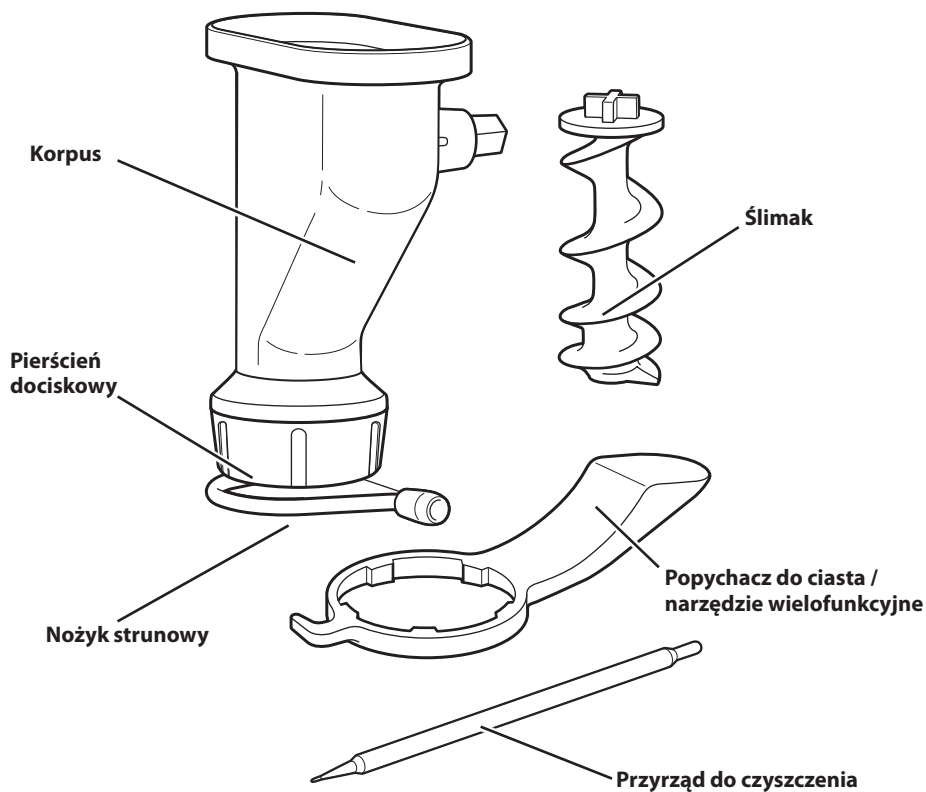


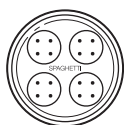


CZĘŚCI I FUNKCJE

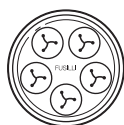


POLSKI

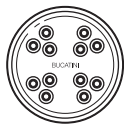
Tarcze formujące do makaronu



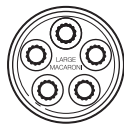
Spaghetti



Fusilli



Bucatini



Duże kolanka



Rigatoni



Małe kolanka





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

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 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. Tylko na terenie Unii Europejskiej: urządzenie nie może 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. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
8. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Urządzenie i sznur należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
9. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Nie zbliżać palców do podajnika ani otworu wylotowego.





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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. Aby uzyskać informacje na temat kontroli, naprawy lub regulacji urządzenia, należy skontaktować się z producentem, dzwoniąc pod numer telefonu działu obsługi klienta.
11. Nie wprowadzać ciasta do podajnika palcami. Do wprowadzania ciasta zawsze używać narzędzia wielofunkcyjnego.
12. Użycie części nieoryginalnych lub niezalecanych przez KitchenAid może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia.
13. Nie używać miksera stojącego i przystawek poza pomieszczeniami zamkniętymi.
14. Nie dopuszczać do tego, żeby przewód zasilający zwiślał poza krawędź blatu.
15. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
16. Przed czyszczeniem i gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć, odłączyć od zasilania i zdjąć z niego przystawkę wyciskarki do makaronu. Przed włożeniem lub zdjęciem elementów upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i silnik nie pracuje.
17. Należy również zapoznać się z ważnymi środkami ostrożności podanymi w instrukcji obsługi miksera stojącego.
18. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
19. 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 gości w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania;
 - miejsca oferujące noclegi i wyżywienie.

