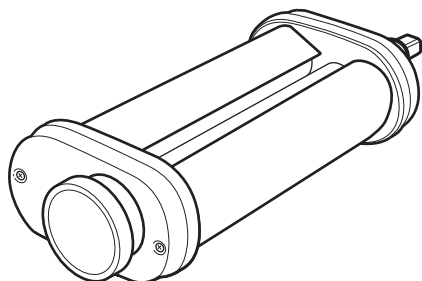
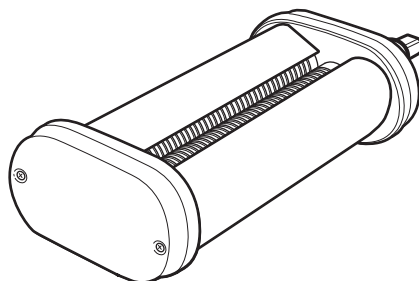




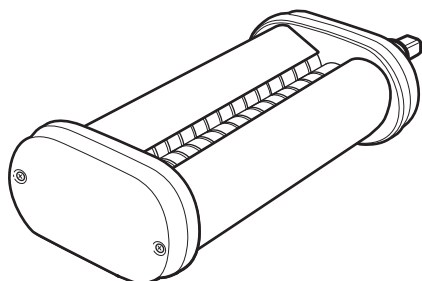
CZĘŚCI I FUNKCJE



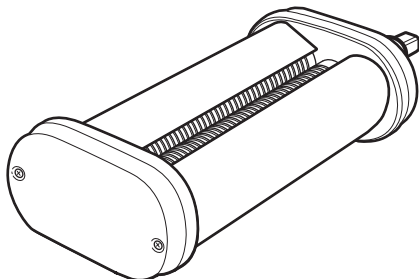
Wałkowarka do makaronu



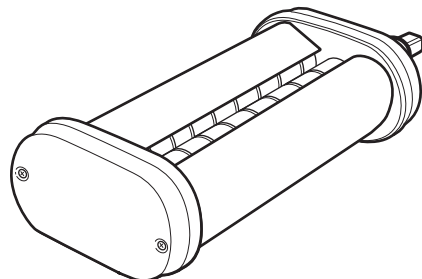
Wykrojnik do spaghetti



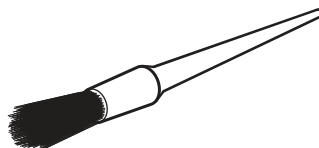
Wykrojnik do fettuccine



Krajarka do makaronu capellini



Krajarka do makaronu lasagnette



Pędzelek do czyszczenia

POLSKI

TABELA SYMBOLI

W tabeli można szybko sprawdzić, które wałkowarki lub wykrojniki są dołączone do danego produktu KitchenAid.

SYMBOL	ZAWARTOŚĆ
5KSMPRA	Wałkowarka, wykrojnik do spaghetti, wykrojnik do fettuccine
5KSMPSA	Wałkowarka do makaronu
5KSMPCA	Krajarka do makaronu lasagnette, Krajarka do makaronu capellini





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 możliwości okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



UWAGA

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

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

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności:

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. W celu uniknięcia porażenia prądem, nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
3. Odłączyć mikser stojący od gniazda, gdy są zakładane lub zdejmowane jego narzędzia, przed czyszczeniem oraz gdy nie jest używany.
4. Tylko na terenie Unii Europejskiej: urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie do bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
5. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
6. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby, w tym również dzieci, o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie sposobu bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
7. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Urządzenie i sznur należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
8. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Nie zbliżać palców do walców wałkowarki.





