



KitchenAid

Gourmet Pasta Press Attachment 5KSMPEXTA

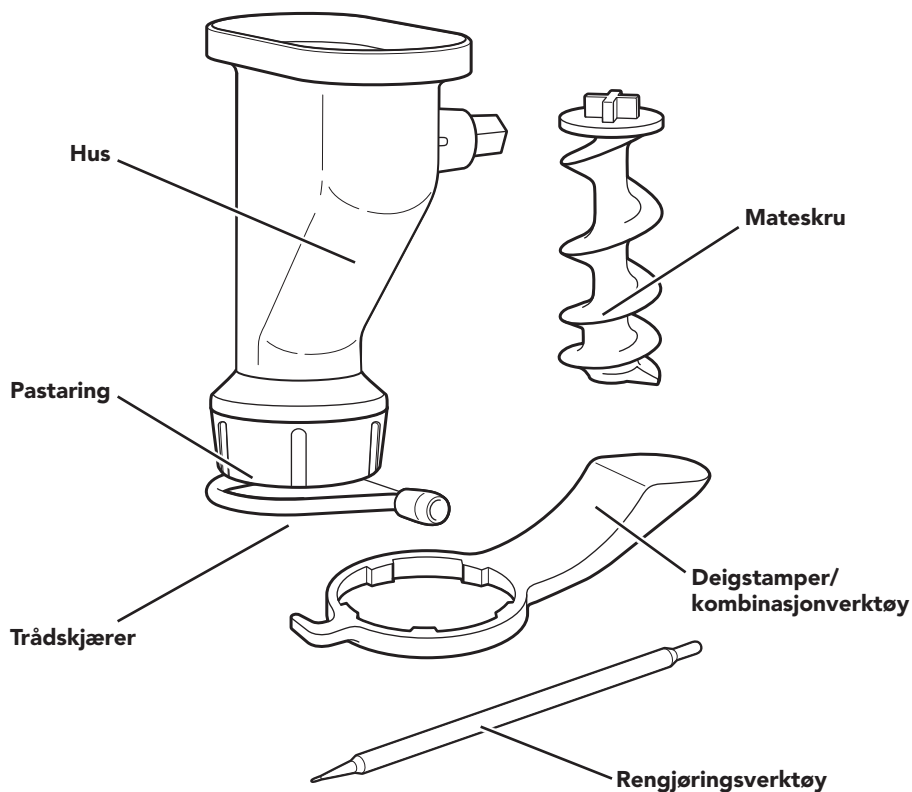


NO	Håndbok for bruk og vedlikehold	2	RU	Руководство по эксплуатации и уходу	67
FI	Käyttö- ja huolto-opas	19	PL	Instrukcja obsługi i konserwacji	83
DA	Vejledning til anvendelse og vedligehold	35	CS	Návod k použití a údržbě	99
IS	Notenda & Meðhöndlunar handbók	51	TR	Kullanım ve Bakım kılavuzu	115
			AR	دليل الاستخدام والعناية	1

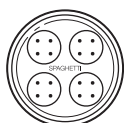




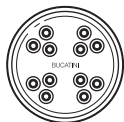
DELER OG FUNKSJONER



PASTAPLATER



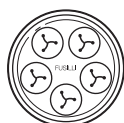
Spaghetti



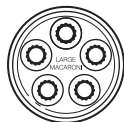
Bucatini



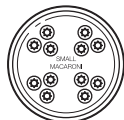
Rigatoni



Fusilli



Stor makaroni



Liten makaroni





PRODUKTSIKKERHET

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

Vi har satt inn en rekke sikkerhetanvisninger i denne bruksanvisningen og på utstyret. Les alltid sikkerhetsanvisningene og følg dem nøye.



Dette er varselsymbolet.

Dette symbolet gjør deg oppmerksom på mulige farer som kan ta livet av eller skade deg eller andre.

Alle sikkerhetsanvisninger følger etter varselsymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr:

 **FARE**

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke umiddelbart følger anvisningene.

 **ADVARSEL**

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke følger anvisningene.

Alle sikkerhetsanvisninger angir hvilken potensiell fare det gjelder, hvordan du reduserer risikoen for skade, og hva som kan skje hvis du ikke følger instruksjonene.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Grunnleggende forhåndsregler skal alltid etterfølges ved bruk av elektriske apparater, inkludert følgende:

1. Les gjennom alle instruksjoner. Feil bruk av apparatet kan føre til personskader.
2. For å beskytte deg mot elektrisk støt, sett aldri kjøkkenmaskinen i vann eller andre væsker.
3. Trekk ut kjøkkenmaskinens stikkontakt når den ikke er i bruk, før du setter på eller tar av deler og før rengjøring.
4. Gjelder bare for EU-land: Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har blitt innført i eller fått anvisninger om sikker bruk av apparatet, og forstår farene vedrørende bruken. Barn skal ikke leke med apparatet.
5. Gjelder bare for EU-land: Dette apparatet må ikke brukes av barn. Oppbevar apparat og ledning utilgjengelig for barn.
6. Dette apparatet må ikke brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uten erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått veiledning i å bruke apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
7. Barn bør være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
8. Dette apparatet må ikke brukes av barn. Apparatet og ledningen må være utenfor barns rekkevidde.
9. Unngå kontakt med deler i bevegelse. Hold fingrene borte fra mateåpning og utløp.
10. Ikke bruk apparater med skadet ledning eller støpsel, etter at apparatet har hatt funksjonssvikt, eller hvis det har falt ned eller blitt skadet på noen måte. Kontakt produsenten på telefonnummeret til kundeservice for å få informasjon om undersøkelse, reparasjon eller justering.





PRODUKTSIKKERHET

11. Legg aldri i deig for hånd. Bruk alltid kombinasjonsverktøyet til å mate deigen.
12. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid, kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
13. Ikke bruk kjøkkenmaskinen utendørs.
14. La ikke ledningen henge over kanten av bordet eller benken.
15. La aldri apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
16. Slå av apparatet, trekk ut støpselet, og ta av Gourmet-pastapressetilbehøret fra apparatet før rengjøring og når det ikke er i bruk. Slå av apparatet, og kontroller at motoren har fullstendig stoppet før du setter på eller tar av deler.
17. Se også avsnittet Viktige forholdsregler, som følger med kjøkkenmaskinens bruksanvisning.
18. Se avsnittet «Vedlikehold og rengjøring» for anvisninger om rengjøring av overflatene i kontakt med mat.
19. Dette apparatet er tiltenkt bruk i husholdninger og lignende omgivelser, som
 - i kjøkkenområder for ansatte på kontorer, i butikker eller andre arbeidsmiljøer
 - i gårdshus
 - av kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer
 - i Bed-and-Breakfast-type miljøer.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Instruksjoner er også tilgjengelige på Internett. Gå til nettsiden vår på:
www.KitchenAid.eu



PRODUKTSIKKERHET

KASSERING AV ELEKTRISK UTSTYR

Kassering av innpakningsmaterialet

Innpakningsmaterialet er resirkulerbart og er merket med resirkulerings-symbolet . De forskjellige delene av innpakningen må derfor kasseres på en ansvarlig måte og i henhold til lokale forskrifter for avfallsdeponering.

Kassering av produktet

- Ved å sikre at dette produktet blir

avhendet på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og helse som ellers kunne forårsakes av uhensiktsmessig avfallshåndtering av dette produktet.

For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

SAMSVARSERKLÆRING

Dette apparatet er utformet, konstruert og distribuert i samsvar med sikkerhetskravene til EF-direktivene: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC og 2011/65/EU (RoHS-direktiv).

BRUKE PRODUKTET

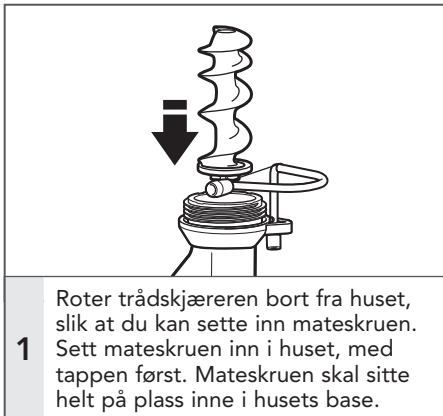
VELGE RETT PASTAPLATE

PASTAPLATE		ANBEFALT HASTIGHET FOR KJØKKENMASKINEN	ANBEFALT LENGDE
SPAGHETTI		10	Cirka 24 cm
BUCATINI		10	Cirka 24 cm
RIGATONI		6	Cirka 4 cm
FUSILLI		3	Cirka 4 cm
STOR MAKARONI		6	Opptil 5 cm
LITEN MAKARONI		6	Opptil 4 cm

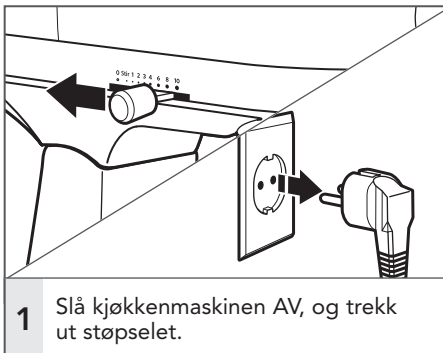


BRUKE PRODUKTET

MONTERE PASTAPRESSEN

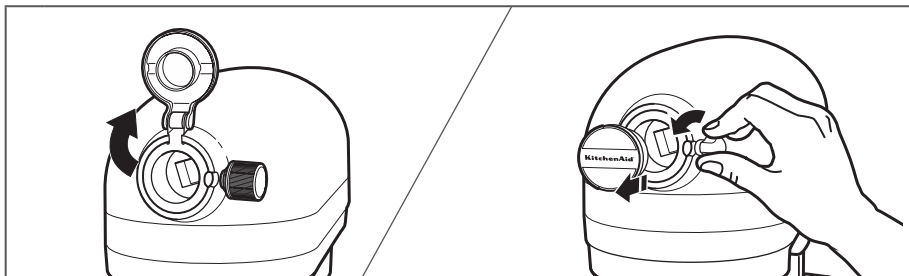


FESTE PASTAPRESSEN



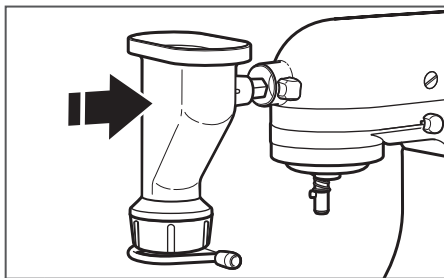


BRUKE PRODUKTET

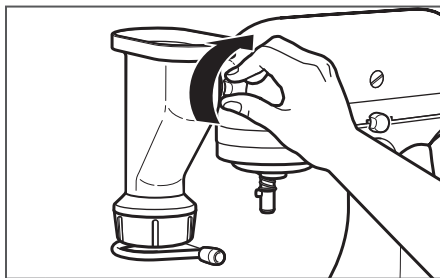


For kjøkkenmaskiner med hengslet tilbehørsfestedecksel: Vipp opp for å åpne.

2 For kjøkkenmaskiner med avtakbart tilbehørsfestedecksel: Vri tilbehørsknotten mot klokken for å fjerne tilbehørsfestedeckselet.



3 Før tilbehørsakselshuset inn i tilbehørsfestet, og pass på at drivakselen passer i det firkantede festet. Dersom det er nødvendig, roter pastapressen frem og tilbake. Stiften på tilbehørshuset passer inn i hakket på festekanten når den er i riktig posisjon.



4 Stram kjøkkenmaskinens tilbehørsfesteknott til pastapressen er godt festet.



BRUKE PRODUKTET

TILBERED PASTA

VIKTIG: Når du bruker pastapressen, må du ikke ha på deg slips, skjerf, løse klær eller lange halskjeder. Samle langt hår med en strikk/klemme.



1

Tilbered pastadeigen (se delen «Oppskrifter»). Form deigen til små boller på størrelse med en valnøtt.

MERK: Pastapressen er kun ment å brukes med pastadeig. For å unngå skader på pastapressen må du ikke mate den med annet enn pastadeig.

⚠ ADVARSEL



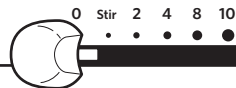
Fare for roterende kniv

Bruk alltid stamperen.

Hold fingrene borte fra åpningene.

Oppbevar den utilgjengelig for barn.

Hvis du ikke overholder disse reglene, kan det føre til amputasjon eller kuttskader.



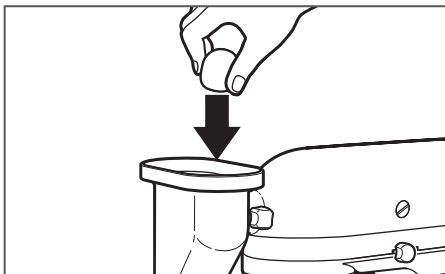
2

Still inn kjøkkenmaskinens hastighet i henhold til tabellen «Velge rett pastaplate».



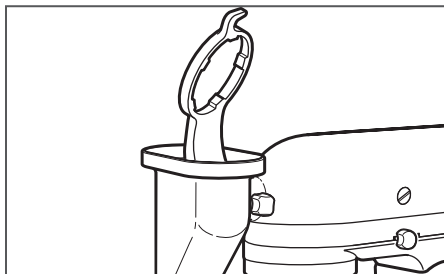
BRUKE PRODUKTET

NORSK



3

Mat deigkuler på størrelse med en valnøtt langsomt i beholderen. Deigen skal mate seg selv derfra. Vent til mateskruen er synlig før du mater i neste deigkule.



4

Bruk kombinasjonsverktøyet til å dytte deigen bare hvis deigen blir hengende i beholderen og slutter å mate seg selv.



5

Bruk trådskjæreren til å skjære pastaen i ønsket lengde når den kommer ut av pressen. Se «Velge rett pastaplate» for anbefalt lengde.



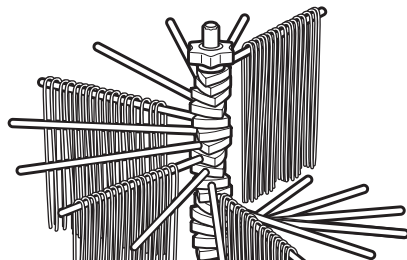
BRUKE PRODUKTET

ADVARSEL

Fare for matforgiftning

La ikke matvarer som inneholder lett bederlige ingredienser som egg, meieriprodukter og kjøtt ligge fremme mer enn en time utenfor kjøleskapet.

