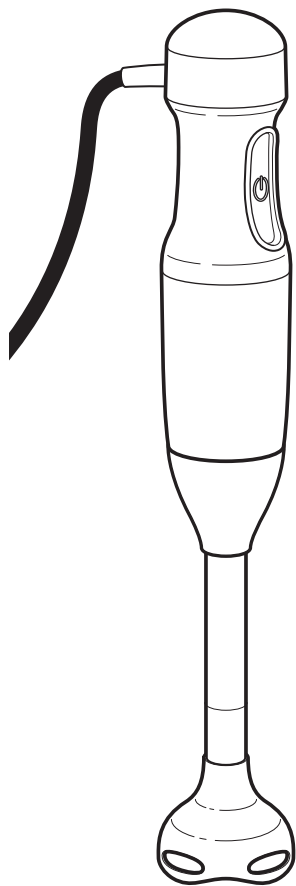


KitchenAid



Model 5KHB2571

Spis treści

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA BLENDERA RĘCZNEGO	
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	200
Wymagania elektryczne	201
Utylizacja odpadów sprzętu elektronicznego	201
CZĘŚCI BLENDERA I CHARAKTERYSTYKA	
Części składowe	202
Charakterystyka blendera ręcznego	203
Przewodnik po przystawkach	204
UŻYTKOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO	
Montaż blendera ręcznego	205
Użytkowanie ramienia blendera	206
Użytkowanie różgi	207
Użytkowanie rozdrabniacza	208
Wskazówki dla użytkownika	209
MYCIE I KONSERWACJA	210
SERWIS I GWARANCJA	210

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 ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności:

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje.
2. W celu uniknięcia porażenia, nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki elektrycznej w wodzie i innych płynach.
3. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności sensorycznej lub umysłowej, a także pozbawione doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi. Osoby takie winny otrzymać bezpośredni stały nadzór i naukę obsługi urządzenia przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
4. Koniecznie nadzorować obsługę urządzenia przez dzieci, aby nie traktowały go jak zabawki.
5. Wyjąć z gniazda przewód zasilający urządzenie, gdy: są zakładane lub zdejmowane jego narzędzia, przystawki i akcesoria, przed jego czyszczeniem oraz gdy nie jest ono używane.
6. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.
7. Nie używać urządzeń elektrycznych z uszkodzonymi przewodami lub wtyczkami, po stwierdzeniu awarii, upadku lub jakiegokolwiek innego uszkodzenia. Takie urządzenie powinno być oddane do autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia i ewentualnej naprawy.
8. Użycie nieoryginalnych części zamiennych lub niezalecanych przez producenta, może spowodować awarię, pożar, porażenie lub zranienie.
9. Przed włączeniem urządzenia upewnić się, że adapter rozdrabniacza jest prawidłowo zamocowany.
10. Nie używać urządzenia na dworze, poza budynkiem.
11. Nie dopuszczać do tego, żeby przewód zasilający zwiisał poza krawędź blatu.
12. Nie dopuszczać do sytuacji, kiedy przewód zasilający ma kontakt z gorącymi powierzchniami takimi jak kuchenka.
13. Aby zmniejszyć ryzyko rozlania płynów, zwłaszcza gorących płynów, zawsze używać wysokiego naczynia lub jednorazowo blendować mniejsze ilości produktów.
14. Aby ograniczyć ryzyko poważnych obrażeń oraz uszkodzenia blendera ręcznego, podczas obróbki żywności trzymać ręce i narzędzia z dala od ruchomych ostrzy. Szpatułka może być użyta tylko wtedy, gdy blender ręczny nie pracuje.
15. Uwaga na ostrza blendera ręcznego.
16. Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

