

KitchenAid

GOURMET PASTA PRESS

ATTACHMENT

5KSMPEXTA

OWNER'S MANUAL

EN	Owner's Manual	2
DE	Bedienungsanleitung	10
FR	Le manuel d'utilisation	19
IT	Manuale del proprietario	29
NL	Gebruikershandleiding	37
ES	El manual del propietario	45
PT	Manual do proprietário	53
EL	Εγχειρίδιο Κατοχού	61
SV	Användarhandbok	69
NO	Brukerhåndbok	77
FI	Omistajan Opas	85
DA	Brugervejledning	92
IS	Notandahandbók	100
RU	Руководство Пользователя	107
PL	Instrukcja Obsługi	121
CS	Uživatelská Příručka	129
TR	Kullanıcı Kilavuzu	137
UA	Посібник з експлуатації	144
AR	دليل المالك	1

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:



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



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

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

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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

1. Należy przeczytać wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Nie zanurzać miksera stojącego w wodzie i innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem.
3. Odłączyć mikser stojący od gniazda sieciowego, gdy nie będzie używany, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem jego elementów oraz przed czyszczeniem.

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA (NIEPRZERWANY)

- 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 odnośnie 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.** To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby, w tym również dzieci, o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie do sposobu bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 7.** Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- 8.** Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Nie zbliżać palców do podajnika i otworów wylotowych.
- 9.** Nie wolno wkładać ciasta ręcznie. Do wkładania jedzenia należy zawsze używać narzędzia Combo.
- 10.** Zabrania się używania urządzeń, których kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli nastąpiła awaria urządzenia, bądź jeżeli zostało ono upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Należy zwrócić urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy albo regulacji mechanicznej lub elektrycznej.
- 11.** Stosowanie akcesoriów niezalecanych lub niesprzedawanych przez KitchenAid może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
- 12.** Zabrania się używania miksera stojącego na wolnym powietrzu.
- 13.** Nie zostawiać przewodu zwisającego ze stołu lub blatu.
- 14.** Nie dopuszczać do kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami, takimi jak np. piec.

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA (NIEPRZERWANY)

15. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
16. Przed czyszczeniem i gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć "0", odłączyć od zasilania i zdjąć z niego przystawkę wyciskarki do makaronu. Przed włożeniem lub zdjęciem elementów upewnić się, że urządzenie jest wyłączone "0" i silnik nie pracuje.
17. Należy również zapoznać się z ważnymi środkami ostrożności podanymi w instrukcji obsługi miksera stojącego.
18. Przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
19. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
20. Omawiane urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz w podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - pomieszczenia socjalne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - budynki gospodarskie;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania;
 - miejsca oferujące noclegi i wyżywienie.

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

Szczegółowe informacje na temat produktu, instrukcje oraz filmy, w tym informacje dotyczące gwarancji, można znaleźć na **stronie www.KitchenAid.pl** lub **www.KitchenAid.eu**. Może to pomóc uniknąć kontaktu z serwisem. Aby otrzymać bezpłatną, drukowaną kopię informacji dostępnych w Internecie, zadzwoń **pod numer 00 800 381 040 26**.

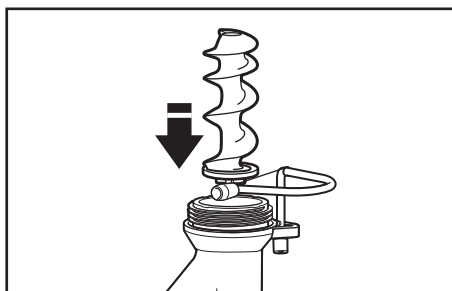
WYBÓR ODPOWIEDNIEJ TARCZY DO MAKARONU

TARCZA DO MAKARONU	ZALECANA PRĘDKOŚĆ MIKSERA STOJĄCEGO	ZALECANA DŁUGOŚĆ WYCISKANEGO MAKARONU
SPAGHETTI	10	Okolo 24 cm (9 1/2")
BUCATINI		
RIGATONI	6	Okolo 4 cm (1 1/2")
FUSILLI	3	
DUŻE MACARONI	6	Do 5 cm (2")
MAŁE MACARONI		Do 4 cm (1 1/2")

