend). Podczas pracy na wyższych prędkościach, z pełnym kielichem lub gorącymi składnikami - należy najpierw zatrzymać blender, po czym dodać składniki. **WAŻNE: Podczas miksowania gorących płynów należy wyjąć środkową część pokrywki (korek-miarkę). Miksować jedynie na prędkości MIESZANIE (Blend).**



Funkcja miękkiego startu

Blender po włączeniu osiąga najpierw mniejsze obroty, by wciągnąć (zassać) produkty między ostrza, po czym szybko zwiększa je do pożądanych - tak by otrzymać najlepszy wynik pracy.

UWAGA: Funkcja miękkiego startu dostępna jest jedynie gdy prędkość wybrana jest bezpośrednio po włączeniu blendera i nie dotyczy trybu PULSACYJNEGO (Pulse) ani funkcji KRUSZENIE LODU (Ice Cube).

Dobór optymalnej prędkości

Danie	Prędkość	Danie	Prędkość
Zblendowany mrożony drink.....		Sos.....	
Sernik.....		Koktail na bazie mleka.....	
Siekane owoce.....		Pasta mięsna do kanapek.....	
Siekane warzywa.....		Mus.....	
Pasta na bazie sera twarogowego.....		Owsianka.....	
Kremowa zupa.....		Casto naleśnikowe.....	
Kruszenie/ siekanie lodu.....		Pesto.....	
Dip.....		Przecier owocowy - posiłek dla niemowląt.....	
Drobno posiekane świeże owoce.....		Przecier mięsny - posiłek dla niemowląt.....	
Drobno posiekane świeże warzywa.....		Przecier warzywny - posiłek dla niemowląt.....	
Galaretką do ciasta/deseru.....		Dressing do sałaty.....	
Posiekane mrożone owoce (należy delikatnie rozmrozić, tak by można było w nie wbić czubek noża).....		Kruszonka słona.....	
Koktail na bazie mrożonego jogurtu.....		Koktail na bazie sorbetu.....	
Sok owocowy z mrożonego koncentratu.....		Ser Ricotta lub twarożek.....	
Koktail na bazie owoców (rzadki).....		Sos do strucli.....	
Koktail na bazie owoców (gęsty).....		Kruszonka słodka.....	
Sos na bazie owoców.....		Posypka do ciast.....	
Tarty twardy ser.....		Warzywny sos do dań głównych.....	
		Ciasto na gofry.....	
		Biały sos.....	

Wskazówka: - Nie należy kruszyć na raz więcej niż jednej typowej tacki z kostkami lodu, lub więcej niż 12-14 kostek. Okazjonalne mieszanie szpatułą może pomóc, ale tylko jeśli blender jest unieruchomiony. Funkcja KRUSZENIE LODU () została tak zaprogramowana, by umożliwić kruszenie i siekanie kostek lodu bez potrzeby dodawania płynu.

Mycie i konserwacja

Kielich blendera oraz kołnierz mocujący z nożem mogą być myte zarówno bez rozkładania jak i rozłożone na elementy.

- Blender należy umyć po każdym użyciu.
- Nie zanurzać podstawy blendera ani przewodu zasilającego w wodzie.
- Nie używać żrących środków czyszczących ani ostrych skrobaczek.

Mycie rozmontowanych elementów

1. Unieść do góry kielich, zdejmując go z podstawy blendera. Umieścić na twardej powierzchni. Przytrzymując kołnierz mocujący, przekręcić kielich w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Nastąpią dwa kliknięcia, po czym kielich odłączy się od kołnierza mocującego i uszczelki. Umyć części w wodzie z delikatnym detergentem, opłukać i wysuszyć.

UWAGA: Kielich można umieścić na dolnej półce zmywarki do naczyń. Zaleca się ręczne mycie pokrywki, korka - miarki, kołnierza mocującego z nożem i uszczelki.

Mycie bez rozmontowywania kielicha



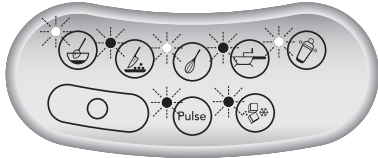

1. Ustawić kielich na podstawie blendera. Do połowy napełnić ciepłą, lecz nie gorącą wodą i dodać 1 do 2 kropli płynu do zmywania naczyń. Założyć pokrywę, przycisnąć przycisk MIESZANIE (☞) i pozostawić blender włączony przez 5 do 10 sekund. Zdjąć i opróżnić kielich. Opłukać wodą.
2. Umyć pokrywę i korek-miarkę w ciepłej wodzie z detergentem, opłukać i osuszyć.
3. Ciepłą, wilgotną ścierką przetrzeć podstawę blendera i przewód zasilający. Ponownie przetrzeć wilgotną ścierką i wytrzeć na końcu trzecią - suchą.