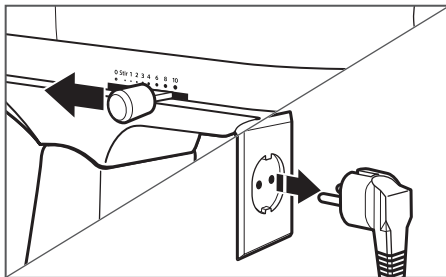
Ellers kan det føre til matforgiftning eller sykdom.



6

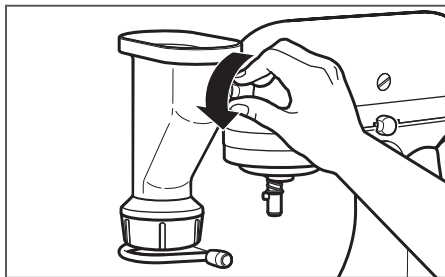
Separer pasta etter utpressing. Pastaen kan kokes med et samme. Tørking av pasta kan gjøres ved å henge lange nudler på KitchenAid Drying Rack (5KPDR) eller ved å legge pastaen som skal tørkes utover på et håndkle som ligger på et flatt bord, i ett enkelt lag.

DEMONTERE PASTAPRESSEN



1

Slå kjøkkenmaskinen AV, og trekk ut støpselet.



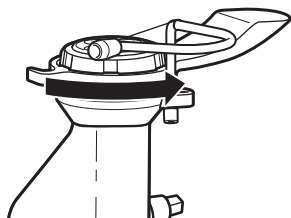
2

Fjern pastapressetilbehøret fra kjøkkenmaskinen.

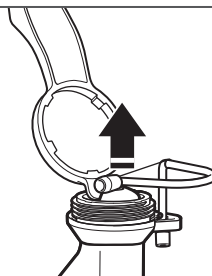




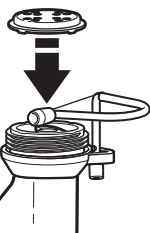
BRUKE PRODUKTET

**3**

Skruløs pastaringen for å fjerne den. Hvis pastaringen sitter for hardt fast, kan du tre fastnøkkelssiden av kombinasjonsverktøyet over sporene på ringen, og dreie det som vist. Når du har fjernet pastaringen, kan du trykke ut pastaplaten.

**4**

Bruk kroken på kombinasjonsverktøyet til å trekke mateskruen ut av pastapressehuset.



ALTERNATIVT: Hvis du skal bruke flere pastaplater, fester du neste pastaplate ved å følge instruksjonene i avsnittet «Montere pastapressen».

MERK: La kjøkkenmaskinen hvile i minst 1 time etter at en deigmengde tilsvarende to oppskrifter er blitt presset ut rett etter hverandre.

VIKTIG: Når du har fjernet mateskruen fra pressehuset, må du rengjøre mateskruen for eventuell tørket pastadeig. Se «Vedlikehold og rengjøring» for mer informasjon.

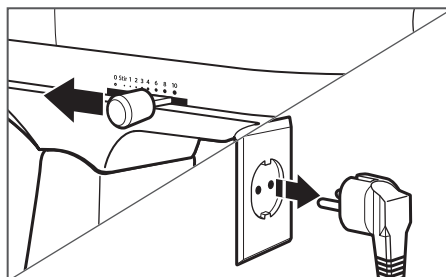


VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

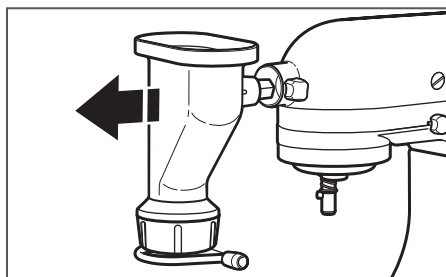
RENGJØRE PASTAPRESSEN OG TILBEHØR

Dette tilbehøret er beregnet på bare å brukes med pastadeig. For å unngå skader på pastapressen må du ikke mate den med annet enn pastadeig.

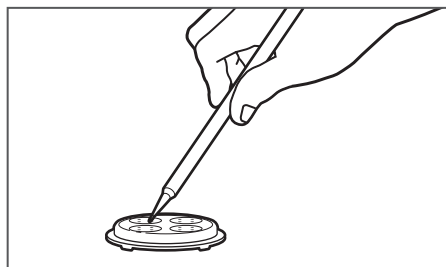
VIKTIG: Ikke bruk metallgjenstander til å rengjøre pastapressen. Pressehuset, trådskjæreren og pastaplatene tåler ikke vask i oppvaskmaskin eller nedsenkning i vann eller andre væsker. Pressehuset, trådskjæreren og pastaplatene skal vaskes for hånd.



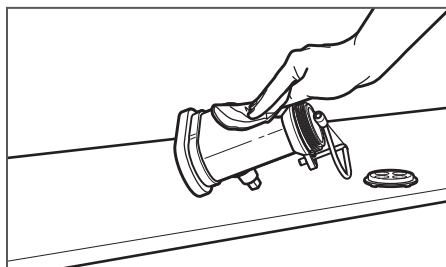
- 1** Slå kjøkkenmaskinen AV, og trekk ut støpselet.



- 2** Demonter pastapresseenheten helt. Følg instruksjonene i avsnittet «Demontere pastapressen».



- 3** Ta bort den helt tørre deigen med rengjøringsverktøyet. Bruk om nødvendig en tannpirker til å pirke ut eventuelle gjenværende deigrester.



- 4** Pastapressehuset, trådskjæreren og pastaplatene skal kun rengjøres for hånd. Vask med en myk, fuktig klut. Tørk grundig av med en myk, tørr klut. Ikke senk dem i vann eller andre væsker. Ikke vask i oppvaskmaskinen.





VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



5

Vask pastaringen, mateskruen og kombinasjonsverktøyet for hånd med en myk klut, i varmt såpevann; eller vask dem på den øverste hyllen i oppvaskmaskinen.

OPPSKRIFTER

KOK PASTA

ADVARSEL

Fare for matforgiftning

La ikke matvarer som inneholder lett bederfelige ingredienser som egg, meieriprodukter og kjøtt ligge fremme mer enn en time utenfor kjøleskapet.

Ellers kan det føre til matforgiftning eller sykdom.

Tilsett 2 ss salt, 15 ml (1ss) olje (valgfritt) i 5,7 l kokende vann. Legg i litt pasta om gangen, og la det koke til pastaen er "al dente" eller gir litt tyggemotstand. Pastaen flyter opp under kokingen, så du bør røre i den så den skal bli jevnt kokt. Renn av i et dørslag.

Tørket pasta – 7 minutter

Fersk pasta – 2 til 5 minutter, avhengig av hvor tykke nudlene er



OPPSKRIFTER

ENKEL EGGPASTA

4 store egg
415 g siktet hvetemel
15 ml (1 ss) vann
1 ts salt

Knus eggene i et målebeger. Sjekk at eggene utgjør ca. 200 ml. Dersom de utgjør mindre enn 200 ml, tilsett 2 ml (1 ts) vann om gangen, til målet er nådd.

Plasser mel og salt i kjøkkenmaskinbollen. Fest bollen og flatvispen. Still til Hastighet 2 og tilsett egg og 15 ml (1 ss) vann gradvis. Bland i 30 sekunder. Stopp kjøkkenmaskinen og bytt ut flatvispen med eltekroken. Still til hastighet 2 og elt i 2 minutter.

La deigen hvile i 20 minutter.

Ta deigen ut av bollen og plasser den på en ren overflate.

Deigen kan virke smuldrete. Kna den for hånd i 30–60 sekunder, eller til deigen er jevn, smidig og lett kan formes til en kule.

Del den i biter på størrelse med en valnøtt, og press pastaen i ønsket form. Skill og tørk pastaen som ønsket. Følg instruksjonene for tilberedning ovenfor.

Gir: Ca. 580 g deig



FEILSØKING

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Koble til jordnet kontakt.

Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

**Hvis disse reglene ikke følges,
kan det føre til død, brann eller
elektrisk støt.**

Hvis kjøkkenmaskinen fungerer dårlig eller ikke starter ved bruk av pastapresse-tilbehøret, kontroller følgende først:

1. Brukte du korrekt hastighet for pastaplaten, som angitt i tabellen «Velge rett pastaplate»?
2. Monterte og festet du pastapresse-tilbehøret på riktig måte, som vist i avsnittet «Slik bruker du pastapressen»?
3. Fulgte du bruksinstruksjonene, som forklart i avsnittet «Slik bruker du pastapressen»?
4. Er deigen din tilberedt i henhold til oppskriften?
5. Er ledningen til kjøkkenmaskinen koblet til?
6. Er sikringen i strømkursen som kjøkkenmaskinen er koblet til i orden? Hvis du har en overbelastningsbryter, kontroller at kretsen er lukket.
7. Slå av kjøkkenmaskinen i 10-15 sekunder, og slå den på igjen. Hvis kjøkkenmaskinen fortsatt ikke vil starte, lar du den kjøle seg ned i 30 minutter før du prøver igjen.

Hvis problemet ikke skyldes noen av punktene over, se avsnittet "Vilkår for KitchenAid garantien («Garanti»)".

Ikke send pastapressetilbehøret eller kjøkkenmaskinen tilbake til forhandleren, da denne ikke utfører service.



VILKÅR FOR KITCHENAID GARANTIEN («GARANTI»)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia
(«**Garantist**») gir sluttkunden, som er en forbruker, en garanti i henhold til følgende vilkår.

Garantien gjelder i tillegg til og verken begrenser eller påvirker de lovbestemte garantirettighetene til sluttkunden mot selgeren av produktet. Loven datert 21. juni 2002 nr. 34 om forbrukerkjøp sier i korthet at produktene må være som beskrevet i innkjøpsavtalen. Dersom det ikke fremgår i avtalen, skal produktet passe til sitt vanlige formål, i henhold til forbrukerens rimelige forventning, passe til et bestemt formål som selgeren var eller skal være klar over, samsvare med prøver og ha en tilstrekkelig innpakning, være i samsvar med offentlige lovkrav og være fri for tredjeparts rettigheter. Du har rettigheter under loven til en delvis eller fullstendig refusjon eller reparasjon, avhengig av omstendighetene. Du finner mer informasjon her

www.forbrukerradet.no

1) GARANTIENS OMFANG OG VILKÅ

a) Garantisten gir Garantien for produktene nevnt under del 1.b), som en forbruker har kjøpt fra en selger eller et selskap i KitchenAid-Group i landene innen Det europeiske økonomiske samarbeidsområdet, Moldova, Montenegro, Russland, Sveits eller Tyrkia.

b) Garantiperioden avhenger av det innkjøpte produktet og er som følger:

5KSMPEXTA To års full garanti fra kjøpsdato.

c) Garantiperioden begynner fra kjøpsdatoen. Det vil si datoen da en forbruker kjøpte produktet fra en forhandler eller et selskap i KitchenAid-Group.

d) Garantien dekker produktets defektfrie funksjon.

e) Garantisten skal gi forbrukeren følgende tjenester under denne garantien, i henhold til Garantistens valg, dersom det oppstår en feil i garantiperioden:

- Reparasjon av det defekte produktet eller den defekte produktdelen, eller

- Erstatning av det defekte produktet eller den defekte produktdelen. Hvis et produkt ikke lenger er tilgjengelig, har Garantisten rett til å bytte ut produktet med et produkt av lik eller høyere verdi.

f) Hvis forbrukeren ønsker å reise et krav under garantien, må forbrukeren kontakte det landsspesifikke KitchenAid-servicesenteret eller Garantisten direkte på KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium; E-postadresse: CONSUMERCARE.NO@kitchenaid.eu / Telefonnummer: 00 800 381 040 26

g) Reparasjonskostnadene, inkludert reservedeler og leveringskostnader av det defektfrie produktet eller den defektfrie produktdelen, skal dekkes av Garantisten. Garantisten skal også dekke leveringskostnadene for retur av det defekte produktet eller den defekte produktdelen hvis Garantisten eller det landsspesifikke KitchenAid-kundeservicesenteret ba om retur av det defekte produktet eller den defekte produktdelen. Forbrukeren skal imidlertid dekke kostnadene ved hensiktsmessig innpakning for returen av det defekte produktet eller den defekte produktdelen.

h) For å kunne reise et krav under garantien må forbrukeren fremvise kvitteringen eller fakturaen for kjøpet av produktet.





VILKÅR FOR KITCHENAID GARANTIE («GARANTI»)

2) GARANTIENS BEGRENSNINGER

- a) Garantien gjelder bare for produkter som brukes til private formål, og ikke til profesjonelle eller kommersielle formål.
- b) Garantien gjelder ikke ved normal slitasje, feil eller ødeleggende bruk, manglende overholdelse av instruksjonene for bruk, bruk av produktet ved feil elektrisk spenning, montering og bruk i strid med gjeldende elektriske forskrifter, og maktbruk (f.eks. slag).
- c) Garantien gjelder ikke hvis produktet er endret eller konvertert, f.eks. konverteringer av produkter på 120 V til produkter på 220–240 V.
- d) Bestemmelsen for Garantitjenester utvider ikke Garantiperioden og starter heller ikke en ny Garantiperiode. Garantiperioden for monterte reservedeler slutter med Garantiperioden for hele produktet.