MONTAŻ PRODUKTU

MONTAŻ WYCISKARKI DO MAKARONU

1. Obróć wykrojnik od podstawy obudowy, aby można było włożyć mieszadło. Włożyć mieszadło do podstawy obudowy, najpierw do wypustki. Mieszadło powinno całkowicie osiąść wewnątrz obudowy.



2. Umieścić wybraną tarczę do makaronu na podstawie obudowy, tak aby bolec tarczy do makaronu znalazł się w podstawie mieszadła.
3. Przykręcić pierścień do makaronu do podstawy obudowy, aż zostanie w niej pewnie osadzony.

MONTAŻ WYCISKARKI DO MAKARONU

1. Wyłączyć (0) mikser stojący i wyjąć wtyczkę z gniazda.
2. **W mikserach stojących z zaślepką gniazda przystawek na zawiasie:** Otworzyć, podnosząc do góry.
W mikserach stojących z demontowaną zaślepką gniazda przystawek: Obrócić śrubę przystawki przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zdemontować zaślepkę gniazda przystawek.
3. Wprowadzić mocowanie przystawki do gniazda przystawek, upewniając się, że wał napędowy został prawidłowo osadzony w kwadratowym gnieździe przystawek. Jeśli to konieczne, poruszyć wyciskarką do makaronu, obracając w obie strony. W prawidłowym położeniu sworzeń na obudowie przystawki pasuje do wycięcia w obrzeżu gniazda.

MONTAŻ PRODUKTU (NIEPRZERWANY)

4. Dokręcić śrubę mocującą gniazda przystawek miksera, aż przystawka wyciskarki do makaronu będzie dokładnie zamocowana do miksera.

UŻYTKOWANIE PRODUKTU

WYRABIANIE MAKARONU

WAŻNE: podczas korzystania z wyciskarki do makaronu nie należy nosić krawatów, szali, luźnych ubrań ani długich naszyjników. Długie włosy należy spiąć kłamrą.

1. Przygotować ciasto na makaron (patrz rozdział „Przepisy” w podręczniku online).
Uformować ciasto na kulki wielkości orzecha włoskiego.

UWAGA: wyciskarka do makaronu jest przeznaczona wyłącznie do ciasta na makaron. Aby uniknąć uszkodzenia wyciskarki do makaronu, nie należy wkładać do niej niczego innego niż ciasto na makaron.

! 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. Ustawić prędkość miksera stojącego, korzystając z tabeli „Wybór właściwej tarczy do makaronu”.
3. Powoli wrzucać kulki ciasta wielkości orzechów włoskich do pojemnika; ciasto powinno się automatycznie przedostać przez mieszadło. Przed dodaniem kolejnej porcji należy poczekać, aż mieszadło będzie widoczne.
4. Za pomocą narzędzia Combo dociskać ciasto tylko wtedy, gdy utknie w pojemniku i nie będzie się już mogło samo przedostać.
5. Użyć wykrojnika do wykrawania makaronu na żądaną długość, gdy wydostaje się on z wyciskarki. Zalecane długości podano w rozdziale „Wybór właściwej tarczy do makaronu”.

UŻYTKOWANIE PRODUKTU (NIEPRZERWANY)

⚠ 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.

6. Po wyciśnięciu makaronu należy go oddzielić. Makaron można natychmiast ugotować. W przypadku suszenia należy umieścić długie porcje makaronu na suszarce do makaronu KitchenAid (5KPDR) lub suszyć je w pojedynczej warstwie na ręczniku umieszczonym na płaskiej powierzchni.
UWAGA: po przygotowaniu 2 kolejnych przepisów na ciasto nie używaj miksera stojącego przez co najmniej 1 godzinę.