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

9. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
10. Zabrania się używania jakichkolwiek urządzeń, w 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 lub regulacji mechanicznej albo elektrycznej.
11. Użycie części nieoryginalnych lub niezalecanych przez KitchenAid może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia.
12. Przed czyszczeniem i gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć (OFF – 0), odłączyć od zasilania i zdjąć z niego wałkowarkę oraz krajarki do makaronu. Przed włożeniem lub zdjęciem elementów upewnić się, że urządzenie jest wyłączone (OFF – 0) i silnik nie pracuje.
13. Nie używać miksera stojącego poza pomieszczeniami zamkniętymi.
14. Należy dopilnować, aby przewód miksera stojącego nie zwiisał z krawędzi stołu lub blatu.
15. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
16. Nie dopuszczać do sytuacji, kiedy przewód zasilający ma kontakt z gorącymi powierzchniami takimi jak kuchenka.
17. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
18. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
19. Należy również zapoznać się z rozdziałem „Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa” w instrukcji dołączonej do miksera stojącego.
20. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych miejscach, np.:
 - w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy,
 - w gospodarstwach,
 - w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania (przez klientów),
 - w zajazdach (typu „bed and breakfast”).

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

Instrukcje są również dostępne w Internecie, na naszej stronie internetowej:

www.KitchenAid.eu


POLSKI



PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

Utylizacja opakowania

Materiał, z którego wykonano opakowanie w nadaje się do recyklingu oraz oznaczony jest odpowiednim symbolem .

Poszczególne części opakowania muszą zostać zutilizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji 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.

Złomowanie urządzenia

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

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).





JAK ZACZAĆ

TABELA USTAWIEN PRĘDKOŚCI

PRZYSTAWKA	PRĘDKOŚĆ	SZEROKOŚĆ WSTAŻKI MAKARONU	ZALECANE ZASTOSOWANIE
WAŁKOWARKA DO MAKARONU 	2	do 140 mm	Więcej informacji można znaleźć w tabeli ustawień wałkowarki
KRAJARKA DO MAKARONU LASAGNETTE	3	12 mm	Grube makarony
WYKROJNIK DO FETTUCCINE 	5	6,5 mm	Makarony jajeczny Fettuccine
WYKROJNIK DO SPAGHETTI 	7	2 mm	Spaghetti Cienkie fettuccine Cienkie linguine
KRAJARKA DO MAKARONU CAPELLINI 	7	1,5 mm	Bardzo cienki makaron typu anielskie włosy Capellini Bardzo cienki makaron linguine

POLSKI

TABELA USTAWIEN WAŁKOWARKI

PRZYSTAWKA	USTAWIENIA WAŁKOWARKI	ZALECANE ZASTOSOWANIE
WAŁKOWARKA DO MAKARONU 	1 lub 2	Wyrabianie i wstępne wałkowanie ciasta
	3	Kluski
	4	Makarony jajeczny
	4 lub 5	Płaty ciasta (lasagne), fettuccine, spaghetti oraz ravioli
	6 lub 7	Tortellini, cienkie fettuccine, linguine fini
	7 lub 8	Bardzo cienki makaron "anielskie włosy"/capellini lub bardzo cienkie linguine

203



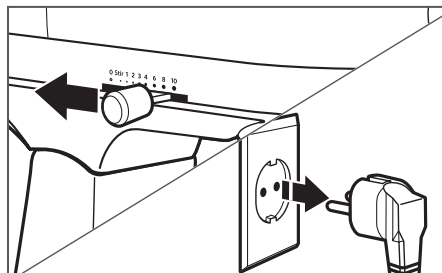
KORZYSTANIE Z PRODUKTU

MONTAŻ WAŁKOWARKI I WYKROJNIKÓW DO MAKARONU

Przed pierwszym użyciem

Aby uniknąć uszkodzeń, nie myć ani nie zanurzać przystawek w wodzie lub innych płynach. Nie myć w zmywarce.

UWAGA: Przystawki przeznaczone są jedynie do użycia z ciastem makaronowym. Aby uniknąć uszkodzeń, nie wałkować ani nie wykrawać innych rodzajów ciasta.