Etter utløpet av Garantiperioden eller for produkter der Garantien ikke gjelder, er KitchenAid-kundeservicesentrene fortsatt tilgjengelige for sluttkunden for spørsmål og informasjon. Du finner også mer informasjon på hjemmesiden vår:

www.kitchenaid.eu

PRODUKTREGISTRERING

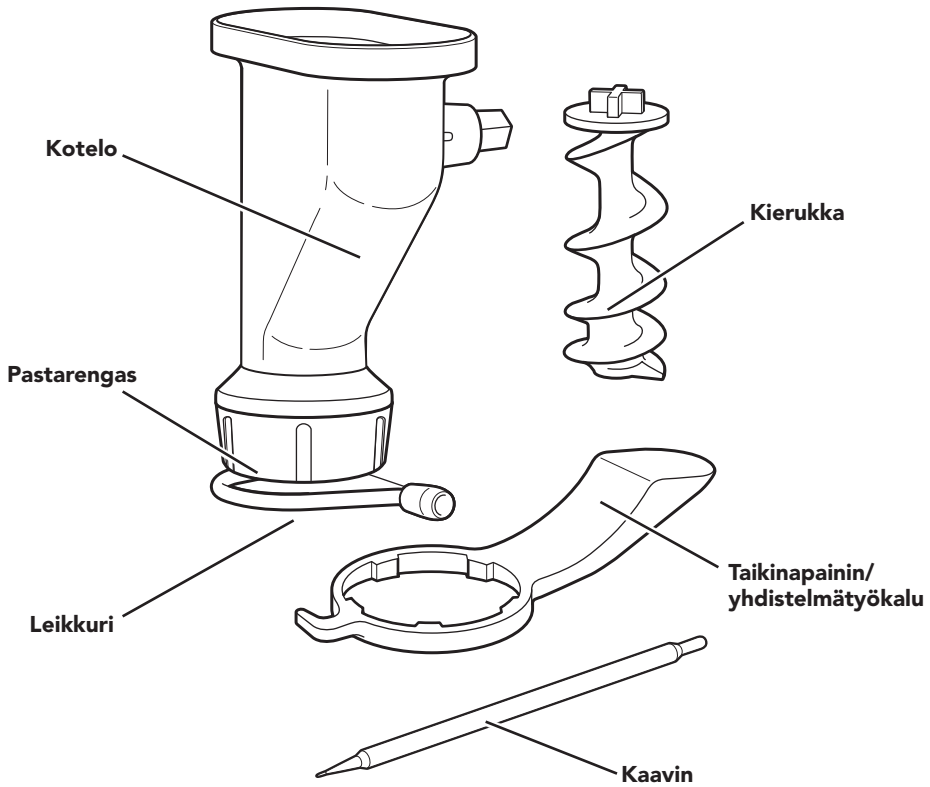
Registrer det nye KitchenAid-apparatet ditt nå: <http://www.kitchenaid.eu/register>







OSAT JA OMINAISUUDET

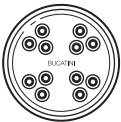


SUOMI

PASTALEVYT



Spagetti



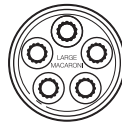
Bucatini



Rigatoni



Fusilli



Suuri makaroni



Pieni makaroni





TUOTTEEN TURVALLISUUS

Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

Tässä käyttöohjeessa ja hankkimassasi laitteessa on monia tärkeitä turvaohjeita. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuusriskin symboli.

Tämä merkki varoittaa mahdollisista riskeistä, jotka voivat johtaa sinun tai muiden kuolemaan tai loukkaantumiseen.

Kaikissa turvaohjeissa on varoituskolmio ja sana "VAARA" tai "VAROITUS". Nämä sanat tarkoittavat:



Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.



Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

Kaikista turvaohjeista käy ilmi, mikä mahdollinen vaara on, miten voit vähentää loukkaantumisen riskiä ja mitä voi tapahtua, jos ohjeita ei noudateta.

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia, joihin kuuluvat seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärinkäyttö voi johtaa henkilövahinkoon.
2. Älä upota yleiskonetta veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun vaaran vuoksi.
3. Irrota yleiskoneen liitosjohto pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä, ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista ja laitteen puhdistamista.
4. Vain Euroopan unioni: Henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, saavat käyttää laitteita, jos heitä valvotaan tai heille on opetettu miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
5. Vain Euroopan unioni: Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
6. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, lapset mukaan lukien, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, ellei heitä valvota tai ellei heille ole opetettu miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat.
7. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
8. Lapset eivät saa käyttää laitetta. Laite ja johto tulee pitää poissa lasten ulottuvilta.
9. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Älä laita sormiasi syöttö- tai tyhjennysaukkoihin.





TUOTTEEN TURVALLISUUS

10. Älä käytä mitään sähkölaitetta, jossa on viallinen sähköjohto tai pistoke, tai sen jälkeen, kun laitteeseen on tullut vika tai se on pudonnut tai vaurioitunut. Pyydä valmistajan asiakaspalvelusta lisätietoja laitteen tutkimisesta, huollosta tai säädöstä.
11. Älä syötä taikinaa laitteeseen käsin. Käytä aina yhdistelmätyökälua, kun syötät ruoka-ainetta laitteeseen.
12. Muiden kuin KitchenAid-yhtiön suosittelemien tai myymien lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
13. Älä käytä yleiskonetta ulkona.
14. Älä jätä laitteen virtajohtoa roikkumaan pöydän tai työtason reunan yli.
15. Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta ilman valvontaa.
16. Katkaise laitteen virta ja irrota se virtalähteestä. Irrota pastapuristin laitteesta ennen laitteen puhdistusta ja silloin, kun laitetta ei käytetä. Katkaise laitteen virta ja varmista, että moottori on täysin pysähtynyt ennen kuin liität ja poistat lisävarusteita.
17. Katso myös yleiskoneen käyttöoppaasta kohta Tärkeät turvatoimenpiteet.
18. Kohdassa Hoito ja puhdistus on ohjeet elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen.
19. Tämä laite on tarkoitettu kotitalouksiin ja vastaaviin tarkoituksiin, kuten
 - henkilökunnan keittiöihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
 - maatiloille
 - hotellien, motellien ja muiden asuin ympäristöjen asiakkaiden käyttöön
 - aamiaismajoituskäyttöön.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

Ohjeet ovat saatavana osoitteessa:

www.kitchenaid.fi tai www.KitchenAid.eu



TUOTTEEN TURVALLISUUS

SÄHKÖLAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätysymbolilla . Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säädösten mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

- Kun huolehdit tuotteen asianmukaisesta

hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö- ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoilikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

VAATIMUSTENMUKAISUUSLAUSEKE

Tämä laite on suunniteltu, valmistettu ja toimitettu EU-direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EY ja 2011/65/EU (RoHS-direktiivi) turvallisuusvaatimusten mukaisesti.

TUOTTEEN KÄYTTÖ

OIKEAN PASTALEVYN VALINTA

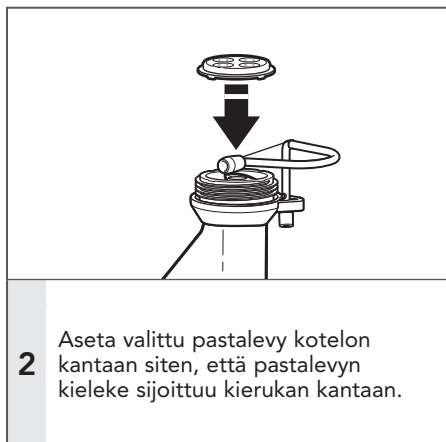
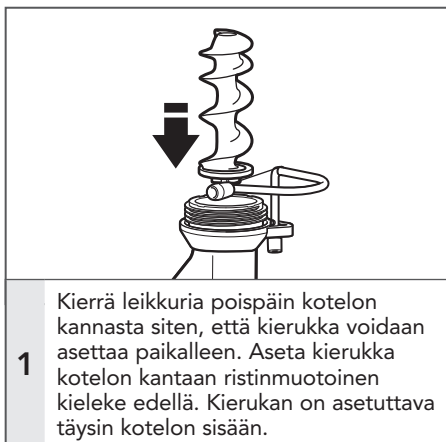
PASTALEVY		SUOSITELTU YLEISKONEEN NOPEUS	SUOSITELTU PURSOTUSPITUUS
SPAGETTI		10	Noin 24 cm
BUCATINI		10	Noin 24 cm
RIGATONI		6	Noin 4 cm
FUSILLI		3	Noin 4 cm
SUURI MAKARONI		6	Enintään 5 cm
PIENI MAKARONI		6	Enintään 4 cm





TUOTTEEN KÄYTTÖ

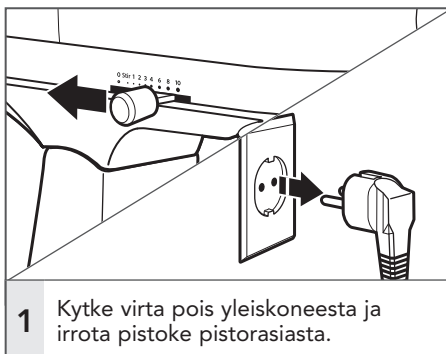
PASTAPURISTIMEN KOKOAMINEN



SUOMI

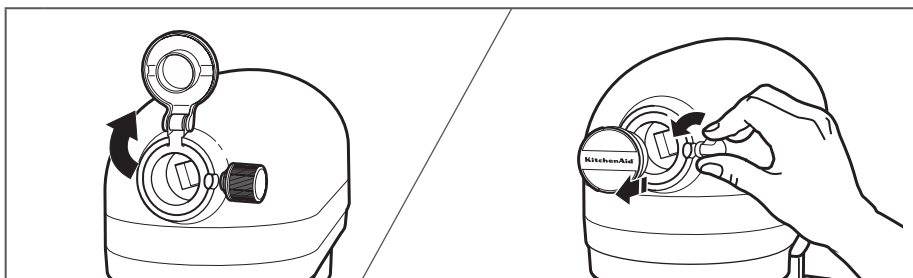


PASTAPURISTIMEN KIINNITTÄMINEN



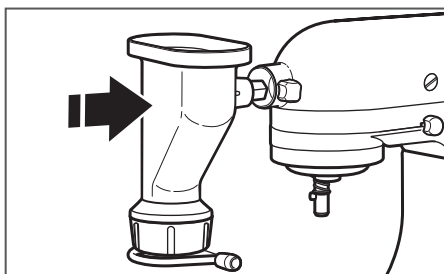


TUOTTEEN KÄYTTÖ

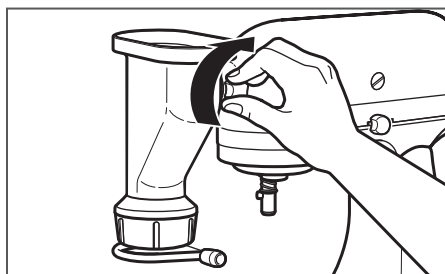


Yleiskoneet, joissa on saranallinen lisälaittekytkentäpisteen kansi: Avaa kansi.

2 Yleiskoneet, joissa on irrotettava lisälaittekytkentäpisteen kansi:
Irrota lisälaittekytkentäpisteen kansi kääntämällä lisälaitenuppi vastapäivään.



3 Työnnä lisävarusteen akseli koteloineen kiinnityspäähän ja varmista, että akseli sopii neliömäiseen istukkaan. Kääntelee pastapuristinta tarvittaessa edestakaisin. Lisävarusteen kotelon tappi sopii oikeassa asennossa kytkentäpisteen reunan loveen.



4 Kiristä yleiskoneen kiinnityspään nuppia, kunnes pastapuristin on tiukasti kiinni yleiskoneessa.





TUOTTEEN KÄYTTÖ

PASTAN VALMISTAMINEN

TÄRKEÄÄ: Kun käytät pastapuristinta, älä pidä solmiota, kaulahuivia, väliä vaatteita tai pitkiä kaulaketjuja. Kiinnitä pitkät hiukset soljella.



1

Valmista pastataikina (katso Reseptejä-osio). Muotoile taikinasta saksanpähkinän kokoisia palloja.

HUOM.: Pastapuristin on suunniteltu käytettäväksi vain pastataikinan kanssa. Älä laita laitteeseen mitään muuta kuin pastataikinaa, jotta laite ei vaurioidu.

VAROITUS



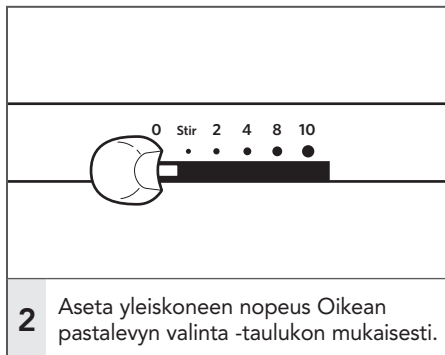
Pyörivät terät aiheuttavat vaaran.

Syötä aina ruoka-aineet painikkeen avulla.

Älä laita sormia aukkoihin.

Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.

Laiminlyönti saattaa aiheuttaa leikkautumisia ja viiltoja.



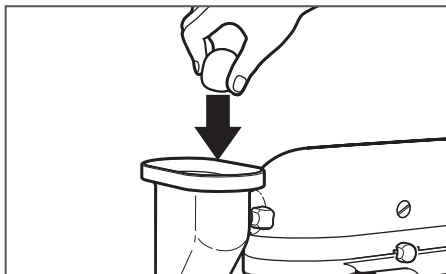
2

Aseta yleiskoneen nopeus Oikean pastalevyn valinta -taulukon mukaisesti.

SUOMI

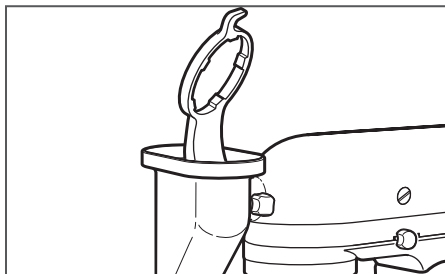


TUOTTEEN KÄYTTÖ



3

Syötä hitaasti saksanpähkinän kokoiset taikinapallot syöttösuppiloon. Laite syöttää taikinan kierukan läpi itsestään. Odota ennen seuraavan palan syöttämistä, että kierukka on näkyvässä.



4

Työnnä taikinaa yhdistelmätyökalulla ainoastaan, jos taikina jää syöttösuppiloon ja ei liiku enää itsestään.



5

Kun pasta tulee ulos puristimesta, leikkaa se leikkurilla halutun pituiseksi. Suositellut pituudet mainitaan Oikean pastalevyn valinta -taulukossa.





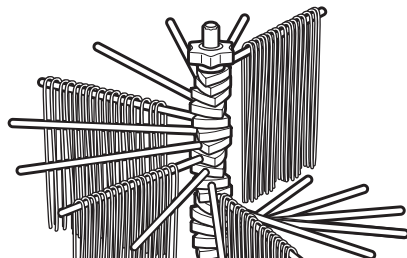
TUOTTEEN KÄYTTÖ

⚠ VAROITUS

Ruokamyrkytyksen vaara

Älä jätä nopeasti pilaantuvia valmistusaineita, kuten munaa, meijerituotteita tai lihaa sisältäviä ruokia ilman jäädytystä yhtä tuntia pitempään.

Muuten voi aiheutua ruokamyrkytys tai sairastuminen.

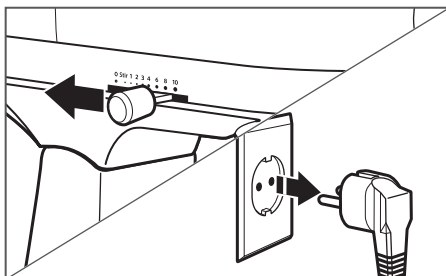


SUOMI

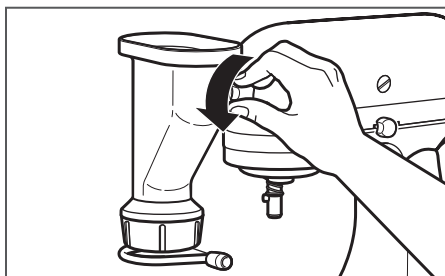
6

Erottele pasta pursottamisen jälkeen. Pasta voidaan keittää välittömästi. Jos haluat kuivata pastan, aseta pitkä pasta pastan kuivaustelineelle (5KPDR) tai kuivata se yhtenä kerroksena tasaiselle alustalle asetetun pyyheliinan päällä.