Polski



2. Ciepłą, wilgotną ścierką przetrzeć podstawę blendera i przewód zasilający. Ponownie przetrzeć wilgotną ścierką i wytrzeć na końcu trzecią - suchą.

Rozwiązywanie najczęstszych problemów

<p>Blender nie pracuje pomimo wybrania prędkości:</p>	
 <p>Nie świecą się diody sygnalizacyjne.</p>	<p>Należy sprawdzić czy blender jest podłączony do sieci elektrycznej. Jeśli jest, należy go wyłączyć wciskając przycisk "O", wyjąć i ponownie włożyć przewód do tego samego gniazdka. Jeśli blender nadal nie pracuje należy sprawdzić czy obwód elektryczny do którego podłączony jest blender jest zamknięty, to znaczy sprawdzić po pierwsze przez podłączenie innego urządzenia czy płynie prąd oraz należy upewnić się czy są sprawne bezpieczniki.</p>
<p>Blender zatrzymuje się w trakcie pracy:</p>	
 <p>Wszystkie diody sygnalizacyjne migają jednocześnie</p>	<p>Blender może być przeładowany. Jeśli blender jest przeładowany podczas mieszania ciężkich i twardych składników, nastąpi samoczynne wyłączenie urządzenia zapobiegające zniszczeniu silnika. Należy wcisnąć przycisk "O" by dezaktywować blender oraz wyłączyć przewód zasilający z gniazdka elektrycznego. Zdjąć kielich z podstawy blendera i podzielić jego zawartość na mniejsze porcje. Dodanie płynu do przyrządzanego dania może zmniejszyć obciążenie urządzenia.</p>
 <p>Diody sygnalizacyjne migają naprzemiennie.</p>	<p>Blender może być zablokowany. Jeśli tak jest - nastąpi samoczynne wyłączenie urządzenia zapobiegające zniszczeniu silnika. Należy wcisnąć przycisk "O" by dezaktywować blender oraz wyłączyć przewód zasilający z gniazdka elektrycznego. Zdjąć kielich z bazy blendera i za pomocą szpatuły uwolnić ostrze przez zgniecenie lub usunięcie blokujących je składników na dnie kielicha.</p>
<p>Blender włącza się, ale ostrze nie obraca się</p>	
 <p>Szczelina</p>	<p>Kielich nie jest odpowiednio zamontowany w kołnierzu mocującym, nie pozwalając sprzęgłom na zażebienie się. Zdjąć kielich z podstawy blendera i jeszcze raz poprawnie zamontować go w kołnierzu mocującym. Docisnąć go dokładnie i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do usłyszenia dwóch "kliknięć". Pozwoli to na poprawne zażebienie się sprzęgieł blendera. Patrz strona 5 - Składanie Blendera.</p>

Jeśli problem nie może być rozwiązany przez wykonanie powyższych czynności, o pomoc należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego (patrz strona 14).

Nie należy zwracać blendera do sklepu - sklep nie świadczy usług serwisowych.

Porady i wskazówki

Podstawowe wskazówki

- W razie przygotowywania koktaili z dodatkiem lodu, należy używać funkcji KRUSZENIE LODU (☞) w celu otrzymania delikatniejszej konsystencji.
- Mniejsze kostki lodu są kruszone i siekane szybciej niż te większe.
- Do kielicha można zmieścić więcej składników niż w innych blenderach. Można dodać 2 do 3 szklanek (475 do 710 ml) składników, a nie jak w innych blenderach 1 szklankę (235 ml).
- Pracę rozpoczyna się od prędkości MIESZANIE (☞), by wszystkie składniki dobrze się połączyły wstępnie. Potem dopiero, w razie potrzeby zwiększamy prędkość.
- Za każdym razem upewnić się że pokrywa kielicha jest prawidłowo zamocowana.
- W razie potrzeby, by dodać dodatkowy płyn lub kostki lodu w trakcie pracy, wyjąć z pokrywy korek - miarkę. Można tak postąpić na prędkościach MIESZANIE (☞), SIEKANIE (☞) lub MIKSOWANIE (☞).
- Podczas pracy na wyższych prędkościach, z pełnym kielichem lub z gorącymi produktami, przed dodaniem składników należy wyłączyć urządzenie.
- Przed użyciem dodatkowych narzędzi kuchennych wewnątrz kielicha, należy wyłączyć blender. Gumowej (silikonowej) szpatuły można użyć jedynie gdy blender jest w trybie "O". Nie należy używać żadnych narzędzi, w tym szpatuły gdy silnik blendera pracuje.
- Bardzo gorące składniki dobrze jest w miarę możliwości schłodzić przed blendowaniem. Pracę należy zacząć na prędkości MIESZANIE (☞), później w miarę potrzeby zwiększając prędkość.
- **Podczas blendowania gorących składników należy wyjąć korek-miarkę z pokrywy oraz stosować prędkość MIESZANIE (☞). Nie należy kłaść ręki na pokrywie blendera podczas pracy z gorącymi składnikami.**
- By zapobiec nadmiernemu rozdrobnieniu przygotowywanej potrawy należy po kilku sekundach pracy zatrzymać blender i sprawdzić konsystencję.