PROSIMY ZACHOWAĆ I INSTRUKCJĘ

Wymagania elektryczne


Napięcie: 220-240 V
Częstotliwość: 50/60 Hz
Moc: 180 W

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

Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego

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

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

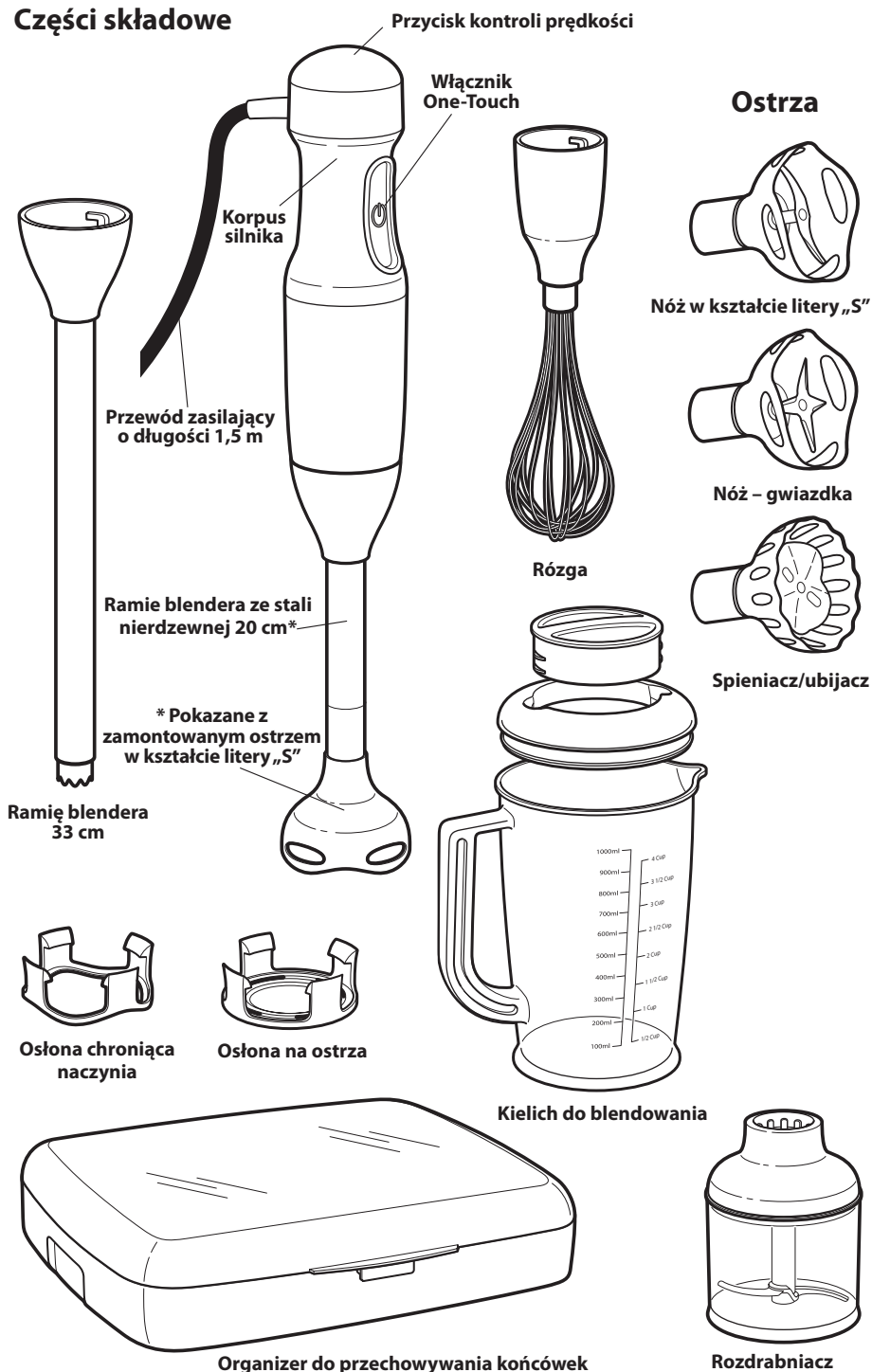
Ten symbol  umieszczony na produkcie lub dokumencie mu towarzyszącym oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jako normalny odpad gospodarstwa domowego. Przeciwnie, powinno być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania surowców wtórnych, lub do sklepu, w którym zostało zakupione.