PASTAPURISTIMEN PURKAMINEN



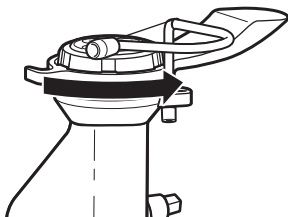
1 Kytke virta pois yleiskoneesta ja irrota pistoke pistorasiasta.



2 Irrota pastapuristin yleiskoneesta.

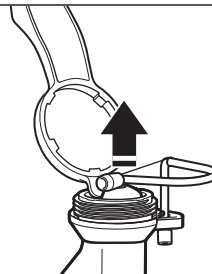


TUOTTEEN KÄYTTÖ



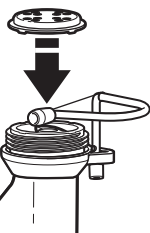
3

Irrota pastarengas kiertämällä se irti. Jos pastarengas on liian kireällä irrotettavaksi käsin, liu'uta yhdistelmätyökalun vääntöavainpää uriin ja käännä kuvan mukaisesti. Kun pastarengas on irrotettu, napsauta pastalevy irti.



4

Vedä kierukka ulos pastapuristimen kotelosta yhdistelmätyökalun koukulla.



VALINNAINEN: Kiinnitä halutessasi seuraava pastalevy Pastapuristimen kokoaminen -osion ohjeiden mukaisesti.

HUOM.: Anna yleiskoneen levätä vähintään tunnin ajan, kun sillä on pursotettu kaksi pastataikinareseptiä peräkkäin.

TÄRKEÄÄ: Kun kierukka on irrotettu kotelosta, puhdista kaikki kuivunut taikina kierukasta. Katso lisätietoja Hoito ja puhdistus -osiosta.



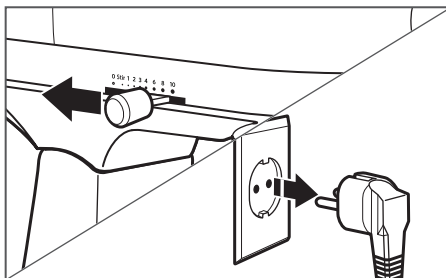


HOITO JA PUHDISTUS

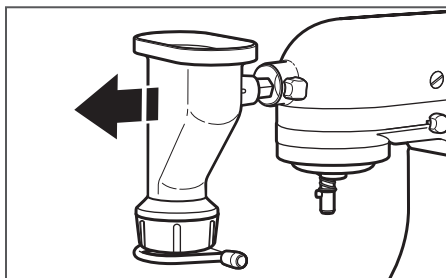
PASTAPURISTIMEN JA LISÄLAITTEIDEN PUHDISTUS

Lisälaitteet on suunniteltu käytettäväksi ainoastaan pastataikinan käsittelyyn. Älä laita pastapuristimeen mitään muuta kuin pastataikinaa, jotta laite ei vaurioidu.

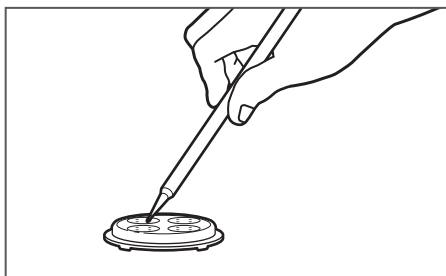
TÄRKEÄÄ: Älä puhdistu pastapuristinta metallivälineillä. Älä pese koteloja, leikkuria ja pastalevyjä astianpesukoneessa tai upota niitä veteen tai muihin nesteisiin. Kotelo, leikkuri ja pastalevyt on pestävä käsin.



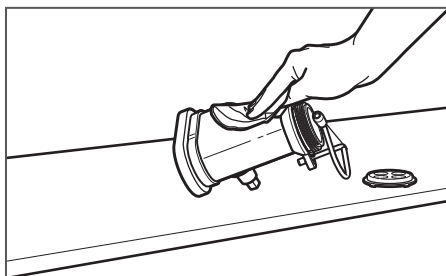
- 1** Kytke virta pois yleiskoneesta ja irrota pistoke pistorasiasta.



- 2** Pura pastapuristin kokonaan. Noudata Pastapuristimen purkaminen -osion ohjeita.



- 3** Poista kaikki kuivunut taikina kaapimella. Poista jäljellä oleva taikina tarvittaessa hammastikulla.

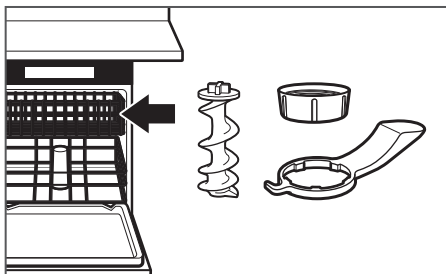


- 4** Puhdista pastapuristimen kotelo, leikkuri ja pastalevyt ainoastaan käsin. Pyyhi pehmeällä, kostealla liinalla. Kuivaa huolellisesti pehmeällä, kuivalla liinalla. Älä upota veteen tai muihin nesteisiin. Älä pese astianpesukoneessa.





HOITO JA PUHDISTUS



5

Pese pastarengas, kierukka ja yhdistelmätyökalu käsin pehmeällä kankaalla ja lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneessa ylemmällä telineellä.

RESEPTJÄ

PASTAN KEITTÄMINEN

VAROITUS

Ruokamyrkytyksen vaara

Älä jätä nopeasti pilaantuvia valmistusaineita, kuten munaa, meijerituotteita tai lihaa sisältäviä ruokia ilman jäähdytystä yhtä tuntia pitempään.

Muuten voi aiheutua ruokamyrkytys tai sairastuminen.

Lisää 5,7 litraan kiehuva vettä 2 tl suolaa ja halutessasi 15 ml (1 rkl) ruokaöljyä.

Lisää pasta vähän kerrassaan ja jatka kiehuttamista, kunnes pasta on "al dente" ja hieman kiinteää purtaessa. Pasta kelluu keitettäessä veden päällä, joten sekoita ajoittain, jotta se kypsyy tasaisesti. Valuta vesi pois siivilässä.

Kuiva pasta – 7 minuuttia

Tuore pasta – 2–5 minuuttia nuudelin paksuudesta riippuen





RESEPTEJÄ

YKSINKERTAINEN MUNAPASTA

4 suurta kananmunaa
415 g vehnä jauhoja, siivilöitynä
15 ml (1 rkl) vettä
1 tl suolaa

Riko kananmunat lasiseen mitta-astiaan. Varmista, että munia on yhteensä 2 dl. Jos niitä on vähemmän kuin 2 dl, lisää vettä 1 tl kerrallaan, kunnes munaseosta on 2 dl.

Laita jauhot ja suola yleiskoneen kulhoon. Kytke kulho ja litteä sekoitin. Valitse nopeus 2 ja lisää kananmunat sekä 15 ml (1 rkl) vettä vähitellen. Sekoita 30 sekunnin ajan. Pysäytä yleiskone ja vaihda litteään sekoittimen tilalle taikinakoukku. Valitse nopeus 2 ja vaivaa 2 minuuttia.

Anna taikinan seistä 20 minuuttia.

Poista seos kulhosta ja aseta puhtaalle pinnalle.

Taikina voi vaikuttaa murenevalta. Vaivaa käsin 0,5–1 minuuttia tai kunnes taikina on tasaista ja taipuisaa ja pysyy kasassa pallona.

Muotoile saksanpähkinän kokoisia paloja ja pursota pasta haluttuun muotoon. Erottele ja kuivaa halutulla tavalla edellä olevien valmistusohjeiden mukaisesti.

Riittoisuus: noin 580 g taikinaa

SUOMI



VIANETSINTÄ

VAROITUS

Sähköiskun vaara
Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.
Älä irrota maadoitusjohdinta.
Älä käytä sovitinta.
Älä käytä jatkojohtoa.
Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

Jos yleiskoneesi toimii väärin tai se ei käynnisty pastapuristinta käytettäessä, tarkista seuraavat seikat:

1. Käytitkö pastalevylle oikeaa nopeutta Oikean pastalevyn valinta -taulukon suositusten mukaisesti?
2. Kokositko ja kiinnititkö pastapuristimen asianmukaisesti Pastapuristimen käyttö -osion ohjeiden mukaan?
3. Noudatitko Pastapuristimen käyttö -osion ohjeita?
4. Onko taikina valmistettu reseptin mukaan?
5. Onko yleiskone kiinni pistorasiassa?
6. Onko yleiskoneen pistorasiaan liittyvä sulake kunnossa? Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu.
7. Sammuta yleiskone 10–15 sekunniksi ja käynnistä se uudelleen. Jos yleiskone ei lähde käyntiin, anna sen viilentyä 30 minuutin ajan ennen uudelleen käynnistämistä.

Jos ongelma ei johdu yllämainituista seikoista, katso KitchenAid takuuehdot ("Takuu").

Älä palauta pastapuristinta tai yleiskonetta jälleenmyyjälle, sillä jälleenmyyjällä ei ole huoltopalvelua.





KITCHENAID TAKUUEHDOT ("TAKUU")

KitchenAid Europa, Inc., jonka osoite on Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium ("**Takuun antaja**") myöntää loppuasiakkaalle, joka on kuluttaja, seuraavien ehtojen mukaisen Takuun.

Takuu täydentää loppukäyttäjän lakisääteisiä takuuoikeuksia suhteessa tuotteen myyjään eikä rajoita niitä eikä vaikuta niihin, Suomen kuluttajansuojalain mukaisesti (38/1978).

1) TAKUUN LAAJUUS JA EHDOT

a) Takuun antaja myöntää takuun takuunsaajan tuotteille, jotka on mainittu osassa 1.b) ja jotka kuluttaja on ostanut KitchenAid-Groupiin kuuluvalta myyjältä tai yritykseltä Euroopan talousalueen maassa, Moldovassa, Montenegrossa, Venäjällä, Sveitsissä tai Turkissa.

b) Takuuaika määräytyy ostetun tuotteen mukaan seuraavasti:

5KSMPEXTA Kahden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.

c) Takuuaika alkaa ostopäivästä eli päivästä, jolloin kuluttaja osti tuotteen KitchenAid-Groupiin kuuluvalta myyjältä tai yritykseltä.

d) Takuu kattaa tuotteen virheettömyyden.

e) Takuun antaja tarjoaa kuluttajalle tämän Takuun puitteissa seuraavia palveluja takuun antajan valinnan mukaan, jos virhe ilmenee Takuuajan kuluessa:

- viallisen tuotteen tai tuotteen osan korjaus tai

- viallisen tuotteen tai tuotteen osan vaihto. Jos tuotetta ei ole enää saatavilla, Takuun antajalla on oikeus vaihtaa tuote arvoltaan vastaavaan tai kalliimpaan.

f) Jos kuluttaja haluaa tehdä takuuvaatimuksen, hänen on otettava yhteys maakohtaiseen KitchenAidin asiakaspalvelukeskukseen tai suoraan Takuun antajaan, jonka osoite on KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium; sähköpostiosoite: CONSUMERCARE.FI@kitchenaid.eu / puhelin: 00 800 381 040 26

g) Takuun antaja vastaa korjauskuluista, kuten varaosista ja virheettömän tuotteen tai tuotteen osan toimituskuluista. Lisäksi Takuun antaja vastaa viallisen tuotteen tai tuotteen osan palautuskuluista, jos Takuun antaja tai maakohtainen KitchenAid-asiakaspalvelukeskus on pyytänyt viallisen tuotteen tai tuotteen osan palauttamista.

h) Asiakkaan on esitettävä tuotteen ostokuitti tai -lasku voidakseen tehdä takuuvaatimuksen.





KITCHENAID TAKUUEHDOT ("TAKUU")

2) TAKUUN RAJOITUKSET

a) Takuu koskee ainoastaan tuotteiden yksityiskäyttöä, ei ammattikäyttöä eikä kaupallista käyttöä.

b) Takuu ei kata normaalia kulumista, virheellistä käyttöä tai väärinkäyttöä, käyttöohjeiden laiminlyöntiä, tuotteen käyttöä väärällä jännitteellä, asennusta ja käyttöä sovellettavien sähkövaatimusten vastaisesti eikä liiallisen voiman käyttöä (kuten iskuja).

c) Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on muokattu tai muunnettu esimerkiksi 120 voltin tuotteesta 220–240 voltin tuotteeksi.

d) Takuuhuollot eivät jatku Takuuajan jälkeen eikä takuhuollosta ala uusi Takuu aika. Asennettujen varaosien Takuu aika päättyy koko tuotteen Takuuajan päättyessä.

Loppuasiakas voi edelleen esittää kysymyksiä ja pyytää lisätietoja KitchenAid-asiakaspalvelukeskuksista, kun Takuu aika on päättynyt, tai niiden tuotteiden yhteydessä, joita Takuu ei kata. Lisätietoja on myös sivustossamme:

www.kitchenaid.eu

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Rekisteröi uusi KitchenAid-tuotteesi nyt: <http://www.kitchenaid.eu/register>

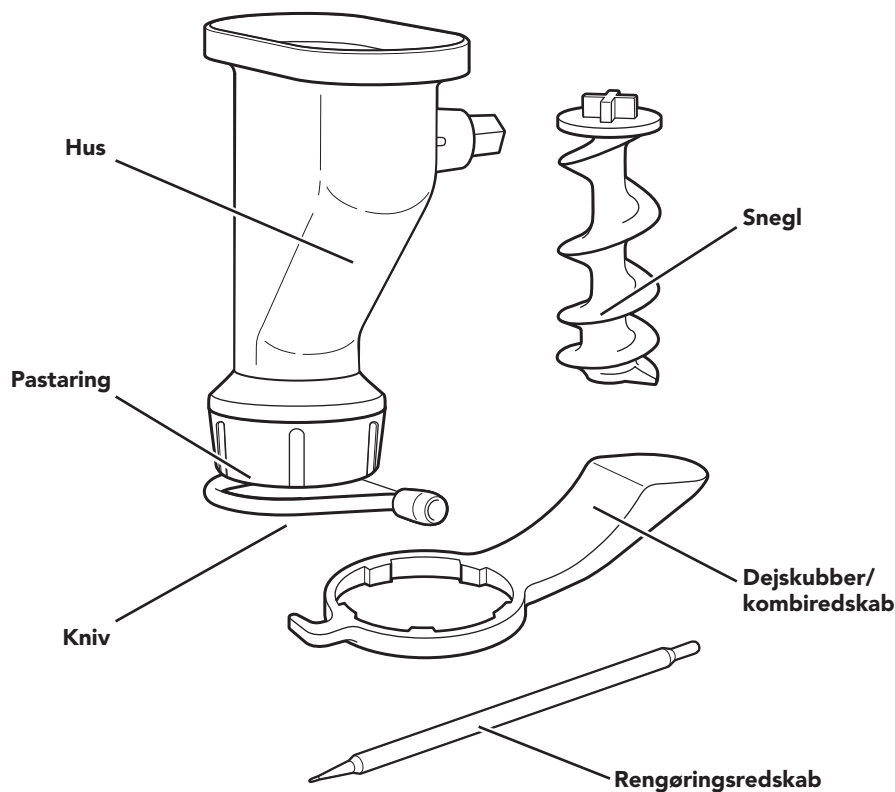
©2020 Kaikki oikeudet pidätetään.

