

KitchenAid

PASTA ROLLER AND CUTTER SET ATTACHMENT 5KSMPRA 5KSMP5A, 5KSMP5CA OWNER'S MANUAL

EN	Owner's Manual	2
DE	Bedienungsanleitung	10
FR	Le manuel d'utilisation	18
IT	Manuale del proprietario	27
NL	Gebruikershandleiding	34
ES	El manual del propietario	41
PT	Manual do proprietário	49
EL	Εγχειρίδιο Κατοχού	57
SV	Användarhandbok	65
NO	Brukerhåndbok	72
FI	Omistajan Opas	79
DA	Brugervejledning	85
IS	Notandahandbók	92
RU	Руководство Пользователя	99
PL	Instrukcja Obsługi	113
CS	Uživatelská Příručka	120
TR	Kullanıcı Kilavuzu	127
UA	Посібник з експлуатації	134
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.** Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Urządzenie i kabel należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- 8.** Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- 9.** Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Nie zbliżać palców do otworu wylotowego.
- 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.** Nie należy używać nieoryginalnych przystawek i akcesoriów, gdyż może to powodować obrażenia, porażenie prądem lub wywołać pożar.
- 12.** Przed czyszczeniem i gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć "0", odłączyć od zasilania i zdjąć z niego wałkowarkę oraz krajarki do makaronu. Przed włożeniem lub zdjęciem elementów upewnić się, że urządzenie jest wyłączone "0" i silnik nie pracuje.

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA (NIEPRZERWANY)

13. Zabrania się używania miksera stojącego na wolnym powietrzu.
14. Przewód miksera nie powinien zwisać ze stołu lub blatu.
15. Nie dopuszczać do kontaktu przewodu miksera stojącego z gorącymi powierzchniami, takimi jak np. piec.
16. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
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**.

PRZEWODNIK WYBORU PRĘDKOŚCI

PRZYSTAWKA	PRĘDKOŚĆ	SZEROKOŚĆ MAKARONU
Wałkowarka do makaronu	2	do 140 mm
Wykrojnik do makaronu lasagnette	3	12 mm
Wykrojnik do fettuccine	5	6,5 mm
Wykrojnik do spaghetti	7	2 mm
Wykrojnik do makaronu capellini		1,5 mm

MONTAŻ PRODUKTU

MONTAŻ WAŁKOWARKI I WYKROJNIKÓW DO MAKARONU

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem wałkowarki i wykrojników do makaronu należy umyć wszystkie części i akcesoria ręcznie (patrz rozdział „Pielęgnacja i czyszczenie”).

Aby uniknąć uszkodzenia, nie myć i zanurzać przystawki w wodzie ani innych płynach. Nie myć w zmywarce.

UWAGA: te przystawki są przeznaczone wyłącznie do ciasta na makaron. Aby uniknąć uszkodzenia wałkowarki i wykrojników do makaronu, nie należy wykrajać ani związać niczego innego niż makaron.

1. Wyłączyć mikser stojący (pozycja „0” – wyłączone) 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. W razie potrzeby obrócić wałkowarkę do makaronu i wykrojnik w przód i w tył. W prawidłowym położeniu sworzeń na obudowie przystawki pasuje do wycięcia w obrzeżu gniazda.
4. Dokręcić śrubę mocującą gniazda przystawek miksera, aż przystawka będzie dokładnie zamocowana do miksera.

UŻYTKOWANIE PRODUKTU

WYRABIANIE MAKARONU

WAŻNE: podczas korzystania z wałkowarki i wykrojników do makaronu nie należy nosić krawatów, szali, luźnych ubrań ani długich naszyjników. Długie włosy należy spiąć klamrą.

1. Przygotować ciasto na makaron (patrz rozdział „Przepisy” w podręczniku online). Wykroić ciasto na kawałki, które zmieszczą się w wałkowarce do makaronu.
2. Pociągnąć pokrętko regulacji wałkowarki do góry i włączyć ustawienie 1. Zwolnić pokrętko, pilnując, by sworzeń na obudowie wałkowarki połączył się z otworem z tyłu pokrętła regulacyjnego, umożliwiając dopasowanie pokrętła do obudowy rolki.