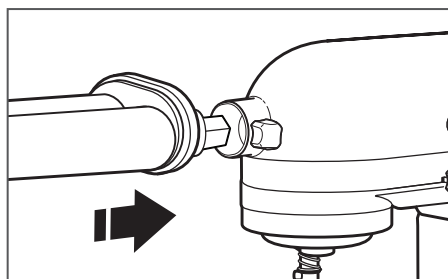


1 Mikser stojący wyłączyć (0) i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

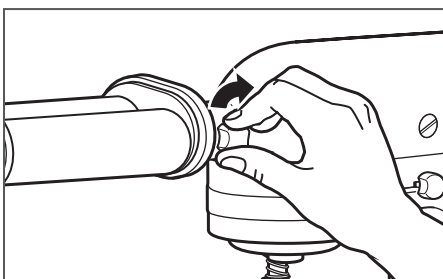


2 Dla mikserów stojących z zaślepką gniazda przystawek na zawieszce: podnieść zaślepkę.

Dla mikserów stojących z wyjmowaną zaślepką gniazda przystawek: odkręcić śrubkę mocującą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć zaślepkę.



3 Włożyć trzpień przystawki do gniazda mocowania przystawek i upewnić się, że trzpień zasilający pasuje do kwadratowego gniazda. W razie potrzeby obracać wałkowarkę lub wykrojnik wokół osi. Sworzeń całkowicie wsunie się w wyżłobienie gniazda, kiedy znajdzie się w prawidłowej pozycji.



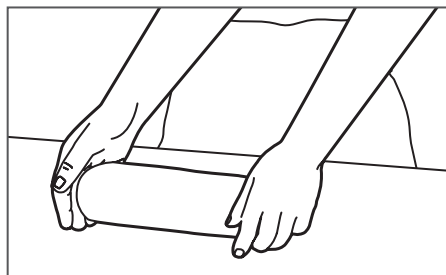
4 Dokręcić śrubę mocującą, aż przystawka będzie dokładnie zamocowana w gnieździe mocowania przystawek miksera.



KORZYSTANIE Z PRODUKTU

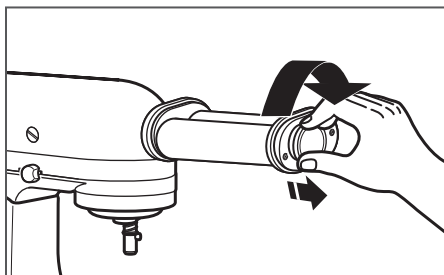
WYRABIANIE MAKARONU

UWAGA: Podczas używania wałkownicy lub wykrojników zdjąć krawat, szalik, apaszkę, długi naszyjnik lub łańcuszek, luźną bransoletkę, luźne części garderoby. Długie włosy należy spiąć.



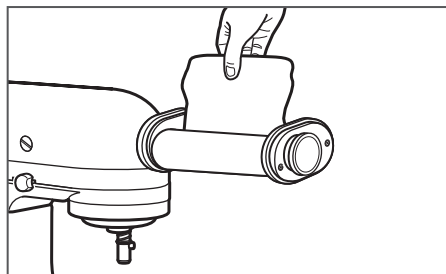
1

Przygotować ciasto makaronowe (więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Przepisy”). Pociąć ciasto na kawałki, które zmieszczą się w wałkownicy.



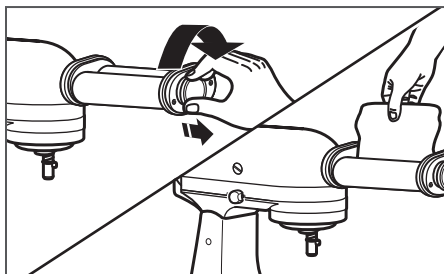
2

Wyciągnąć pokrętło wałkownicy i ustawić na pozycję 1. Puścić pokrętło i upewnić się, że sworzeń gniazda wałkownicy wsuwa się w otwór z tyłu pokrętła. Dzięki temu pokrętło wpasuje się dokładnie w gniazdo wałkownicy.