KITCHENAID ja yleiskoneen muotoilu ovat tavaramerkkejä USA:ssa ja muualla.



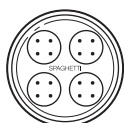


DELE OG FUNKTIONER

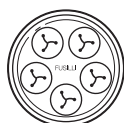


DANSK

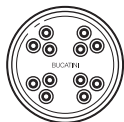
PASTAPLADER



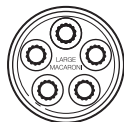
Spaghetti



Fusilli



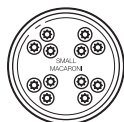
Bucatini



Store makaroni



Rigatoni



Små makaroni





PRODUKTSIKKERHED

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsanvisninger i denne vejledning og på apparatet. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne.



Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette symbol advarer om mulige farer, der kan være livsfarlige eller kvæste dig selv og andre.

Alle sikkerhedsanvisninger vil blive beskrevet efter sikkerhedsadvarsels-symbolet samt efter ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:



Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke straks følger instruktionerne.



Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke følger instruktionerne

Alle sikkerhedsanvisninger fortæller dig, hvori den potentielle fare består, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske, hvis anvisningerne ikke følges.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsanvisninger, herunder:

1. Læs alle instruktioner. Misbrug af apparatet kan resultere i personskade.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må mixeren ikke anbringes i vand eller anden væske.
3. Tag stikket ud af stikkontakten når apparatet ikke bruges, før du sætter tilbehør på eller tager tilbehør af, og før rengøring.
4. Kun EU: Apparaterne kan bruges af personer, der er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede eller uden forudgående erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af apparatet samt forstår farerne ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet.
5. Kun EU: Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
6. Apparatet må ikke bruges af børn eller personer, som er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af apparatet samt forstår farerne ved forkert brug.
7. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
8. Børn må ikke bruge apparatet. Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.
9. Undgå at komme i berøring med de bevægelige dele. Hold fingrene på afstand af ind- og udføringsåbningerne.





PRODUKTSIKKERHED

10. Brug ikke apparatet med en beskadiget ledning eller stik, eller efter at apparatet har vist fejlfunktion, eller har været tabt eller er beskadiget på nogen måde. Kontakt producenten på dennes kundeservicenummer for at få oplysninger om eftersyn, reparation eller justering.
11. Aldrig påfylde dej med hånden. Brug altid kombiredskabet til at skubbe dejen ned med.
12. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, da dette kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
13. Brug ikke mixeren udendørs.
14. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
15. Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.
16. Sluk apparatet, tag stikket ud af stikkontakten, og afmonter gourmetpastapresseren fra maskinen før rengøring, og når det ikke er i brug. Sluk for apparatet, og sørg for, at motoren stopper helt, før du tager dele af eller på.
17. Se også afsnittet "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger" i vejledningen til køkkenmaskinen
18. Der henvises til afsnittet "Vedligeholdelse og rengøring" vedrørende anvisninger om rengøring af overflader, der kommer i kontakt med levnedsmidler.
19. Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug samt til brug:
 - i personalekøkkener i butikker, på kontorer eller andre arbejdspladser
 - i landkøkkener
 - af gæster på hoteller, moteller og i lignende omgivelser
 - på bed and breakfast-lignende steder.

GEM DENNE VEJLEDNING

Vejledning er også tilgængelig online. Gå til vores website på:
www.KitchenAid.eu



PRODUKTSIKKERHED

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE APPARATER

Bortskaffelse af indpakningsmaterialer

Indpakningsmaterialet er genanvendeligt og er mærket med genbrugssymbolet . De forskellige indpakningsdele skal derfor bortskaffes på forsvarlig vis og i fuld overensstemmelse med lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

Bortskaffelse af produktet

- Ved at sikre at dette produkt bortskaffes

korrekt, er du med til at undgå de potentielle negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kan være resultatet af u hensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovations-selskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Dette apparat er designet, fremstillet og distribueret i overensstemmelse med sikkerhedskravene i EU-direktiverne: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC og 2011/65/EU (RoHS-direktivet).

PRODUKTANVENDELSE

SÅDAN VÆLGES DEN RIGTIGE PASTAPLADE

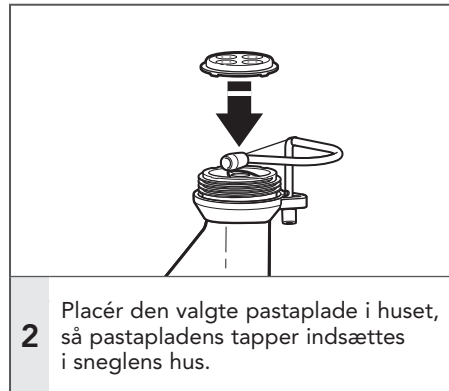
PASTAPLADE		ANBEFALET MIXERHASTIGHED	ANBEFALET UDPRESNINGSLÆNGDE
SPAGHETTI		10	ca. 24 cm
BUCATINI		10	ca. 24 cm
RIGATONI		6	ca. 4 cm
FUSILLI		3	ca. 4 cm
STORE MAKARONI		6	Op til 5 cm
SMÅ MAKARONI		6	Op til 4 cm





PRODUKTANVENDELSE

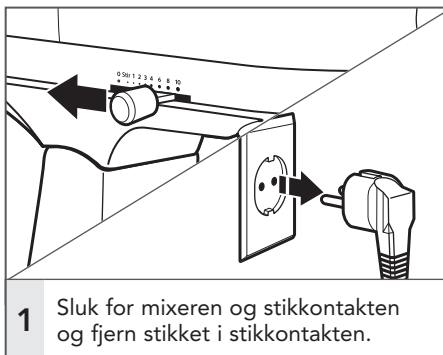
MONTERING AF PASTAPRESSE



DANSK



PÅSÆTNING AF PASTAPRESSE



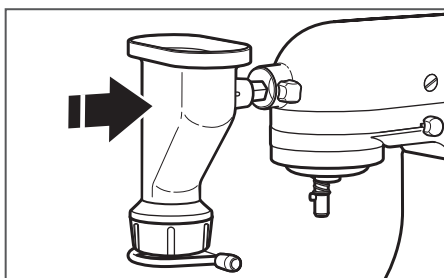


PRODUKTANVENDELSE

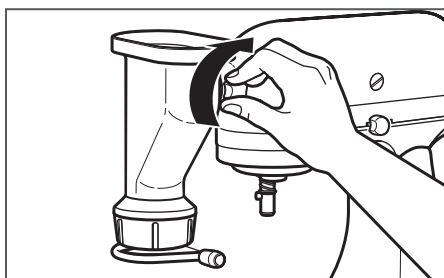


For mixer med et dæksel til tilbehørsmuffe: Vend for at åbne.

- 2** For mixer med et aftageligt dæksel til tilbehørsmuffe: Drej tilbehørsskruen mod uret for løsne og fjerne tilbehørsmuffen.



- 3** Sæt tilbehørets akselhus i tilbehørsmuffen. Sørg for, at drivakslen passer ind i den firkantede tilbehørsmuffe. Hvis det er nødvendigt, kan pasta-pressen justeres ved at dreje den frem eller tilbage. Når tilbehøret er i den korrekte position, passer tappen på tilbehøret i tapåbningen på kanten af tilbehørsholderen.



- 4** Spænd tilbehørsskruen på mixeren, indtil pastapressetilbehøret er låst helt fast til mixeren.

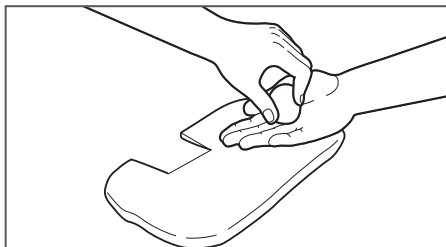




PRODUKTANVENDELSE

TILBEREDELSE AF PASTA

VIGTIGT: Bær ikke slips, tørklæde, løst tøj eller lange halskæder, når pastapressen bruges, og sæt langt hår op med et spænde.



1

Tilberedelse af pastadej (se afsnittet "Opskrifter"). Form dejen i kugler på størrelse med en valnød.

BEMÆRK: Pastapressen er udelukkende beregnet til at blive brugt til pastadej. Undgå at beskadige pastapressen ved ikke at bruge den til andre formål end fremstilling af pasta.

⚠ ADVARSEL



Fare. Roterende kniv

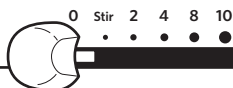
Brug altid nedskubberen.

Hold fingrene væk fra åbningerne.

Hold uden for børns rækkevidde.

Der er risiko for amputationer og snitsår.

DANSK



2

Mixerhastigheden indstilles ved at bruge skemaet "Sådan vælges den rigtige pastaplade".

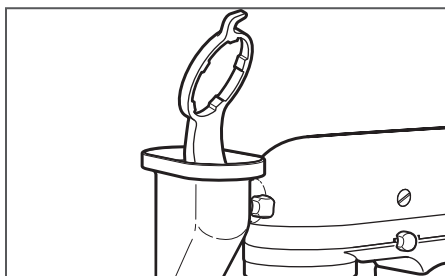


PRODUKTANVENDELSE



3

Send langsomt dejklumper på størrelse med en valnød gennem tragten. Dejen fremføres automatisk igennem sneglen. Vent, indtil sneglen er synlig, før den næste dejklump indføres.



4

Skub kun med kombiredskabet, hvis dejen sætter sig fast i tragten og ikke fremføres automatisk.



5

Skær pastaen i den ønskede længde med kniven, i takt med at den kommer ud af pressen. Se "Sådan vælges den rigtige pastaplade" for anbefalede længder.





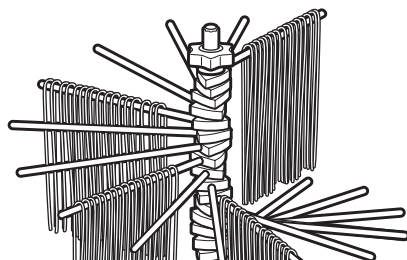
PRODUKTANVENDELSE

ADVARSEL

Risiko for madforgiftning

Lad aldrig letfordærlige ingredienser, f.eks. æg, mejeriprodukter og kød, stå uden for køleskabet i mere end en time.

Det kan medføre madforgiftning.

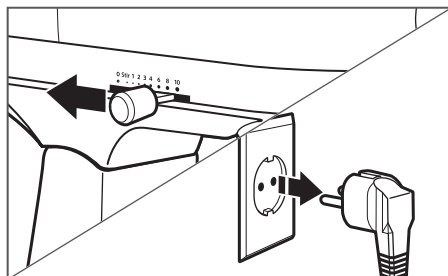


6

Adskil den færdige pasta. Pastaen kan koges med det samme. Anbring lang pasta på et KitchenAid-tørrestativ (5KPDR), eller læg den til tørre i ét lag på et viskestykke på en plan flade, hvis pastaen skal tørres.

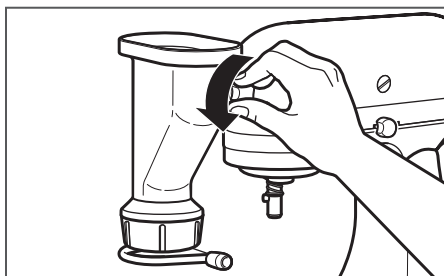
DANSK

AFMONTERING AF PASTAPRESSE



1

Sluk for mixeren og stikkontakten og fjern stikket i stikkontakten.

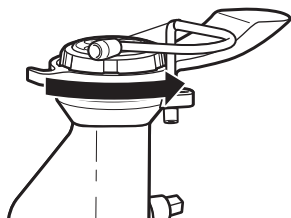


2

Tag pastapressetilbehøret af mixeren.

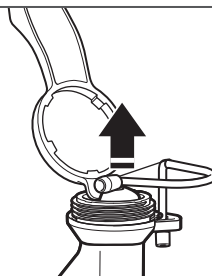


PRODUKTANVENDELSE



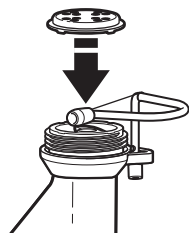
3

Skrue pastaringen af for at tage den af. Sæt kombiredskabets skruenøgleside fast i rillerne og drej som vist, hvis pastaringen sidder for fast til at kunne løsnes med hånden. Når pastaringen er taget af, kan pastapladen tages af.



4

Brug kombiredskabets krog til at trække sneglen ud af pasta-pressens hus.



VALGFRIT: Hvis det ønskes, kan den næste pastaplade påsættes. Følg vejledningen i afsnittet "Montering af pastapresse".

VIGTIGT: Når sneglen er taget ud af huset, skal evt. indtørret dej fjernes fra sneglen. Se "Vedligeholdelse og rengøring" for flere oplysninger.

BEMÆRK: Lad mixeren hvile i mindst 1 timer, hvis der har været udpresset to pastadejopskrifter lige efter hinanden.