UŻYTKOWANIE PRODUKTU (NIEPRZERWANY)

3. Ustawić mikser stojący na prędkość 2. Włożyć spłaszczone ciasto do wałkowarki, aby je wyrobić. Złożyć ciasto na pół i ponownie zwinąć. Powtarzać tę czynność, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne, a szerokość wałkowarki się z nim pokryje. Podczas wałkowania i krojenia makaron należy lekko posypać mąką, co ułatwi suszenie i oddzielenie.
4. Przełożyć ciasto przez wałkowarkę, aby jeszcze bardziej spłaszczyć płat ciasta. Zmienić ustawienie wałkowarki na 3 i powtórzyć proces wałkowania. Kontynuować zwiększając obroty wałkowarki aż do uzyskania żądanej grubości. Nie składać ciasta podczas tego etapu.
5. Aby zrobić makaron, należy wymienić wałkowarkę na wybrane przez siebie wykrojniki. Przełożyć płaskie płyty ciasta przez wykrojniki. Odpowiednią grubość dla każdego rodzaju makaronu można określić, korzystając z „Tabeli ustawień wałkowarki” w podręczniku online.

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. 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.

DEMONTAŻ PRODUKTU

DEMONTAŻ WAŁKOWARKI I WYKROJNIKÓW DO MAKARONU

1. Wyłączyć mikser stojący (pozycja „0” – wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazda.
2. Wyjąć wałkowarkę i wykrojniki do makaronu z miksera stojącego.
WAŻNE: po wyjęciu wałkowarki i wykrojników do makaronu z miksera stojącego należy dokładnie wyczyścić zaschnięte ciasto. Szczegółowe informacje można znaleźć w części „Pielęgnacja i czyszczenie”.
3. Po zakończeniu pracy z wałkowarką i wykrojnikami do makaronu należy włożyć z powrotem gniazdo przystawek i dokręcić śrubę przystawki do miksera stojącego.
UWAGA: po przygotowaniu 2 kolejnych przepisów na ciasto nie używaj miksera stojącego przez co najmniej 1 godzinę.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

CZYSZCZENIE WAŁKOWARKI I WYKROJNIKÓW DO MAKARONU

Te akcesoria są przeznaczone wyłącznie do ciasta na makaron. Aby uniknąć uszkodzenia wałkowarki i wykrojników do makaronu, nie należy wkładać do nich 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 wałkowarki i wykrojników do makaronu nie należy używać metalowych przedmiotów. Nie należy myć wałkowarki i wykrojników do makaronu w zmywarce, ani zanurzać ich w wodzie ani innych płynach. Wałkowarkę i wykrojniki do makaronu należy myć ręcznie.

1. Wyłączyć mikser stojący (pozycja „0” – wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazda.
2. Całkowicie zdemontować wałkowarkę i wykrojniki do makaronu. W tym celu należy postępować według wskazówek zawartych w rozdziale „Demontaż wałkowarki i wykrojników do makaronu”.
3. Po przygotowaniu makaronu należy pozostawić wałkowarkę i wykrojniki do makaronu do wyschnięcia na godzinę, a następnie usunąć zaschnięte ciasto za pomocą szczotki do czyszczenia. Jeśli zaschnięte ciasto jest trudne do usunięcia, należy spróbować ostukać przystawkę ręką. W razie potrzeby użyć wykałaczki.

UWAGA: do usuwania nadmiaru ciasta nie wolno używać noża ani żadnych innych ostrych przedmiotów. Nie wycierać wałkowarki za pomocą ręcznika i innych ściereczek.

4. Po wyczyszczeniu wszystkich pozostałości po zaschniętym cieście wypolerować wałkowarkę i wykrojniki do makaronu miękką, suchą szmatką i przechowywać w suchym miejscu w temperaturze pokojowej. Nie należy myć wałkowarki i wykrojników do makaronu w zmywarce.

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

- 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:

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).
- c) Gwarancja nie obowiązuje, jeżeli produkt został zmodyfikowany lub przekształcony, np. z produktów 120 V na produkty 220–240 V.

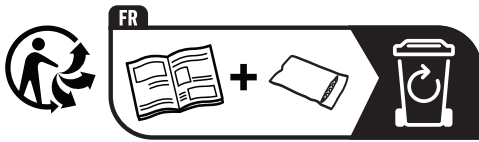
Po upływie okresu Gwarancji lub w przypadku produktów, które nie są objęte niniejszą Gwarancją, centra obsługi KitchenAid są nadal dostępne dla klienta końcowego w celu uzyskania informacji i odpowiedzi na pytania. Więcej informacji można również znaleźć na naszej stronie internetowej: www.kitchenaid.eu

REJESTRACJA PRODUKTU

Zarejestruj swoje nowe urządzenie KitchenAid już teraz na stronie: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2022 Wszelkie prawa zastrzeżone.

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



KitchenAid

©2022 All rights reserved.

KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.