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

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 zutyliczowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

Złomowanie urządzenia

- Zapewniając właściwą utylizację tego

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

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

WYBÓR ODPOWIEDNIEJ TARCZY DO MAKARONU

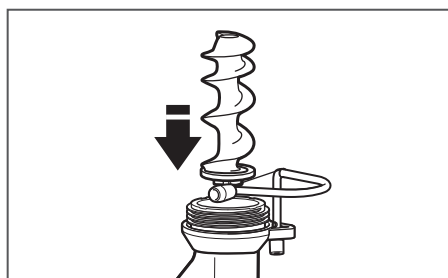
TARCZA DO MAKARONU		ZALECANA PRĘDKOŚĆ MIKSERA STOJĄCEGO	ZALECANA DŁUGOŚĆ MAKARONU
SPAGHETTI		10	Okolo 24 cm
BUCATINI		10	Okolo 24 cm
RIGATONI		6	Okolo 4 cm
FUSILLI		3	Okolo 4 cm
DUŻE KOLANKA		6	Do 5 cm
MAŁE KOLANKA		6	Do 4 cm



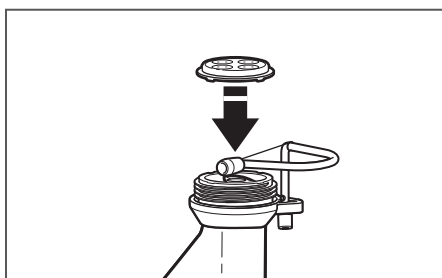


KORZYSTANIE Z PRODUKTU

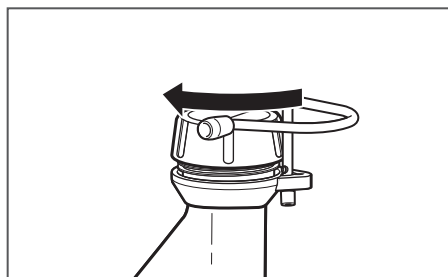
PRZYGOTOWANIE WYCISKARKI DO MAKARONU DO PRACY



- 1** Odciągnąć nożyk od podstawy korpusu, tak aby możliwe było włożenie do niej ślimaka. Włożyć ślimak do korpusu przystawki, stroną ze sprężynką do dołu. Ślimak powinien całkowicie schować się wewnątrz korpusu przystawki.

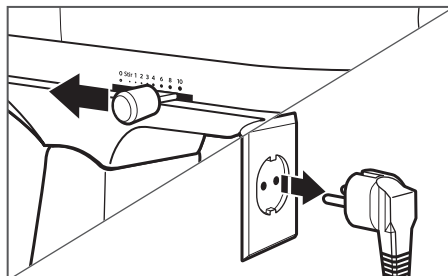


- 2** Umieścić wybraną tarczę do makaronu na gwintowanej krawędzi korpusu, tak aby wypustka tarczy wsunęła się w podstawę ślimaka.



- 3** Nakręcić pierścień dociskowy na podstawę korpusu, aż będzie dokładnie zamocowany.

MONTAŻ WYCISKARKI DO MAKARONU



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

POLSKI





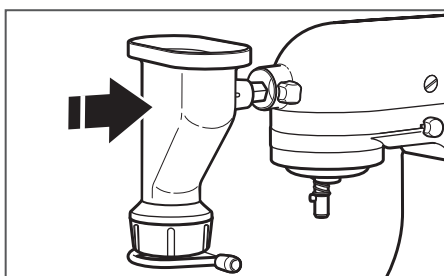
KORZYSTANIE Z PRODUKTU



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

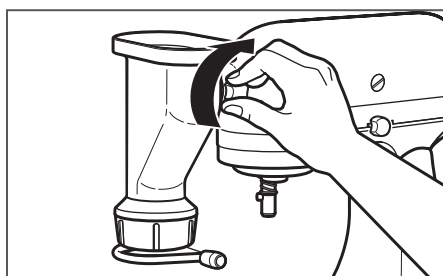
2

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



Włożyć trzpień montażowy przystawki do gniazda mocowania przystawek i upewnić się, że pasuje on do kwadratowego gniazda. W razie potrzeby obracać wyciskarkę do makaronu wokół osi. Sworzeń całkowicie wsunie się w wyżłobienie gniazda, kiedy znajdzie się w prawidłowej pozycji.