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

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

CZĘŚCI BLENDERA I CHARAKTERYSTYKA

Części składowe



Charakterystyka blendera ręcznego

Kontrola prędkości

Zmienna prędkość zapewnia lepszą kontrolę przetwarzania różnego rodzaju produktów spożywczych, napojów oraz zup.

Włącznik One-Touch

Włącz blender poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku POWER podczas blendowania. Aby zatrzymać ten proces, zwolnij przycisk.

Korpus silnika

Pewne trzymanie blendera zapewnia specjalnie zaprojektowany, wygodny oraz antypoślizgowy uchwyt.

Potężny silnik prądu stałego (nie pokazano)

Zapewnia potężną siłę blendowania przy cichej pracy oraz długiej żywotności.

Przewód zasilający o długości 1,5 m

Wystarczająco długi, aby swobodnie operować blenderem np. nad płytą kuchenną lub innym obszarem roboczym. Przewód zasilający ma okrągły przekrój, co ułatwia jego czyszczenie. Dla wygodnego przechowywania przewód wyposażony jest w silikonowy pasek.

Ramię blendera ze stali nierdzewnej z mocowaniem Twist-Lock

Montaż ramienia blendera do korpusu silnika jest dziecinne proste. Po prostu przystaw je do dolnej części korpusu i przekręć, by ramię zablokowało się na właściwym miejscu.

Różga

Narzędzie przeznaczone do ubijania piany z białek oraz śmietany kremówki.

Rozdrabniacz

Idealny do rozdrabniania ziół, orzechów i warzyw. Przystawka zawiera miskę, ostrze oraz adapter montażowy. Miskę rozdrabniacza wyposażono w antypoślizgową podstawę zapobiegającą przemieszczaniu się podczas pracy.

Kielich do blendowania

Niezawierający BPA (bisfenol A) kielich o pojemności 1 L z wygodnym uchwytem oraz pokrywą zapobiegającą rozchłapywaniu.

Ostrza

Dzięki trzem wymiennym ostrzom masz pewność, że posiadasz odpowiednie urządzenie do każdego rodzaju zadania. Blender ręczny gwarantuje wykonanie niemalże każdej pracy, począwszy od kruszenia lodu poprzez siekanie produktów aż po spienianie mleka.

Ostłona chroniąca naczynia

Zatrzaśnij ostłonę na wymiennych ostrzach, aby chronić swoje naczynia przed zarysowaniem podczas pracy blendera.




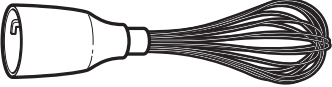

Ostłona na ostrza

Zatrzaśnij ostłonę na wymiennych ostrzach, aby chronić je przed uszkodzeniem, gdy nie są używane.

Organizer do przechowywania końcówek

Specjalnie wystylizowane, wytrzymałe i kompaktowe pudełko, pozwala na ochronę akcesoriów i utrzymanie ich w porządku.