3

Włączyć mikser stojący na prędkość 2. Wprowadzić spłaszczony kawałek ciasta do wałkownicy. Przewałkowany kawałek złożyć na pół i ponownie wprowadzić między walce. Powtarzać, aż ciasto stanie się gładkie i elastyczne oraz pokryje całą szerokość wałkownicy. W razie potrzeby, podczas wałkowania i cięcia, podsypać płat ciasta mąką.



4

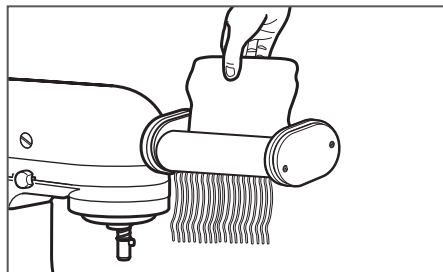
Wprowadzić ciasto do walców, aby zostało jeszcze bardziej spłaszczone. Ustawić wałkownicę na pozycję 3 i powtórzyć proces wałkowania. Ciasto w międzyczasie oprószyć mąką. Kontynuować wałkowanie przestawiając pokrętło na kolejne nastawy, stopniowo do momentu osiągnięcia pożądanej grubości. Na tym etapie nie składać ciasta.

POLSKI





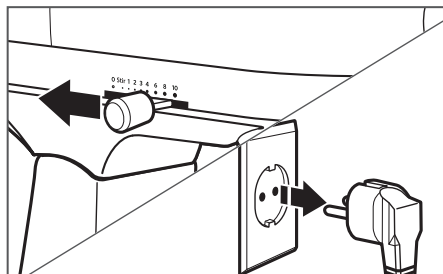
KORZYSTANIE Z PRODUKTU



5

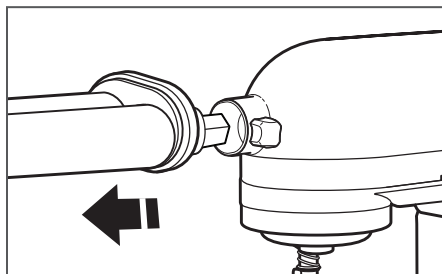
Aby wykroić makaron, należy wymienić wałkowarkę na wybrany wykrojnik. Wprowadzić spłaszczone ciasto do wykrojnika. Wskazówki dotyczące grubości danych rodzajów makaronu znajdują się w tabeli ustawień wałkowarki.

DEMONTAŻ WAŁKOWARKI I WYKROJNIKÓW DO MAKARONU



1

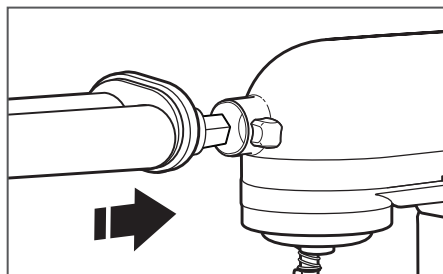
Mikser stojący wyłączyć (0) i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.



2

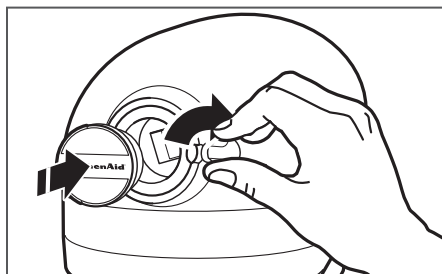
Odłączyć wałkowarkę lub wykrojnik od miksera stojącego.

UWAGA: Po odłączeniu wałkowarki lub wykrojnika od miksera stojącego należy oczyścić przystawkę z zaschniętego ciasta. Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Mycie i konserwacja”.



OPCJONALNIE:

W razie potrzeby zamontować wałkowarkę lub wykrojnik, zgodnie z instrukcjami z rozdziału „Montaż wałkowarki i wykrojników do makaronu”.