3



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

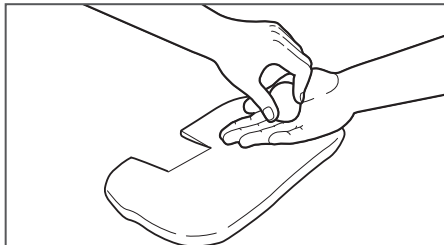




KORZYSTANIE Z PRODUKTU

WYRABIANIE MAKARONU

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



1

Przygotować ciasto makaronowe (więcej informacji w rozdziale „Przepisy”). Uformować z ciasta kulki wielkości orzechów włoskich.

UWAGA: Wyciskarka do makaronu przeznaczona jest jedynie do wyciskania ciasta makaronowego. Aby uniknąć uszkodzeń, nie wyciskać innych rodzajów ciasta.

UWAGA



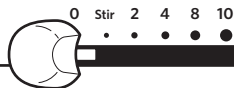
Niebezpiecznie wirujące ostrza.

Zawsze używać popychacza.

Nie wkładać palców w otwory.

Trzymać z dala od dzieci.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować zranieniem i odcięciem palców.



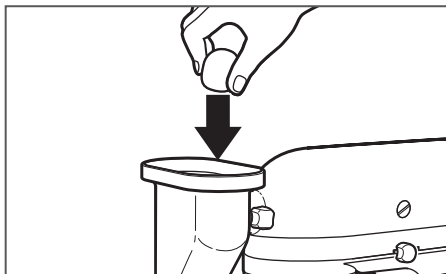
2

Wybrać prędkość miksera stojącego, korzystając z tabeli „Wybór odpowiedniej tarczy do makaronu”.

POLSKI

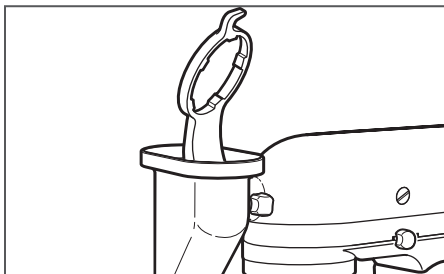


KORZYSTANIE Z PRODUKTU



3

Powoli wprowadzać kulki ciasta wielkości orzechów włoskich do podajnika. Dzięki ślimakowi ciasto powinno zacząć się samoczynnie przesuwac włąb podajnika. Przed wprowadzeniem kolejnej partii ciasta zaczekać, aż ślimak przetransportuje całą poprzednią porcję włąb przystawki.



4

Narzędzia wielofunkcyjnego użyć do popychania ciasta jedynie wtedy, gdy ciasto utknie w podajniku i nie będzie wprowadzane włąb przystawki.



5

Odcinać wybraną długość makaronu za pomocą nożyka strunowego. Więcej informacji na temat zalecanej długości poszczególnych rodzajów makaronu można znaleźć w tabeli „Wybór odpowiedniej tarczy do makaronu”.





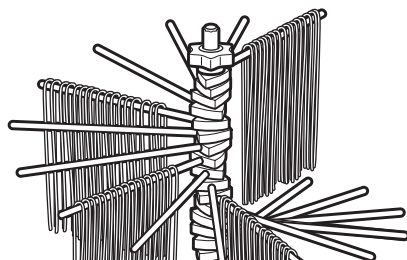
KORZYSTANIE Z PRODUKTU

UWAGA

Zagrożenie zatrucia pokarmowego.