DEMONTAŻ PRODUKTU

DEMONTAŻ WYCISKARKI DO MAKARONU

1. Wyłączyć (0) mikser stojący i wyjąć wtyczkę z gniazda.
2. Zdjąć z miksera stojącego przystawkę wyciskarki do makaronu.
3. Odkręcić pierścień do makaronu, aby go wyjąć. Jeśli pierścień do makaronu jest dokręcony zbyt mocno, aby można go było wyjąć ręcznie, należy wsunąć klucz z narzędzia Combo do rowków i obrócić w sposób pokazany na rysunku. Po wyjęciu pierścienia należy wyjąć tarczę do makaronu.
4. Za pomocą haka narzędzia Combo należy wyciągnąć mieszadło z obudowy wyciskarki do makaronu.

WAŻNE: po wyjęciu mieszadła z obudowy wyciskarki należy koniecznie usunąć z niego zaschnięte ciasto. Szczegółowe informacje można znaleźć w rozdziale „Pielęgnacja i czyszczenie”.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

CZYSZCZENIE PRYZSTAWEK I AKCESORIÓW DO MAKARONU

Te akcesoria są przeznaczone wyłącznie do ciasta na makaron. Aby uniknąć uszkodzenia wyciskarki do makaronu, nie należy wkładać do niej niczego innego niż ciasto na makaron.

WAŻNE: przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.

WAŻNE: do czyszczenia wyciskarki do makaronu nie wolno używać metalowych przedmiotów. Nie należy myć obudowy, wykrojnika i tarcz do makaronu w zmywarce oraz zanurzać ich w wodzie ani innych płynach. Obudowę, wykrojnik i tarcze do makaronu należy myć ręcznie.

1. Wyłączyć (0) mikser stojący i wyjąć wtyczkę z gniazda

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE (NIEPRZERWANY)

- Całkowicie zdemontować wyciskarkę do makaronu. Należy skorzystać ze wskazówek podanych w rozdziale „Demontaż wyciskarki do makaronu”.
- Za pomocą narzędzia do czyszczenia usunąć całkowicie wysuszone ciasto. W razie potrzeby użyć wykałaczki, aby usunąć pozostałe ciasto.
- Obudowę wyciskarki do makaronu, wykrojnik i tarcze do makaronu należy czyścić ręcznie. Umyć za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki. Osuszyć dokładnie miękką ściereczką. Nie wolno zanurzać w wodzie ani w innych płynach. Nie myć w zmywarce.
- Umyć pierścień do makaronu, mieszadło i narzędzie Combo ręcznie miękką szmatką w ciepłej wodzie z mydłem albo na górnej półce zmywarki.

UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego wykonano opakowanie, nadaje się do recyklingu i jest oznaczony odpowiednim symbolem ♻️. Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

RECYKLING PRODUKTU

- 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

DLA UŻYTKOWNIKÓW W UNII EUROPEJSKIEJ

Urządzenie zostało zaprojektowane, wytworzone i dystrybuowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa zawartymi w dyrektywach: Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/UE, dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE, dyrektywa w sprawie ekoprojektu 2009/125/EWG, dyrektywa RoHS 2011/65/UE i poprawki do nich.

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 zawieszają 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

- 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.

WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”) (NIEPRZERWANY)

b) Okres obowiązywania Gwarancji zależy od zakupionego produktu i jest następujący:

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 zażąda 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 [...]

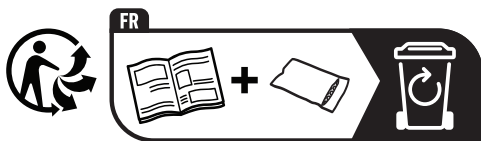
2. OGRANICZENIA GWARANCJI

- 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).
- 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>



KitchenAid

©2022 All rights reserved.
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.