Przewodnik po przystawkach

Przystawka	Zastosowanie
<p data-bbox="89 256 352 282">Nóż w kształcie litery „S”</p> 	<p data-bbox="525 256 948 305">Blendowanie, kruszenie, przygotowanie puree</p> <p data-bbox="525 310 916 383">Koktajle owocowe, koktajle mleczne, gotowane warzywa, zupy, sosy, lód, jedzenie dla dzieci, lukier, kruszony lód</p>
<p data-bbox="89 488 256 514">Nóż – gwiazdka</p> 	<p data-bbox="525 488 788 514">Rozdrabnianie, mielenie</p> <p data-bbox="525 514 898 563">Gotowane mięso, sosy na bazie mięs, upłynnione owoce, mięso mielone</p>
<p data-bbox="89 719 277 745">Spieniacz/ubijacz</p> 	<p data-bbox="525 719 756 745">Spienianie, mieszanie</p> <p data-bbox="525 745 916 818">Mleko (do Cafe Latte, Cappuccino...), ciasto biszkoptowe, ciasto na naleśniki, ciasto na muffiny</p>
<p data-bbox="89 946 157 974">Rózga</p> 	<p data-bbox="525 946 855 995">Ubijanie, uzyskiwanie emulsji, napowietrzanie</p> <p data-bbox="525 1000 948 1049">Białka jajek, bita śmietana, majonez, sos vinegret, musy, sos holenderski, puddingi</p>
<p data-bbox="89 1157 238 1183">Rozdrabniacz</p> 	<p data-bbox="525 1157 618 1183">Siekanie</p> <p data-bbox="525 1183 919 1289">Warzywa, parmezan, orzechy ziemne, salsa, jaja gotowane na twardo, bułka tarta, zioła, wędliny, sosy na bazie mięs, upłynnione owoce, mięso mielone</p>

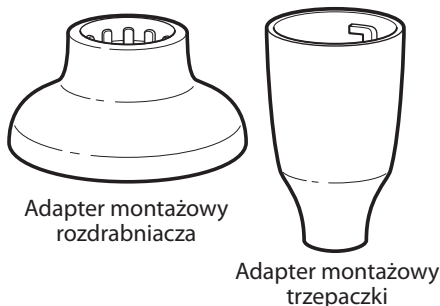
Montaż blendera ręcznego

Przed pierwszym użyciem blendera ręcznego KitchenAid, wytrzeć korpus silnika oraz adaptery montażowe czystą, wilgotną szmatką w celu usunięcia wszelkich zabrudzeń i kurzu. Można zastosować łagodne środki czyszczące.

UWAGA: Nie zanurzać korpusu silnika i adapterów montażowych w wodzie.

Wytrzeć do sucha miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria ręcznie lub na najwyższej półce zmywarki. Dokładnie wysuszyć.

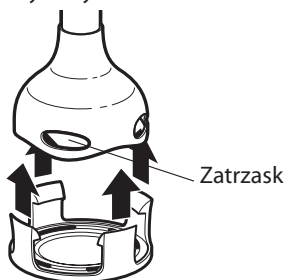
UWAGA: Przed montażem i demontażem akcesoriów upewnij się, że wtyczka przewodu zasilającego nie jest podłączona do kontaktu.



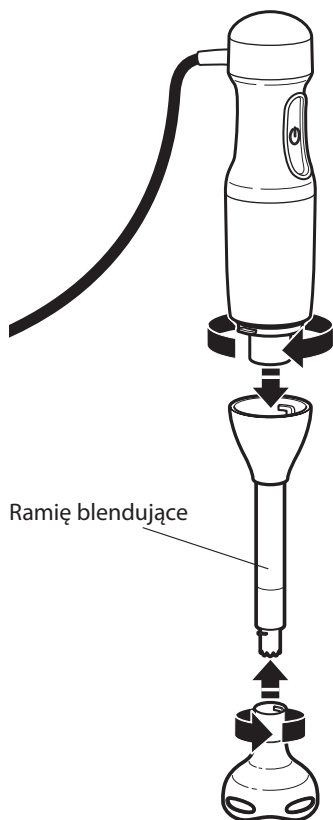
Więcej informacji na temat montażu i demontażu adaptera montażowego rozdrabniacza znajdziesz w rozdziale „Użytkowanie rozdrabniacza”.

Osłona na ostrza

Łatwo zatrzaskująca się na ostrzach osłona zapewnia ochronę noży, gdy blender ręczny nie jest używany.