3

Po zakończeniu pracy z wałkowarką lub wykrojnikami, założyć zaślepkę gniazda i dokręcić pokrętkę na mikserze stojącym.





PRZEPISY

PRZYRZĄDZANIE MAKARONU



UWAGA

Zagrożenie zatrucia pokarmowego.

Nie przechowywać łatwopsujących się produktów, takich jak jaja, produkty mleczne i mięso poza lodówką dłużej niż jedną godzinę.

Może to spowodować zatrucie pokarmowe lub niestrawność.

Do 5,7 L wrzącej wody dodać 2 łyżeczki soli i 15 ml (1 łyżkę) oleju (opcjonalnie). Makaron gotować partiami do momentu, gdy będzie "al dente" (na ząb). Podczas gotowania makaron wypływa na powierzchnię, dlatego zaleca się mieszanie w celu równomiernego ugotowania. Odcedzić makaron w durszaku.

Czas gotowania makaronu suszonego — 7 minut

Czas gotowania makaronu świeżego — 2 do 5 minut, w zależności od grubości wstążek.

PROSTY MAKARON JAJECZNY

4 duże jaja

415 g przesianej mąki uniwersalnej

15 ml (1 łyżka) wody

1 łyżeczka soli

Rozbić jajka do szklanej miarki. Sprawdzić, czy ilość jajek równa się 200 ml. Jeśli jajek jest mniej, uzupełnić wodą — dodając po 2 ml (1 łyżeczkę), aż do osiągnięcia 200 ml.

Mąkę i sól wsypać do dzieży miksera stojącego. Zamontować mieszadło płaskie. Ustawić prędkość 2 i powoli dodawać jaja oraz 15 ml (1 łyżkę) wody. Mieszać przez 30 sekund. Zatrzymać mikser stojący, zdjęć mieszadło płaskie i zamontować hak. Ponownie włączyć mikser stojący, ustawić prędkość 2 i wyrabiać przez 2 minuty.

Odstawić ciasto na 20 minut, najlepiej do lodówki.

Przed rozpoczęciem wałkowania ciasto podzielić na 4 części.

Należy stosować się do powyższych instrukcji przyrządzania.

Z podanych składników uzyskujemy:
Okolo 580 g ciasta

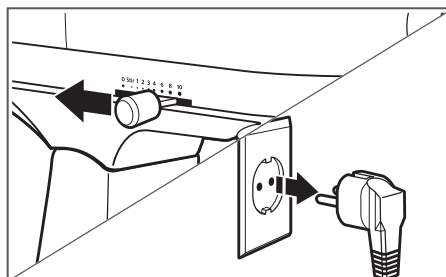


MYCIE I KONSERWACJA

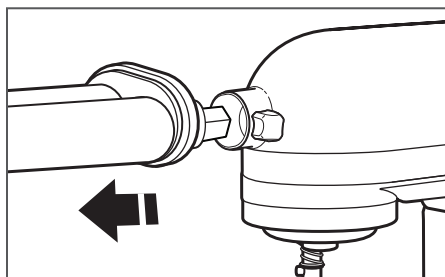
CZYSZCZENIE WAŁKOWARKI I WYKROJNIKÓW DO MAKARONU

Przystawki przeznaczone są jedynie do użycia z ciastem makaronowym. Aby uniknąć uszkodzeń, nie wprowadzać innych rodzajów ciasta.

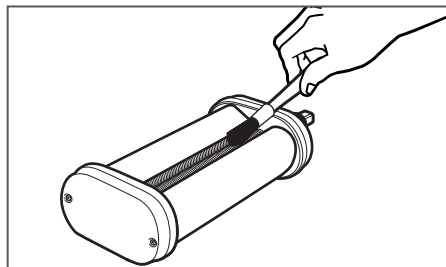
UWAGA: Do czyszczenia wałkowarki lub wykrojników nie używać metalowych przedmiotów. Wałkowarki i wykrojników nie należy myć w zmywarce ani zanurzać w wodzie i innych cieczach. Wałkowarkę i wykrojniki należy czyścić na sucho ręcznie.