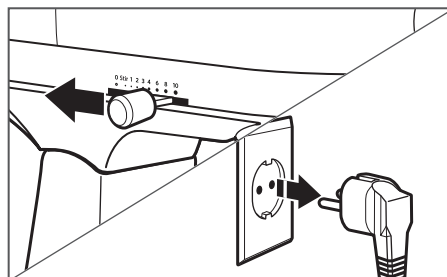


VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

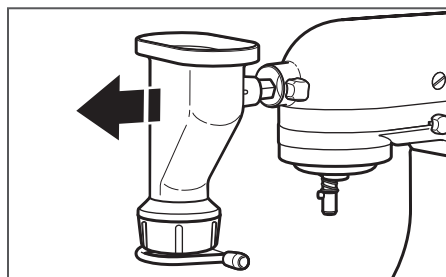
RENGØRING AF PASTAPRESSE OG TILBEHØR

Dette tilbehør er udelukkende beregnet til at blive brugt til pastadej. Undgå at beskadige pastapressen ved ikke at bruge den til andre formål end fremstilling af pasta.

VIGTIGT: Brug ikke metalobjekter til at rengøre pastapressen. Vask ikke pastapressens hus, kniv eller pastapladerne i opvaskemaskine, og nedsenk dem ikke i vand eller anden væske. Hus, kniv og pastaplader skal vaskes i hånden.

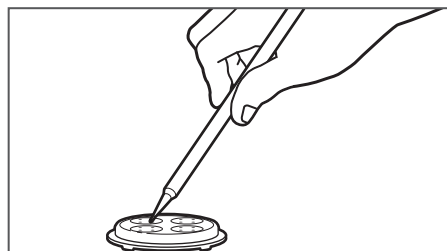


- 1** Sluk for mixeren og stikkontakten og fjern stikket i stikkontakten.

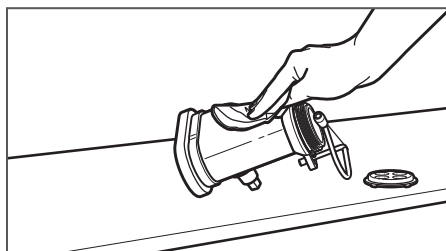


- 2** Skil pastapressen ad. Brug vejledningen fra afsnittet "Afmontering af pastapresse".

DANSK



- 3** Fjern den tørre dej fuldstændigt med rengøringsredskabet. Brug en tandstik til at fjerne evt. resterende dej.



- 4** Pastapressens hus, kniv og pastapladerne må kun vaskes op i hånden. Vaskes af med en blød, fugtig klud. Tør grundigt med en blød, tør klud. Nedsenk ikke i vand eller andre væsker. Tåler ikke maskinopvask.





VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING



5 Vask pastaringen, sneglen og kombiredskabet i hånden med en blød klud i varmt sæbevand, eller vask det på øverste hylde i opvaskemaskinen.

OPSKRIFTER

KOGNING AF PASTA

⚠ ADVARSEL

Risiko for madforgiftning

Lad aldrig letfordærlige ingredienser, f.eks. æg, mejeriprodukter og kød, stå uden for køleskabet i mere end en time. Det kan medføre madforgiftning.

Hæld 2 tsk. salt og 15 ml (1 spsk.) olie (kan udelades) i 5,7 l kogende vand. Tilsæt langsomt pasta og fortsæt med at koge, indtil pastaen er "al dente" eller en anelse fast at bide i. Pasta flyder op mod overfladen under kogning, så omrør regelmæssigt for at koge al pastaen. Brug et dørslag til at dræne vandet.

Tør pasta – 7 minutter

Frisk pasta – 2 til 5 minutter, afhængigt af tykkelse





OPSKRIFTER

BASISOPSKRIFT PÅ PASTA MED ÆG

4 store æg
415 g sigtet almindeligt mel
15 ml (1 spsk.) vand
1 tsk. salt

Slå æggene ud i en målekop af glas. Kontrollér, at æggemængden er 200 ml. Hvis der er mindre end 200 ml., tilsættes vand, 2 ml (1 tsk.) ad gangen, indtil der er 200 ml.

Hæld mel og salt i mixerskålen. Påsæt skål og det flade piskeris. Sæt på hastighed 2 og tilsæt æg og 15 ml (1 spsk.) vand lidt ad gangen. Bland i 30 sekunder. Stop mixeren, og udskift det flade piskeris med dejkrogen. Sæt på hastighed 2 og ælt i 2 minutter.

Lad dejen hvile i 20 min.

Fjern blandingen fra skålen, og placér den på en ren flade.

Dejen kan se smuldret ud. Ælt dejen med håndkraft i 30-60 sekunder, eller indtil dejen er glat og blød og samlet i en kugle.

Form dejklumper på størrelse med en valnød, og udpres pasta i den ønskede form. Adskilles og tørres efter ønske. Følg vejledning ovenfor.

Til: Omkring 580 g dej

DANSK



FEJLFINDING

**ADVARSEL**



Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskaade, brand eller elektrisk stød.

Hvis din mixer ikke fungerer, eller ikke fungerer korrekt, når du bruger pastapresse-tilbehøret, skal du kontrollere følgende:

1. Brugte du den korrekte hastighed for pastaplade, som angivet i skemaet "Sådan vælges den rigtige pastaplate"?
2. Monterede og påsatte du pastapresse-tilbehøret korrekt, som vist i afsnittet "Brug af pastapresse"?
3. Fulgte du vejledningen til brug som beskrevet i afsnittet "Brug af pastapresse"?
4. Er dejen tilberedt efter opskriften?
5. Er mixeren tilsluttet en stikkontakt?
6. Fungerer sikringen på den kreds, som mixeren er tilsluttet? Hvis du har et HFI-relæ skal du sikre, at det er tilsluttet.
7. Sluk for mixeren i 10-15 sekunder, og tænd derefter igen. Hvis mixeren stadig ikke starter, kan du lade den afkøle i en halv time, inden du tænder den igen.

Se afsnittet "Vilkår for KitchenAids garanti ("Garanti")", hvis problemet ikke skyldes nogen af ovenstående punkter.

Send ikke pastapresse-tilbehøret eller mixeren retur til forhandleren. Her udføres ingen reparationer.





VILKÅR FOR KITCHENAIDS GARANTI ("GARANTI")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien
("Garant") giver slutkunden, som er forbruger, en Garanti i henhold til følgende vilkår.

Garantien gælder ud over og begrænser ikke slutkundens lovbestemte garantirettigheder over for sælgeren af produktet. I henhold til den danske købelov (Lbkg 2014-02-17 nr. 140) og den danske forbrugeraftalelov har forbrugeren ret til inden for en periode på 2 år at give meddelelse om mangler, i hvilket fald forbrugeren har ret til enten at kræve reparation eller udskiftning af et defekt produkt. I de første 6 måneder efter købet anses en defekt for at være eksisterende på købstidspunktet, medmindre sælgeren beviser andet.

1) GARANTIENS OMFANG OG BETINGELSER

a) Garantien giver garanti for de i sektion 1.b) nævnte produkter, som en forbruger har købt hos en sælger eller et firma i KitchenAid-gruppen i landene i det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde, Moldova, Montenegro, Rusland, Schweiz eller Tyrkiet.

b) Garantiperioden afhænger af det købte produkt og er som følger:

5KSMPEXTA To års fuld garanti fra købsdatoen.

c) Garantiperioden begynder på købsdatoen, dvs. den dato, hvor en forbruger købte produktet hos en forhandler eller et firma i KitchenAid-gruppen.

d) Garantien dækker produktets fejlfrie beskaffenhed.

e) Garantien skal efter garantigiverens valg yde følgende tjenester for forbrugeren, hvis der opstår en fejl i garantiperioden:

- Reparation af det defekte produkt eller den defekte produkt-del eller

- Udskiftning af det defekte produkt eller den defekte produkt-del. Hvis et produkt ikke længere er tilgængeligt, er Garantien berettiget til at ombytte produktet til et produkt af samme eller højere værdi.

f) Hvis forbrugeren ønsker at fremsætte et krav i henhold til garantien, skal forbrugeren kontakte det landespecifikke KitchenAid-servicecenter eller Garantien direkte på KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, boks 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien.
E-mail-adresse: CONSUMERCARE.DK@kitchenaid.eu/telefonnummer:

00 800 381 040 26

g) Omkostningerne ved reparation, herunder reservedele, og portoomkostningerne ved levering af et mangelfrit produkt eller en mangelfuld produkt-del afholdes af Garantien. Garantien skal også afholde portoomkostningerne ved returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt-del, hvis Garantien eller det landespecifikke KitchenAid-kundeservicecenter har anmodet om returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt-del. Forbrugeren skal dog afholde omkostningerne ved passende emballage til returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt-del.

h) For at kunne fremsætte et krav i henhold til garantien skal forbrugeren fremvise kvitteringen eller fakturaen for købet af produktet.



VILKÅR FOR KITCHENAIDS GARANTI ("GARANTI")

2) BEGRÆNSNINGER AF GARANTIE

a) Garantien gælder kun for produkter, der anvendes til private formål og ikke til erhvervsmæssige eller kommercielle formål. b) Garantien gælder ikke ved normal slitage, forkert brug eller misbrug, manglende overholdelse af brugsvejledningen, brug af produktet ved forkert elektrisk spænding, installation og drift i strid med gældende elektriske bestemmelser og brug af kraft (f.eks. slag).

c) Garantien gælder ikke, hvis produktet er blevet ændret eller konverteret, f.eks. fra 120 V-produkter til 220-240 V-produkter.

d) Tjenesteydelser i henhold til Garantien forlænger ikke garantiperioden og indleder heller ikke en ny garantiperiode. Garantien ophører efter udløbet af den oprindelige garantiperiode. Garantiperioden for installerede reservedele udløber med garantiperioden for hele produktet.

Efter udløbet af garantiperioden eller ved produkter, som garantien ikke gælder for, kan slutbrugeren stadig henvende sig til KitchenAids kundeservicecentre med spørgsmål og oplysninger. Yderligere oplysninger findes også på vores hjemmeside: www.kitchenaid.eu

PRODUKTREGISTRERING

Registrer dit nye KitchenAid-apparat nu: <http://www.kitchenaid.eu/register>

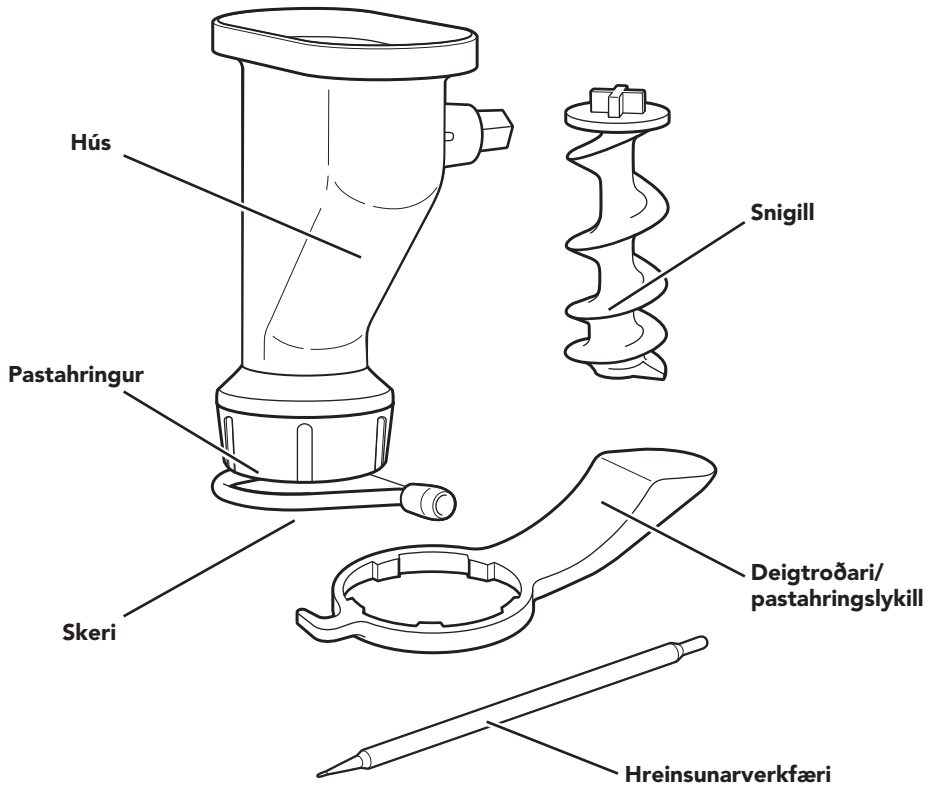
©2020 Alle rettigheder forbeholdes.

KITCHENAID og køkkenmaskinens design er varemærker i USA og andre lande.



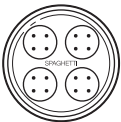


HLUTAR OG EIGINLEIKAR

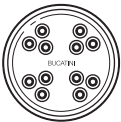


ÍSLENSKA

PASTAPLÖTUR



Spaghetti



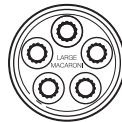
Bucatini



Rigatoni



Fusilli



Stórar makkarónur



Litlar makkarónur





VÖRUÖRYGGI

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á tækið þitt. Áriðandi er að lesa öll öryggisfyrirmæli og fara eftir þeim.



Þetta er öryggisviðvörðunartákn.

Þetta tákn varar þig við hugsanlegum hættum sem geta deytt eða meitt þig og aðra.

Öllum öryggisviðvörðunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

! HÆTTA

Pú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.

! VIÐVÖRUN

Pú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hugsanlega hættan er, segja þér hvernig draga á úr hættu á meiðslum og segja þér hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI

Við notkun raftækja þarf ávallt að fylgja grundvallaröryggisráðstöfunum, þar á meðal:

1. Lesa allar leiðbeiningar. Röng notkun heimilistækis kann að leiða til líkamstjóns.
2. Aldrei má setja borðhrærivélina í vatn eða annan vökva því það getur valdið raflosti.
3. Alltaf skal taka borðhrærivélina úr sambandi þegar hún er ekki í notkun, þegar aukahlutir eru settir á eða teknir af henni og áður en hún er hreinsuð.
4. ESB eingöngu: Einstaklingar sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað heimilistæki, ef fylgst er með þeim eða þeir hafa fengið leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilja hættur sem henni fylgja. Börn skulu ekki leika sér með tækið.
5. ESB eingöngu: Börn mega ekki nota þetta tæki. Geymið tæki og rafmagnssnúru þess þar sem börn ná ekki til.
6. Ekki er ætlast til að einstaklingar, ásamt börnum, sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað þetta tæki, nema þeir hafa verið undir eftirlit eða leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilja hættur sem henni fylgja.
7. Börn skulu vera undir eftirliti til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
8. Ekki er ætlast til að börn noti tækið. Geyma ætti tækið og snúruna þess þar sem börn ná ekki til.
9. Forðastu að snerta hluti sem hreyfast. Haltu fingrum frá inntaksopi og úttaki.
10. Ekki skal nota nein tæki með skemmdar snúður eða klær eða eftir að tækið hefur bilað, dottið eða skemmst á nokkurn annan hátt. Hafið samband við framleiðanda í gegnum símanúmer þjónustuvers til að fá upplýsingar um skoðun, viðgerðir eða stillingar.
11. Aldrei setja deig í með höndunum. Alltaf nota deigtroðaran til að ýta á eftir matvælum.