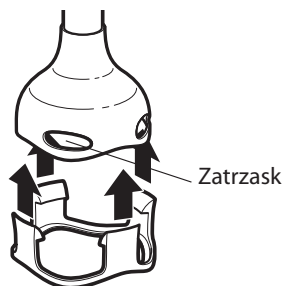


UWAGA: Upewnij się, że osłona noży zainstalowana jest prawidłowo. Pazurki mocujące osłony powinny znaleźć się w specjalnych otworach w obudowie noży.



Osłona chroniąca naczynia

Łatwo zatrzaskująca się na ostrzach osłona zapewnia ochronę zarówno blendera ręcznego jak i naczyń, w których jest używany.



UWAGA: Upewnij się, że osłona noży zainstalowana jest prawidłowo. Pazurki mocujące osłony powinny znaleźć się w specjalnych otworach w obudowie noży.

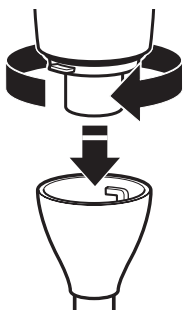
Użytkowanie ramienia blendera

Użyj ramienia blendera do robienia koktajli mlecznych i owocowych, zup-kremów, puree z gotowanych warzyw, lukru oraz jedzenia dla dzieci.

1. Umieścić ramię blendera w obudowie noża (patrz „Przewodnik po przystawkach”) i przekręcić zdecydowanym ruchem do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.



2. Umieścić ramię blendera w korpusie silnika i przekręcić zdecydowanym ruchem do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.



3. Podłączyć kabel zasilający do gniazdka.
4. Wcisnąć przycisk „Speed 1”. Przekręcając przycisk kontroli prędkości na górze urządzenia, wybrać prędkość blendowania.
5. Zanurzyć różgę w miksowanych produktach.

UWAGA: Różga nie powinna być zanurzona w cieczy na całą długość. Nie zanurzać ramienia powyżej linii łączenia z korpusem silnika. Nie zanurzać korpusu silnika w cieczy lub innych substancjach.

6. Aby wyłączyć blender, wcisnąć przycisk „POWER”.
7. Po zakończeniu blendowania zwolnić przycisk „POWER”, a następnie wyjąć blender z otrzymanej mikstury.
8. Po zakończeniu pracy niezwłocznie odłączyć blender od zasilania w celu bezpiecznego demontażu przystawki.

Umieścić blender ręczny z zamontowanym ramieniem w kielichu do blendowania zawierającym składniki przeznaczone do obróbki. Dla uzyskania większej stabilności oraz uniknięcia rozchlapywania produktów, drugą rękę położyć na pokrywie kielicha. Należy pamiętać, że przed wyjęciem blendera z kielicha, w celu uniknięcia rozchlapywania, należy najpierw wyłączyć urządzenie.

Blendowanie



Wprowadzić ramię z obudową ostrza na dno kielicha do blendowania. Po chwili, trzymając blender pod kątem, powoli wyciągać opierając osłonę noży o wewnętrzne ścianki kielicha. W momencie podnoszenia blendera, składniki znajdujące się na dnie kielicha również zaczną przemieszczać się ku górze. W momencie, kiedy produkty przestaną przemieszczać się do góry, ponownie umieścić ramię z obudową ostrza na dnie kielicha i powtórzyć cały proces, aż składniki uzyskają pożądaną konsystencję.