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

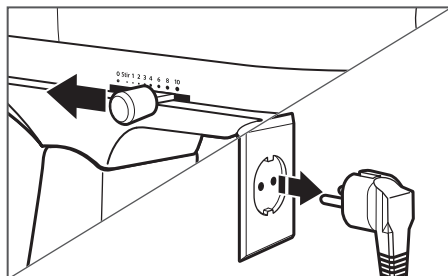
Może to spowodować zatrucie pokarmowe lub niestrawność.



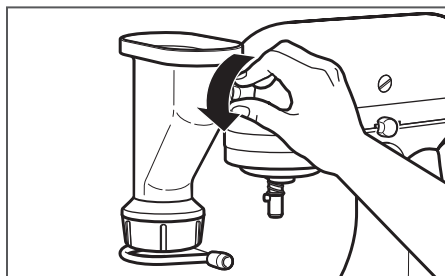
Powstałe nitki makaronowe porozdzielać. Makaron można gotować zaraz po przygotowaniu. Jeśli ma być suszony, należy ułożyć długie nitki na Suszarce do makaronu KitchenAid (5KPDR) lub wysuszyć poprzez ułożenie pojedynczej warstwy na ściere leżącej na płaskiej powierzchni.

6

DEMONTAŻ WYCISKARKI DO MAKARONU



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

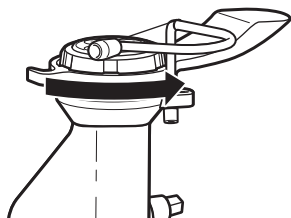


2 Odłączyć wyciskarkę do makaronu od miksera stojącego.

POLSKI

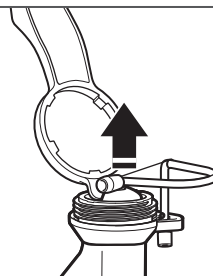


KORZYSTANIE Z PRODUKTU



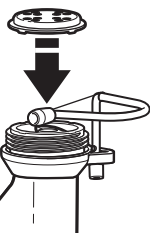
3

Odkręcić pierścień dociskowy. Jeśli pierścienia dosickowego nie można odkręcić ręcznie, należy objąć pierścień kluczem narzędzia wielofunkcyjnego i obrócić, tak jak pokazano na rysunku. Po zdjęciu pierścienia dosickowego wyjąć tarczę do makaronu.



4

Używając narzędzia wielofunkcyjnego, wyciągnąć ślimak z korpusu wyciskarki do makaronu.



OPCJONALNIE: W razie potrzeby zamontować kolejną tarczę do makaronu, zgodnie z instrukcjami z rozdziału „Przygotowanie wyciskarki do makaronu do pracy”.

UWAGA: Po wyciągnięciu ślimaka z korpusu należy oczyścić go z zaschniętego ciasta. Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Mycie i konserwacja”.

UWAGA: Po wyciskaniu makaronu z dwóch porcji ciasta pod rząd należy zaprzestać pracy z mikserem stojącym na godzinę.



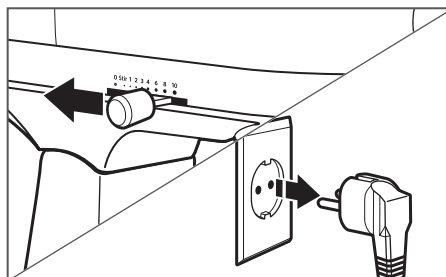


MYCIE I KONSERWACJA

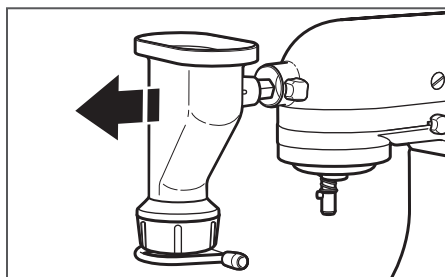
CZYSZCZENIE WYCISKARKI DO MAKARONU

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

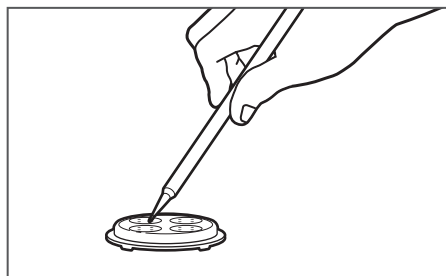
UWAGA: Do czyszczenia wyciskarki do makaronu nie używać metalowych przedmiotów. Korpusu, nożyka i tarcz do makaronu nie należy myć w zmywarce ani wstawiać do wody i innych cieczy. Korpus, nożyk i tarcze do makaronu należy myć ręcznie.