VÖRUÖRYGGI

12. Notkun fylgihluta, sem KitchenAid mælir ekki með eða selur, getur valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum.
13. Notaðu borðhrærivélina ekki utanhúss.
14. Ekki láta snúruna hanga fram af borði eða bekk.
15. Yfirgefið aldrei tækið eftirlitslaust þegar það er í notkun.
16. Slökkvið á tækinu, takið úr sambandi við innstungu og losið Gourmet pastakeflið af tækinu fyrir þrif og þegar það er ekki í notkun. Slökkvið á tækinu og tryggið að mótórin stöðvist alveg áður en fylgihlutir eru festir á eða losaðir frá.
17. Sjá einnig kaflann um mikilvægar öryggisráðstafanir í leiðbeiningabæklingnum fyrir hrærivélina.
18. Skoðið kaflann „Umhirða og hreinsun“ fyrir leiðbeiningar um þrif á yfirborði þar sem matvæli hafa verið.
19. Þetta tæki er ætlað til notkunar á heimilum eða álíka notkun, eins og:
 - á kaffistofum starfsfólks í verslunum, á skrifstofum eða öðrum vinnustöðum;
 - á bóndabæjum;
 - fyrir gesti á hótelum, mótelum eða öðrum gististöðum eða íbúðum;
 - á gistiheimilum.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Einnig má finna leiðbeiningar á netinu á vefsíðu okkar:

www.KitchenAid.eu

ÍSLENSKA



VÖRUÖRYGGI

FÖRGUN RAFBÚNAÐARÚRGANGS

Förgun umbúðaefnis

Umbúðaeefnið er endurvinnanlegt og er merkt með endurvinnslutákninu . Því verður að farga hinum ýmsu hlutum umbúðaefnisins af ábyrgð og í fullri fylgni við reglugerðir staðaryfirvalda sem stjórna förgun úrgangs.

Vörunni hent

- Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg fyrir hugsanlegar neikvæðar

afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem annars gætu orsakast af óviðeigandi meðhöndlun við förgun þessarar vöru.

Fyrir ítarlegri upplýsingar um meðhöndlun, endurheimt og endurvinnslu þessarar vöru skaltu vinsamlegast hafa samband við bæjarstjórnarskrifstofur í þínum heimabæ, heimilissorpörgunarbýðjónustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.

SAMRÆMISYFIRLÝSING

Þetta tæki hefur verið hannað, byggt og því dreift í samræmi við öryggiskröfurnar í eftirfarandi tilskipunum Evrópuráðsins: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC og 2011/65/EU (RoHS tilskipun).

NOTKUN VÖRUNNAR

RÉTT PASTAPLATA VALIN

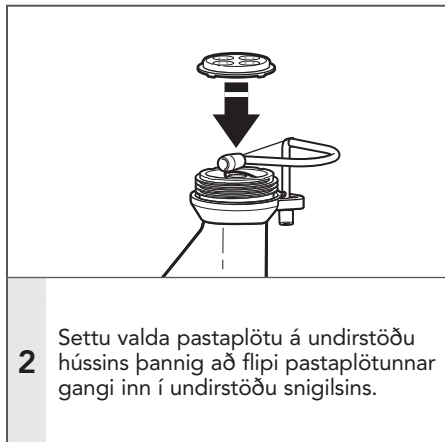
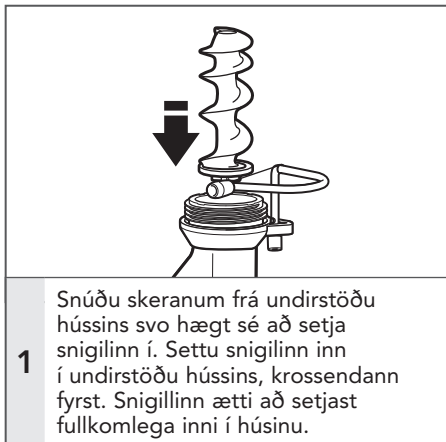
PASTAPLATA		RÁÐLAGÐUR HRAÐI BORÐHRÆRIVÉLAR	RÁÐLÖGÐ LENGÐ ÚTPRESSUNAR
SPAGHETTÍ		10	Um það bil 24 sm
BUCATINI		10	Um það bil 24 sm
RIGATONI		6	Um það bil 4 sm
FUSILLI		3	Um það bil 4 sm
STÓRAR MAKKARÓNUR		6	Allt að 5 cm
LITLAR MAKKARÓNUR		6	Allt að 4 cm



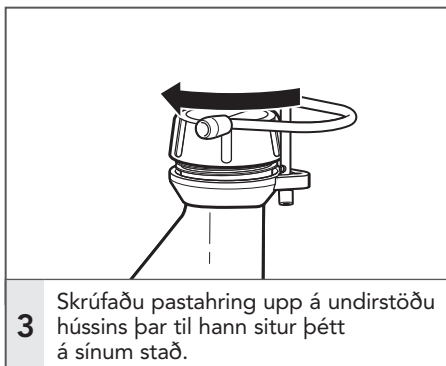


NOTKUN VÖRUNNAR

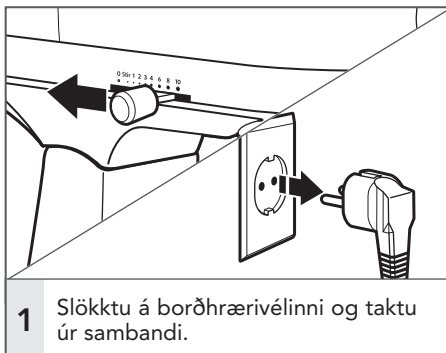
PASTAPRESSAN SETT SAMAN



ÍSLENSKA



PASTAPRESSAN SETT Á



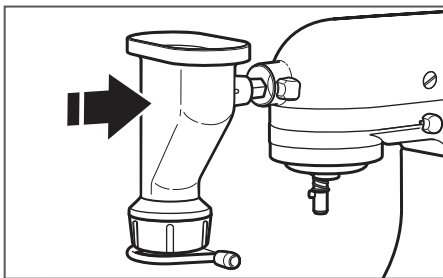


NOTKUN VÖRUNNAR

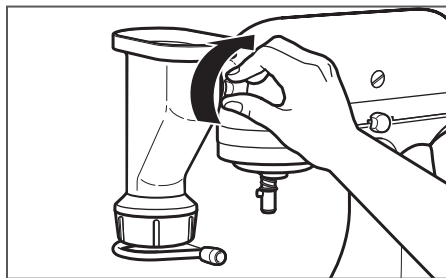


Fyrir borðhræivélar með hlíf á hjörum fyrir fylgihlutadrif: Smelltu upp til að opna.

- 2** Fyrir borðhræivélar með lausa hlíf fyrir fylgihlutadrif: Snúðu fylgihlutahnúðnum rangsælis til að fjarlægja hlíf fyrir fylgihlutadrif.



- 3** Settu öxulhús fylgihlutarins inn í fylgihlutadrifið og gættu þess að aflöxullinn passi inn í ferhyrndu drifgrópina. Ef nauðsyn krefur skaltu snúa pastapressunni fram og aftur. Pinninn á fylgihlutarhúsinu passar inn í hakið á drifbrúninni þegar hann er í réttri stöðu.



- 4** Hertu fylgihlutahnúðinn á borðhræivélinni þar til pastapressan er fullkomlega föst við borðhræivélina.





NOTKUN VÖRUNNAR

PASTA BÚIÐ TIL

MIKILVÆGT: Þegar þú notar pastapressu skaltu ekki vera með bindi, trefla, flaksandi fatnað, eða langar hálsfestar; taktu sítt hár saman með spennu.



ATH: Pastapressan er aðeins hönnuð til notkunar með pastadeigi. Til að forðast skemmdir á pastapressunni skaltu ekki setja neitt annað en pastadeig í hana.

**VIÐVÖRUN**



Hætta þar sem hnífar snúast

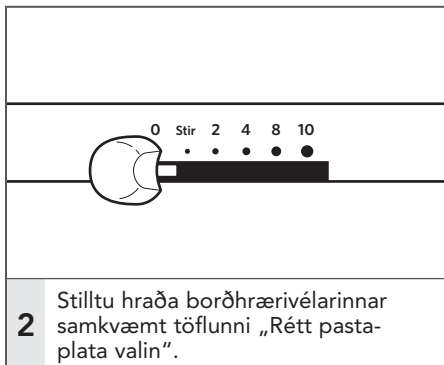
Notaðu alltaf matvælatroðara.

Haltu fingrum frá opum og trekk.

Geymist þar sem börn ná ekki til.

Misbrestur á að gera svo getur valdið útlímamissi eða skurðum.

ÍSLENSKA



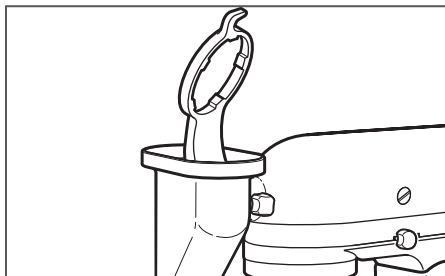


NOTKUN VÖRUNNAR



3

Mataðu hægt deigkúlum á stærð við valhnetu ofan í trektina; deigið ætti að ganga sjálft gegnum snigilinn. Bíddu þar til snigillinn er sýnilegur áður en þú bætir við næsta bita.



4

Notaðu deigtroðaran til að þrýsta deiginu niður ef það festist í trektinni og gengur ekki lengur sjálft niður.



5

Notaðu skerann til að skera pastað í æskilegar lengdir þegar það kemur út úr pressunni. Sjá „Rétt pastaplata valin“ vegna ráðlagðra lengda.





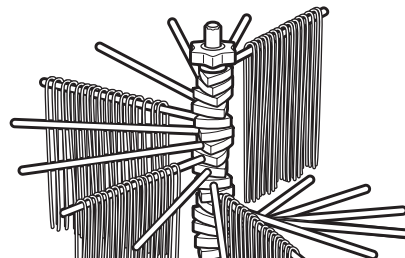
NOTKUN VÖRUNNAR

⚠ VÍÐVÖRUN

Hætta á matareitrun

Ekki láta matvæli sem innihalda rotgjarnt innihald, svo sem egg, mjólkurvörur og kjöt, standa í meira en eina klukkustund án kælingar.

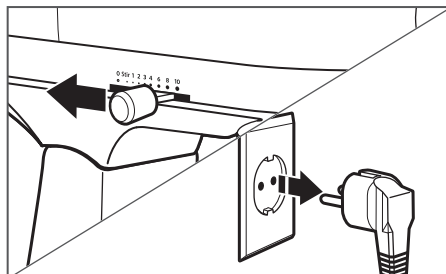
Að öðrum kosti er hættu á matareitrun eða veikindum.



6

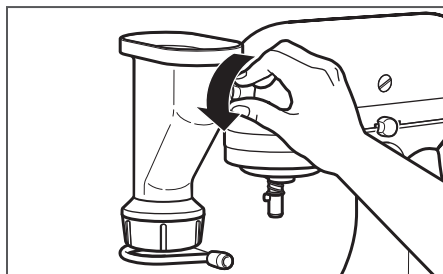
Aðskildu pastað eftir útpressun. Elda má pastað strax. Ef á að þurrka þær skal setja langar núðlur á KitchenAid-þurrkgrind (5KPDR), eða þurrka í einföldu lagi á þurrku sem lögð er á sléttan flöt.

PASTAPRESSAN TEKIN Í SUNDUR



1

Slökktu á borðhræivélinni og taktu úr sambandi.



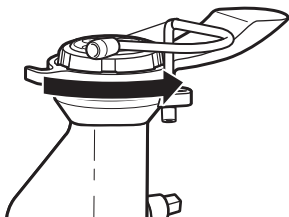
2

Fjarlægðu pastapressuna af borðhræivélinni.

ÍSLENSKA

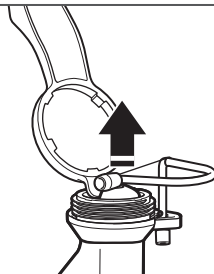


NOTKUN VÖRUNNAR



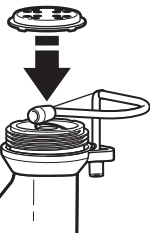
3

Losaðu pastahringinn til að fjarlægja hann. Ef pastahringurinn er of fastur til að hægt sé að fjarlægja hann með hendinni skal renna lykilhlið pastahringislykilsins upp á raufarnar og snúa eins og sýnt er. Þegar pastahringurinn hefur verið tekinn af er hægt að smella út pastaplötunni.



4

Notaðu pastahringislykilinn til að draga snigilinn út úr húsi pastapressunnar.



VALFRJÁLST: Ef þú óskar getur þú fest næstu pastaplötu við, samkvæmt leiðbeiningunum í hlutanum „Pastapressan sett saman“.

ATH: Leyfðu borðhrævíðinni að bíða í að minnsta kosti 1 klukkustund eftir að hafa pressað út 2 samfelldar pastadeigsuppskriftir.

MIKILVÆGT: Eftir að snigillinn hefur verið fjarlægður úr húsinu skaltu gæta þess að hreinsa allt þurrt deig úr sniglinum. Sjá „Umhirða og hreinsun“ til að fá ítaratriði.



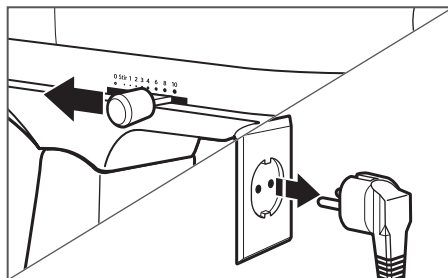


UMHIRÐA OG HREINSUN

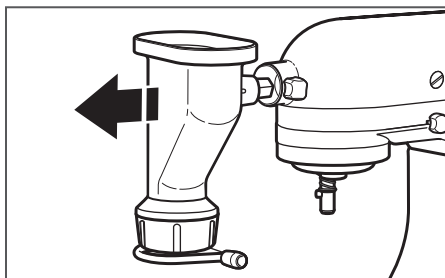
PASTAPRESSAN OG FYLGIHLUTIR HREINSUÐ

Þessir aukahlutir eru aðeins hannaðir til notkunar með pastadeigi. Til að forðast skemmdir á pastapressunni skaltu ekki setja neitt annað en pastadeig í hana.