Przemieszczanie blendera w górę i w dół



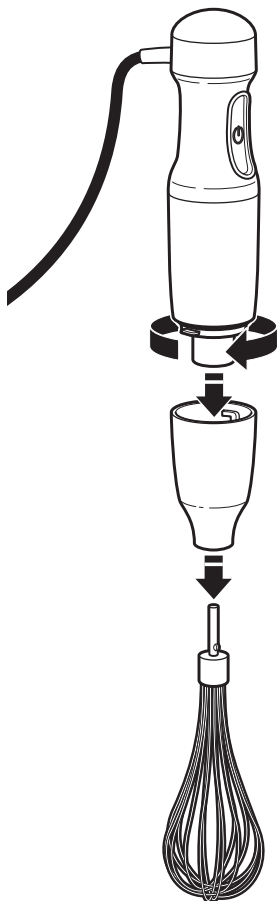
Z pomocą lekkich, kolistych ruchów nadgarstka, unieść blender ręczny i pozwolić mu ponownie zanurzyć się w składnikach. Ruch nadgarstka oraz ciężar blendera wykonają praktycznie całą pracę za Ciebie.

Ruch skrętny



Użytkowanie różgi

Użyj tego narzędzia, aby ubić śmietankę, białka jajek, wymieszać desery instant, sosy vinegret, musy oraz zrobić majonez.



1. Umieścić różgę w adapterze montażowym.
2. Umieścić adapter montażowy różgi w korpusie silnika i przekręcić zdecydowanym ruchem do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu. Adapter automatycznie dostosowuje różgę do właściwego zakresu prędkości odpowiedniego dla ubijania.
3. Podłączyć kabel zasilający do gniazdka.
4. Wcisnąć przycisk „Speed 1”. Przekręcając przycisk kontroli prędkości na górze urządzenia wybrać prędkość blendowania.

5. Zanurzyć różgę w miksowanych produktach.

Różga ze stali nierdzewnej może uszkodzić lub zarysować powierzchnie pokryte słabo przywierającą powłoką.

UWAGA: Różga nie powinna być zanurzona w cieczy na całą długość. Nie zanurza różgi powyżej linii łączenia z korpusem silnika. Nie zanurzać korpusu silnika w cieczy lub innych substancjach.

Nie używać trzepaczki w naczyniach pokrytych słabo przywierającą powłoką.

6. Aby włączyć blender, wcisnąć przycisk „POWER”.
7. Po zakończeniu ubijania zwolnić przycisk „POWER” a następnie wyjąć różgę z otrzymanej miksury.
8. Po zakończeniu pracy niezwłocznie odłączyć blender od zasilania w celu bezpiecznego demontażu różgi.

Użytkowanie rozdrabniacza

! UWAGA

Niebezpieczeństwo skaleczenia

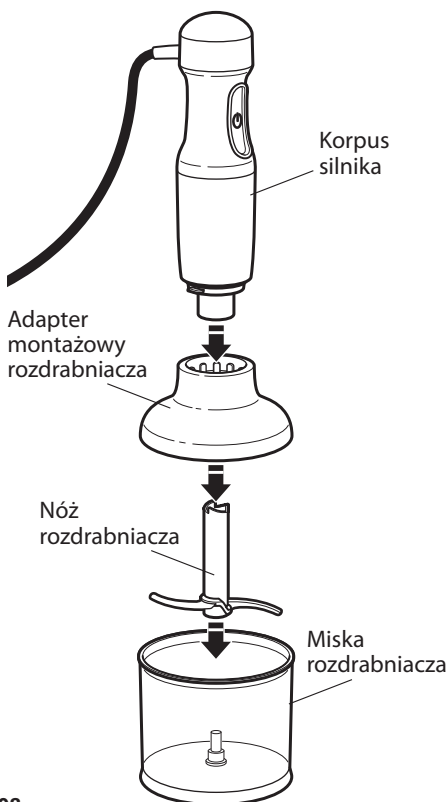
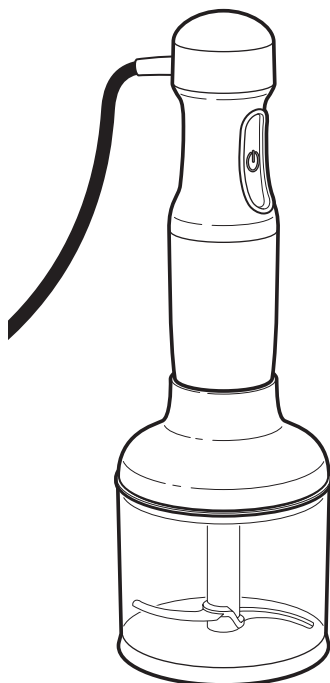
Zachować ostrożność przy użyciu ostrzy.