W jaki sposób ...

Rozmrozić mrożony sok: W kielichu, do 175 ml puszkii mrożonego koncentratu soku należy dodać odpowiednią ilość wody. Przykryć i MIKSOWAĆ (☞) aż do połączenia składników - przez 10 do 15 sekund.

Na puszkę 335 ml koncentratu - do kielicha na początku dodać jedynie objętość jednej puszkii wody. Przykryć i MIKSOWAĆ (☞) aż do połączenia składników - przez 20 do 30 sekund. Na końcu dodać pozostałą wodę.

Rozpuścić galaretkę: Do kielicha wlać wrzącą wodę, dodać galaretkę. Przykryć, wyjąć korek - miarkę i miksować na prędkości MIESZANIE (☞) aż do rozpuszczenia galaretki przez 10 do 30 sekund. Dodać pozostałe składniki.

Zrobić okruchy ze słodkich lub grahamowych sucharków: Połamać duże sucharki na 4 cm kawałki. Mniejsze sucharki - pozostawić w całości. Włożyć do kielicha. Używając trybu PULSACYJNEGO (Pulse), kilkakrotnie przyciskać przycisk SIEKANIE (☞) przez ok 3 sekund, aż do uzyskania odpowiednich okruchów. Doskonale nadają się jako posypka do mrożonego jogurtu, puddingu czy sałatki owocowej.

By zrobić drobne okruchy do posypania ciasta lub deseru, połamać sucharki na 4 cm kawałki i włożyć do blendera. Używając trybu PULSACYJNEGO (Pulse), kilkakrotnie przyciskać przycisk BLENDOWANIE (☞) (upłynnianie), w sumie przez ok 20 do 30 sekund.

Zrobić okruchy z krakersów: Postępować zgodnie z instrukcją dla sucharków. Używać jako posypkę do dań głównych podawanych w dużych naczyniach lub do dań z warzyw.

Zrobić okruchy z chleba: Połamać chleb na ok. 4 cm kawałki. Postępować zgodnie z instrukcją dla sucharków. Używać jako posypkę do dań głównych podawanych w dużych naczyniach lub do dań z warzyw.

Porady i wskazówki

Posiekać owoce i warzywa: Umieścić 2 filiżanki (475 ml) owoców lub warzyw w kielichu blendera i założyć pokrywkę. Używając trybu PULSACYJNEGO (Pulse), kilkakrotnie przyciskać przycisk MIESZANIE (🌀) przez ok 2 - 3 sekund, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji.

Zrobić przecier z owoców: Do kielicha włożyć 2 filiżanki (475 ml) owoców gotowanych lub z puszki. Dodać 2 do 4 łyżek (30 do 60 ml) soku owocowego lub wody na każdą filiżankę (240 ml) owoców. Przykryć i miksować na prędkości PRZECIERANIE (🌀) przez 5 do 10 sekund.

Zrobić przecier z warzyw: Do kielicha włożyć 2 filiżanki (475 ml) warzyw gotowanych lub z puszki. Dodać 2 do 4 łyżek (30 do 60 ml) bulionu, mleka lub wody na każdą filiżankę (240 ml) warzyw. Przykryć i miksować na prędkości PRZECIERANIE (🌀) przez 10 do 20 sekund.

Zrobić przecier z mięsa: Do kielicha włożyć ugotowane, pokrojone w kostkę miękkie mięso. Dodać 3 do 4 łyżek (45 do 60 ml) bulionu, mleka lub wody na każdą filiżankę (240 ml) mięsa. Przykryć i miksować na prędkości MIESZANIE (🌀) przez 10 sekund. Zatrzymać blender i oczyścić ścianki kielicha za pomocą szpatuły. Przykryć i miksować na prędkości PRZECIERANIE (🌀) przez kolejne 10 do 20 sekund.