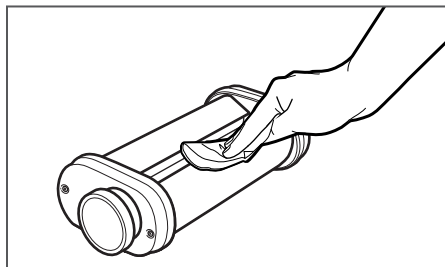
- 1** Mikser stojący wyłączyć (0) i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.



- 2** Zdemontować wałkowarkę i wykrojniki do makaronu. Stosować się do zaleceń z rozdziału „Demontaż wałkowarki i wykrojników do makaronu”.



- 3** Po zakończeniu wykrawania zostawić wałkowarkę i wykrojniki na godzinę do wyschnięcia. Następnie usunąć wyschnięte resztki ciasta za pomocą pędzelka do czyszczenia. Jeśli pomimo użycia pędzelka do czyszczenia w przystawkach zostały resztki ciasta, należy delikatnie oklepać je dłonią. W razie potrzeby użyć wykałaczki.



- 4** Po oczyszczeniu przystawek z zaschniętego ciasta przetrzeć wałkowarkę i wykrojniki suchą, miękką ściereczką. Przechowywać w suchym miejscu w temperaturze pokojowej. Wałkowarki i wykrojników nie myć w zmywarce.

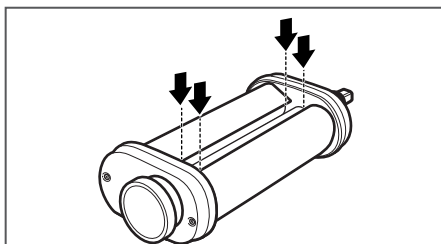
UWAGA: Nigdy nie używać noży czy innych ostrych narzędzi. Nie wprowadzać między walce żadnych ściereczek ani innych tekstyliów.





MYCIE I KONSERWACJA

KONSERWACJA



Dla najlepszych rezultatów co rok lub co 50 użyć zaleca się nasmarować wałce lekkim olejem mineralnym. Podać kroplę oleju mineralnego na każdy z czterech narożników wałkowarki i wykrojników.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠ UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączać do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

Jeśli mikser stojący z zamontowaną wałkowarką lub wykrojnikiem nie funkcjonuje prawidłowo lub nie działa, należy sprawdzić:

1. Czy mikser stojący jest podłączony do zasilania?
2. Czy bezpiecznik zabezpieczający obwód elektryczny, do którego podłączony jest mikser stojący, funkcjonuje prawidłowo? Jeśli w Państwa domu jest tablica bezpiecznikowa, upewnić się, że obwód elektryczny jest zamknięty.

3. Wyłączyć mikser stojący na 10-15 sekund, po czym włączyć go ponownie. Jeśli mikser stojący nadal nie działa, pozostawić go na 30 minut w celu wystudzenia. Włączyć ponownie.
4. Czy zastosowano odpowiednią prędkość wałkowarki i wykrojników, zgodnie z tabelą ustawień wałkowarki?
5. Czy wałkowarka lub wykrojnik zostały zamontowane prawidłowo, zgodnie z zaleceniami z rozdziału „Korzystanie z wałkowarki i wykrojników do makaronu”?
6. Czy zastosowano wskazówki opisane w rozdziale „Korzystanie z wałkowarki i wykrojników do makaronu”?
7. Czy ciasto zostało przygotowane zgodnie z przepisem?

Jeśli przyczyną problemu nie są powyższe punkty, należy zapoznać się z rozdziałem „Warunki gwarancji KitchenAid („Gwarancja”)”.

Nie należy zwracać wałkowarki lub wykrojników do punktu sprzedaży — sklep nie świadczy usług serwisowych.





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:

SKSMPRA, SKSMPSA, SKSMPCA Dwa 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