Brak ostrożności grozi okaleczeniem.

Użyj przystawki rozdrabniającej, aby posiekać małe ilości produktów takich jak gotowane mięso, ser, warzywa, zioła, krakersy, chleb oraz orzechy.

1. Umieścić nóż rozdrabniacza w misce rozdrabniacza.
2. W misce umieścić małe kawałki produktów przygotowanych do obróbki.
3. Umieścić adapter montażowy rozdrabniacza na misce rozdrabniacza.

UWAGA: Aby zamontować adapter montażowy do miski rozdrabniacza, należy umieścić go w pozycji pionowej i docisnąć. Nie obracać adapterem.



4. Dopasować miskę rozdrabniacza do korpusu silnika i docisnąć.
5. Podczas rozdrabniania jedną ręką przytrzymać korpus silnika, drugą – rozdrabniacz.
6. Aby włączyć blender, wcisnąć przycisk „POWER”. Aby uzyskać lepsze rezultaty, rozdrabniać produkty w trybie pulsacyjnym poprzez naciskanie i zwalnianie przycisku „POWER”, aż do momentu uzyskania pożądanej konsystencji składników.
7. Po zakończeniu rozdrabniania zwolnić przycisk „POWER”.
8. Odłączyć korpus silnika od adaptera rozdrabniacza.

UWAGA: Aby odłączyć adapter rozdrabniacza od miski rozdrabniacza, zdecydowanym ruchem podnieść adapter pionowo w górę. Nie obracać adapterem.

9. Po zakończeniu pracy niezwłocznie odłączyć blender od zasilania w celu bezpiecznego demontażu przystawki.

Wskazówki dotyczące rozdrabniania produktów

Rodzaj produktu	Ilość	Przygotowanie	Prędkość	Czas*
Mięso	200 g	pokroić na 2 centymetrowe kawałki	5	15 s
Migdały/orzechy	200 g	całe orzechy	3	25 s
Czosnek	10-12 ząbków	całe ząbki	3	15 s
Cebula	100 g	pokroić na ćwiartki	3	15 s
Ser	100 g	pokroić na 1 centymetrowe kawałki	5	30 s
Jaja gotowane na twardo	2	całe jaja	4	3 x „PULSE”
Marchew	200 g	średnią marchewkę pokroić na ćwiartki	3	15 s
Zioła	50 g	usunąć gałązki	4	15 s

* Podane prędkości i czas są przybliżone.

Rzeczywiste użytkowanie może różnić się od podanego wyżej w zależności od jakości produktów i pożądanej wielkości rozdrobnienia.