Przetrzeć twaróg lub ser Ricotta: Do kielicha włożyć twaróg lub ser Ricotta. Przykryć i miksować na prędkości MIKSOWANIE (🌀), do uzyskania gładkiej konsystencji przez 25 do 35 sekund. Zatrzymać blender i oczyścić ścianki kielicha za pomocą szpatuły. W razie potrzeby dodać łyżkę stołową chudego mleka (15 ml) na każdą filiżankę (240 ml) sera. Przecier może stanowić bazę do niskotłuszczowych dipów i past.

Połączyć płynne składniki z przepisów na wypieki: Wlać płynne składniki do kielicha. Przykryć i miksować na prędkości BLENDOWANIE (🌀) (upłynnianie), aż się dobrze połączą, przez około 10 do 15 sekund. Płyn dodać do suchych składników wypieków i dobrze wymieszać.

Pozbyć się grudek z sosu: Jeśli w sosie pojawiły się grudki, należy go przelać do kielicha. Przykryć i miksować na prędkości MIKSOWANIE (🌀) do uzyskania gładkiej konsystencji przez 5 do 10 sekund.

Połączyć mąkę z płynem, by go zagęścić: Do kielicha wlać płyn i dodać mąkę. Przykryć i miksować na prędkości MIESZANIE (🌀) do uzyskania gładkiej konsystencji przez 5 do 10 sekund.

Przygotować biały sos: Do kielicha wlać mleko, wsypać mąkę i wedle uznania sól. Przykryć i miksować na prędkości MIESZANIE (🌀) do uzyskania gładkiej konsystencji przez 5 do 10 sekund. Przełąć do rondla i gotować.

Przygotować ciasto na naleśniki lub gofry z gotowego miks: W kielichu umieścić miks i pozostałe składniki. Przykryć i miksować na prędkości MIKSOWANIE (🌀) do uzyskania gładkiej konsystencji przez 10 do 20 sekund. Zatrzymać blender i w razie potrzeby oczyścić ścianki kielicha za pomocą szpatuły.

Zetrzeć ser: Dobrze schłodzony ser pociąć na kostkę 1,5 cm. Włożyć do kielicha objętość sera równą maksymalnie połowie filiżanki (120 ml). Przykryć i miksować na prędkości BLENDOWANIE (🌀) (upłynnianie) przez 5 do 10 sekund. Sery twarde typu Parmezan należy doprowadzić do temperatury pokojowej, następnie miksować na prędkości BLENDOWANIE (🌀) (upłynnianie) przez 10 do 15 sekund.

Przyrządzić owsiankę dla dziecka: Umieścić w kielichu nieugotowane płatki owsiane. Używając trybu PULSACYJNEGO (Pulse), około 5 razy przyciskać przycisk MIKSOWANIE (🌀) przez 2 - 3 sekund, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Gotować według przepisu.

Przygotować pożywienie dla dzieci z żywności dla dorosłych: Włożyć żywność dla dorosłych do kielicha. Przykryć i miksować na prędkości MIESZANIE (🌀) przez ok. 10 sekund. Następnie miksować na prędkości PRZECIERANIE (🌀) przez 10 do 30 sekund.

Oplukać kielich blendera: Do kielicha nalać połowę objętości ciepłej wody. Dodać kilka kropli płynu do mycia naczyń. Przykryć i miksować na prędkości MIESZANIE (🌀), aż ścianki kielicha będą czyste, przez 5 do 10 sekund. Oplukać i wytrzeć. Lepszy efekt mycia można uzyskać myjąc kielich na przykład w zmywarce. Pokrywkę, korek-miarkę i uszczelkę najlepiej jest myć ręcznie. Patrz "Mycie i konserwacja" na stronie 10.

Gwarancja Blendera KitchenAid™ – do użytku domowego

Długość gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid NIE obejmuje:
<p>Europa, Australia i Nowa Zelandia: Trzy lata pełnej gwarancji od daty zakupu widocznej na paragonie.</p> <p>Reszta Świata: Jeden rok pełnej gwarancji 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 autoryzowany punkt serwisowy KitchenAid.</p>	<p>A. Napraw wynikłych z użycia blendera innego niż przygotowywanie żywności w gospodarstwie domowym.</p> <p>B. Wad powstałych na skutek wypadku, przypadku, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem, instalacji i podłączenia niezgodnego z miejscowymi normami elektrycznymi.</p>

KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY WTORNE.

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
info@vivamix.pl

Adres Centrali:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

www.KitchenAid.pl

www.KitchenAid.com

Polski



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Zastrzeżona Marka handlowa KitchenAid, U.S.A.

™ Marka handlowa KitchenAid, U.S.A.

© 2010. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian bez uprzedzenia.

(6861AdZw310)