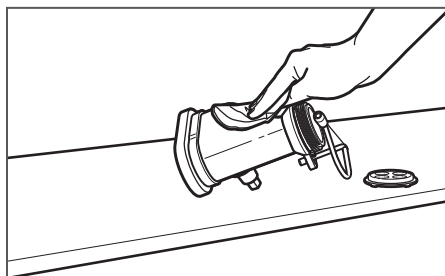
- 1** Mikser stojący wyłączyć i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.



- 2** Zdemontować wyciskarkę do makaronu. Stosować się do zaleceń z rozdziału „Demontaż wyciskarki do makaronu”.



- 3** Przy pomocy przyrządu do czyszczenia całkowicie usunąć zaschnięte ciasto. W razie potrzeby użyć wykałaczki.



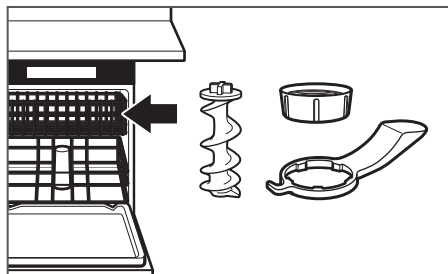
- 4** Korpus, nożyk i tarcze do makaronu należy myć wyłącznie ręcznie. W tym celu należy użyć miękkiej, wilgotnej ściereczki. Osuszyć miękką ściereczką. Nie zanurzać w wodzie ani innych cieczach. Nie myć w zmywarce.

POLSKI





MYCIE I KONSERWACJA



5

Używając miękkiej ściereczki, umyć pierścień dociskowy, ślimak i narzędzie wielofunkcyjne ręcznie, w gorącej wodzie z mydłem lub w zmywarce na górnej półce.

PRZEPISY

PRZYZRĄDZANIE 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 durszlaku.

Czas gotowania makaronu suszonego — 7 minut

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





PRZEPISY

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, zdjąć 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.

Wyjąć ciasto z dzieży i umieścić na czystej powierzchni.

Ciasto może sprawiać wrażenie grudkowatego. Ugniatać rękoma przez 30-60 sekund, aż ciasto zrobi się gładkie, elastyczne i można je uformować w kulę.

Uformować kulki wielkości orzechów włoskich i wycisnąć z ciasta makaron pożądanego rodzaju. Rozdzielić i wysuszyć, stosując się do powyższej instrukcji przyrządzania.

Z podanych składników uzyskujemy:
Około 580 g ciasta

POLSKI



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 wyciskarką do makaronu nie funkcjonuje prawidłowo lub nie działa, należy sprawdzić poniższe możliwości:

1. Czy zastosowano odpowiednią prędkość tarcz do makaronu, zgodnie z tabelą „Wybór odpowiedniej tarczy do makaronu”?
2. Czy wyciskarka do makaronu została zamontowana prawidłowo, zgodnie z zaleceniami z rozdziału „Korzystanie z wyciskarki do makaronu”?
3. Czy zastosowano wskazówki opisane w rozdziale „Korzystanie z wyciskarki do makaronu”?
4. Czy ciasto zostało przygotowane zgodnie z przepisem?
5. Czy mikser stojący jest podłączony do zasilania?
6. 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.
7. Wyłączyć mikser 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.

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

Nie należy zwracać wyciskarki do makaronu lub miksera stojącego do sklepu — 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:

5KSMPEXTA Dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu.u.

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 [...]



WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

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).
- 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>

©2020 Wszelkie prawa zastrzeżone.

KITCHENAID i konstrukcja miksera stojącego stanowią znaki towarowe w USA i na całym świecie.