Wskazówki dla użytkownika

- Dla łatwiejszego blendowania i rozdrabniania, pokroić produkty stałe na mniejsze kawałki.
- Blender ręczny wyposażony jest w zabezpieczenie chroniące przed przegrzewaniem urządzenia. W przypadku, gdy blender nagle zatrzyma się podczas pracy, odłączyć go od zasilania i odczekać 10 minut, aby urządzenie automatycznie się zresetowało.
- Aby uniknąć rozchlapywania produktów, umieścić narzędzie blendera w mieszaninie przed jego włączeniem oraz zwolnić przycisk „POWER” przed wyjęciem narzędzia z mieszaniny.
- Blendując produkty w garnku upewnić się, że nie znajduje się on na gorącej powierzchni grzejnej.
- Dla dokładniejszego blendowania, trzymać urządzenie pod kątem i delikatnie poruszać nim w górę i w dół pojemnika, w którym odbywa się cały proces.
- Aby uniknąć wylewania się składników, pozostawić w pojemniku/kielichu dodatkowe miejsce. W trakcie procesu blendowania produkty w pojemniku zwiększą chwilowo swoją objętość.
- Upewnić się, że długi przewód zasilający blendera nie znajduje się nad gorącym elementem grzejnym.
- Nie pozostawiać blendera w naczyniach znajdujących się na gorących powierzchniach grzejnych.
- Przed blendowaniem usunąć twarde elementy produktów takie jak pestki owoców czy kości.
- Nie używać blendera ręcznego do przetwarzania ziaren kawy ani twardych przypraw takich jak gałka muszkatołowa. Przetwarzanie tych produktów może uszkodzić ostrza blendera.
- Nie używać kielicha i miski rozdrabniacza w kuchence mikrofalowej.
- Trzepaczka ze stali nierdzewnej może uszkodzić lub zarysować powierzchnie pokryte słabo przywierającą powłoką. Nie używać trzepaczki w naczyniach pokrytych słabo przywierającą powłoką.
- Aby uniknąć rozchlapywania produktów, używać trzepaczki w wysokich naczyniach.

MYCIE I KONSERWACJA

1. Przed myciem odłączyć blender od zasilania.
2. Zdemontować adaptery, narzędzia i przystawki (patrz „Użytkowanie blendera ręcznego”).
3. Wyczyścić korpus silnika oraz adaptery wilgotną szmatką. Można zastosować łagodne środki czyszczące.
4. Przetrzeć przewód zasilający miękką szmatką z detergentem, a następnie wytrzeć do czysta drugą - wilgotną. Wytrzeć do sucha.
5. Adapter rozdrabniacza oraz adapter różgi umyć ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem.
6. Za pomocą miękkiej szmatki wytrzeć do sucha ramię blendera oraz ostrza.

UWAGA: Nie zanurzać korpusu silnika i adapterów w wodzie.

Narzędzia, akcesoria oraz przystawki do blendera ręcznego

Ramię blendera, kielich z pokrywą, różga, miska rozdrabniacza, noże oraz obydwie osłony myć ręcznie w gorącej wodzie z detergentem lub na najwyższej półce zmywarki. Dokładnie wysuszyć.

UWAGA: Adapter różgi oraz adapter rozdrabniacza nie mogą być myte w zmywarce.

SERWIS I GWARANCJA

Gwarancja na Blender Ręczny KitchenAid do użytku domowego

Okres gwarancji	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
Europa, Australia i Nowa Zelandia: Dla modelu 5KHB2571: Dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu widocznej na paragonie.	Części zamienne i koszty pracy konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid	A. Napraw wynikłych z użycia blendera innego niż do przygotowywania żywności w gospodarstwie domowym. B. Wad powstałych na skutek przypadku, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem, instalacji i podłączenia niezgodnego z miejscowymi normami elektrycznymi

KITCHENAID NIE PONISI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTÓRNE.

Serwis

Wszelkie naprawy serwisowe powinny być dokonywane lokalnie przez autoryzowany punkt serwisowy KitchenAid. W celu uzyskania adresu najbliższego punktu serwisowego KitchenAid można skontaktować się ze sprzedawcą sprzętu.

W Polsce serwis świadczy:

Autoryzowany Serwis KitchenAid
VIVAMIX
ul. Mrówcza 243, paw. 2
04-687 Warszawa
tel. (22) 812 56 64
fax (22) 812 90 50
serwis@vivamix.pl

Obsługa Klienta

W Polsce:

VIVAMIX
ul. Mrówcza 243, paw. 2
04-687 Warszawa
tel. (22) 812 56 64
fax (22) 812 90 50
serwis@vivamix.pl

Adres Centrali:

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

www.KitchenAid.pl
www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.

W10506678A

© 2012. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

07/12