MIKILVÆGT: Notaðu ekki málmluti til að hreinsa úr pastapressunni. Ekki þvo húsið, skerann og pastaplöturnar í uppþvottavél eða kaffæra þau í vatni eða öðrum vöknum. Þvo ætti húsið, skerann og pastaplöturnar í höndunum.

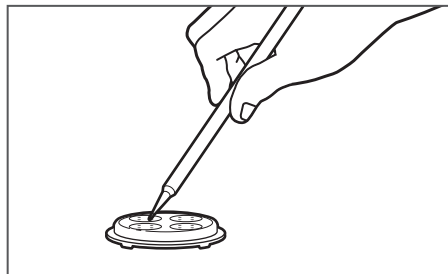


- 1** Slökktu á borðhrærivélinni og taktu úr sambandi.

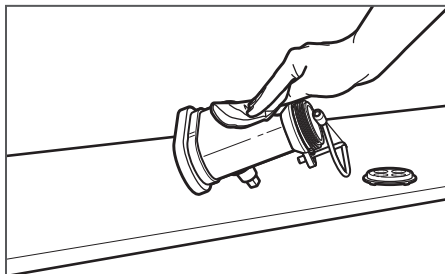


- 2** Taktu pastapressuna að fullu í sundur. Notaðu leiðbeiningarnar úr hlutanum „Pastapressan tekin í sundur“.

ÍSLENSKA



- 3** Fjarlægðu gegnþurrt deig með hreinsiverkfærinu. Notaðu tannstöngul til að plokka það sem eftir er af deiginu af, ef nauðsyn krefur.

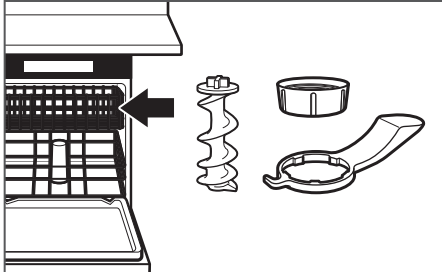


- 4** Hreinsaðu hús pastapressunnar, skera og pastaplötur aðeins í höndunum. Þvoðu með mjúkusm, rökum klút. Þurrkaðu vandlega með mjúkusm, þurrum klút. Ekki kaffæra í vatni eða öðrum vöknum. Ekki þvo í uppþvottavél.





UMHIRÐA OG HREINSUN



5

Þvoðu pastahringinn, snigilinn og pastahringsslykilinn í höndunum með mjúkum klút, í volgu sápuvatni; eða þvoðu í efstu grind í uppþvottavél.

UPPSKRIFTIR

PASTA ELDAÐ



VIÐVÖRUN

Hætta á matareitrun

Ekki láta matvæli sem innihalda rotgjarnt innihald, svo sem egg, mjólkurvörur og kjöt, standa í meira en eina klukkustund án kælingar.

Að öðrum kosti er hættu á matareitrun eða veikindum.

Bættu 2 teskeiðum af salti og 1 matskeið af olíu (valkvætt) út í 5,7 L af sjóðandi vatni. Bættu smátt og smátt pasta út í og haltu áfram að elda á suðu þar til pastað er „al dente“ eða svolítið þétt þegar bitið er í það. Pasta flýtur ofan á vatninu á meðan verið er að elda það, svo þú skalt hræra af og til svo það eldist jafnt. Notaðu sigti til að láta síga af.

Purrt pasta – 7 mínútur

Ferskt pasta — 2 til 5 mínútur, eftir þykkt núðlanna





UPPSKRIFTIR

EINFALT EGGJANÚÐLUPASTA

4 stór egg
415 g sigtað hveiti
15 ml (1 msk) vatn
1 tsk. salt

Brjóttu eggin ofan í mælibolla úr gleri.
Athugaðu að eggin nái 200 ml. Ef þau eru minna en 200 ml skaltu bæta við vatni, 2 ml (1 tsk) í einu, þar til magninu er náð.

Settu hveiti og salt í skál borðhræivélar. Festu skál og flatan hrærara. Settu á hraða 2 og bættu smátt og smátt í eggjum og 15 ml (1 msk) af vatni. Hrærðu í 30 sekúndur. Stöðvaðu borðhræivélina og skiptu flata hræranum út fyrir deigkrók. Settu á hraða 2 og hnoðaðu í 2 mínútur.

Láttu deigið jafna sig í 20 mínútur.

Fjarlægðu blönduna úr skálinni og settu á hreinan flöt.

Deigið kann að virðast mylsnukennt. Hnoðaðu í höndunum í 30 sekúndur til 1 mínútu, eða þangað til deigið er mjúkt, þjálmt og helst saman í kúlu.

Myndaðu bita á stærð við valhnetu og pressaðu pastað í óskaða lögun. Aðskildu og þurrkaðu eins og óskað er, í samræmi við eldunarleiðbeiningarnar að ofan.

Afrakstur: Um 580 g af deigi

ÍSLENSKA



BILANALET

⚠ VÍÐVÖRUN

Hætta á raflosti

Stingið inn í jarðtengda innstungu.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða rafloss.

Vinsamlegast athugaðu eftirfarandi ef borðhrærivélin bilar eða virkar ekki þegar áfesta pastapressan er í notkun:

1. Notaðir þú réttan hraða fyrir pasta-plötuna eins og lagt er til í töflunni „Rétt pastaplata valin“?
2. Settir þú rétt saman og festir pastapressuna almennilega við eins og sýnt er í hlutanum „Pastapressan notuð“?
3. Fylgdir þú notkunarleiðbeiningunum eins og lýst er í hlutanum „Pastapressan notuð“?
4. Er deigið búið til í samræmi við uppskriftina?
5. Er borðhrærivélin í sambandi?
6. Er öryggið fyrir innstunguna sem borðhrærivélin notar í lagi? Gakktu úr skugga um að lekaliði hafi ekki slegið út.
7. Slökktu á borðhrærivélinni í 10-15 sekúndur og kveiktu svo á henni aftur. Ef hún fer samt ekki í gang skal leyfa henni að kólna í 30 mínútur áður en kveikt er aftur á henni.

Ef vandamálið er ekki vegna neins af ofangreindum atriðum sjá hlutann „Ábyrgðarskilmálar KitchenAid („Ábyrgð“)“.

Ekki fara með pastapressuna eða borðhrærivélina aftur til söluaðila þar sem hann veitir ekki þjónustu.





ÁBYRGÐARSKILMÁLAR KITCHENAID („ÁBYRGÐ“)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgíu („**ábyrgðaraðili**“) veitir lokakaupanda, sem er neytandi, ábyrgð samkvæmt eftirfarandi skilmálum.

Ábyrgðin er viðbót við lögbundin ábyrgðaréttindi lokakaupanda gagnvart seljanda vörunnar og hefur engar takmarkanir eða áhrif á þau. Í stuttu máli kemur fram í lögum nr. 48/2003 um neytendakaup að vörur verði að vera í því ástandi sem þeim er lýst, hæfar fyrir tilgang sinn og af fullnægjandi gæðum. Ef í ljós kemur að varan er gölluð verður neytandi að tilkynna seljanda um gallann án óþarfa tafa. Neytandi hefur aldrei skemmri tíma en tvo mánuði til að leggja fram kvörtun.

Lög númer 48/2003 um neytendakaup skýra einnig frá ákveðnum ráðstöfunum sem neytandi getur notað til að vernda rétt sinn, svo sem:

- Að halda aftur af greiðslu.
- Val á milli leiðréttingar eða nýrrar afhendingar.
- Beiðni um afslátt.
- Beiðni um riftun.
- Bótakröfur.

Þessi réttindi eru háð ákveðnum undantekningum. Hægt er að nálgast nánari upplýsingar á vefsíðu Neytendastofunnar á www.neytendastofa.is eða með því að hringja í 00354 510 1100.

1) UMFANG OG SKILMÁLAR ÁBYRGÐARINNAR

a) Ábyrgðaraðili veitir ábyrgð á vörunum sem eru taldar upp í hluta 1.b) sem neytandi hefur keypt frá seljanda eða fyrirtæki frá KitchenAid-samsteypunni í landi innan evrópska efnahagssvæðisins, eða í Moldóvu, Svartfjallalandi, Rússlandi, Sviss eða Tyrklandi.

b) Ábyrgðartímabilið fer eftir vörunni sem er keypt og er sem hér segir:

5KSMPEXTA Full ábyrgð í tvö ár frá kaupdegi.

c) Ábyrgðartímabilið hefst á kaupdegi, þ.e. daginn sem kaupandi keypti vöruna frá söluaðila eða fyrirtæki frá KitchenAid-samsteypunni.

d) Ábyrgðin tryggir að varan skuli vera gallalaus.

e) Ábyrgðaraðili skal veita neytanda eftirfarandi þjónustu undir þessari ábyrgð, eftir ákvörðun ábyrgðaraðila, ef galli kemur í ljós á ábyrgðartímabilinu:

- Viðgerð á gölluðu vörunni eða íhlutnum, eða

- Skipti á gölluðu vörunni eða íhlutnum fyrir nýja. Ef varan er ekki lengur í boði er ábyrgðaraðila heimilt að skipta út vörunni fyrir jafn dýra eða dýrari vöru.

f) Ef neytandi vill leggja fram kröfu undir ábyrgðinni verður hann að hafa samband við innlendan þjónustuaðila KitchenAid á www.kitchenaid.is (Netfang: sala@rafland.is ; Símanúmer +354 520 7900) eða beint við ábyrgðaraðilann í KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgíu.





ÁBYRGÐARSKILMÁLAR KITCHENAID („ÁBYRGÐ“)

g) Ábyrgðaraðili skal bera kostnað vegna viðgerðar ásamt varahlutum og sendingarkostnað vegna afhendingar á gallalausri vöru eða íhlut. Ábyrgðaraðili skal einnig bera sendingarkostnað vegna skila á gölluðu vörunni eða íhlutum ef ábyrgðaraðilinn eða innlendi KitchenAid þjónustuaðilinn bað um að gölluðu vörunni eða íhlutum yrði skilað. Hins vegar skal neytandi bera kostnað vegna viðeigandi umbúða fyrir örugg skil á gölluðu vörunni eða íhlutum.h) Neytandi verður að framvísa kvittun eða reikning sem sönnun fyrir kaupum á vörunni ef hann vill leggja fram kröfu undir ábyrgðinni.

2) TAKMARKANIR Á ÁBYRGÐINNI

a) Ábyrgðin á eingöngu við um vörur sem eru notaðar í heimilistilgangi og ekki um faglegar vörur eða vörur notaðar í atvinnuskyni.

b) Ábyrgðin á ekki við um eðlilegt slit, ranga notkun eða misnotkun, ef ekki er farið eftir notkunarleiðbeiningunum, ef varan er notuð við ranga rafspennu, ef uppsetning eða notkun brjóta gegn viðeigandi reglugerðum um rafmagn, og ef óhóflegt afl er notað (t.d. högg).

c) Ábyrgðin á ekki við ef vörunni hefur verið breytt eða skipt um spennu, t.d. ef 120 V vörum er breytt til að nota 220-240 V.

d) Veitt þjónusta samkvæmt ábyrgðinni framlengir ekki ábyrgðartímabilið né heldur markar hún upphaf nýs ábyrgðartímabils. Ábyrgðartímabilinu fyrir ísetta varahluti lýkur á sama tíma og ábyrgðartímabilið fyrir alla vöruna.

Þjónustuaðilar KitchenAid geta enn aðstoðað neytendur með spurningar og veitingu upplýsinga eftir að ábyrgðin er útrunnin, eða fyrir vörur sem falla ekki undir ábyrgð. Hægt er að nálgast frekari upplýsingar á vefsíðu okkar: www.kitchenaid.eu

VÖRUSKRÁNING

Skráðu nýja KitchenAid tækið þitt núna: <http://www.kitchenaid.eu/register>

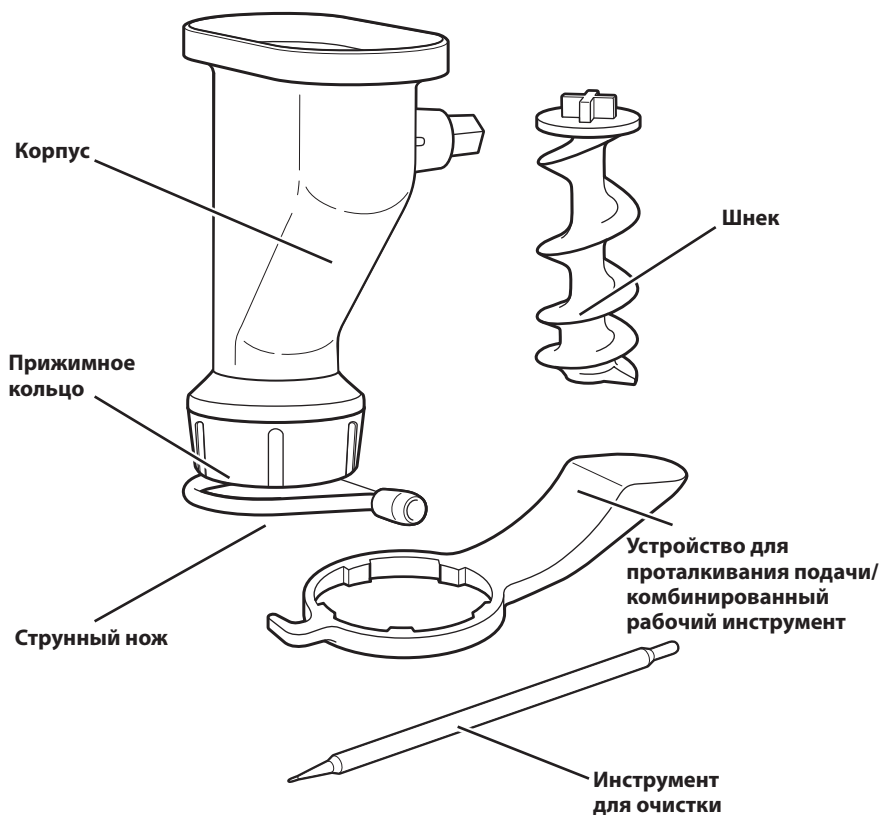
©2020 Öll réttindi áskilin.

KITCHENAID og hönnun hrærivélarinnar eru vörumerki í Bandaríkjunum og annars staðar.



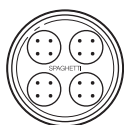


ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

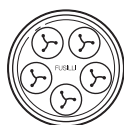


РУССКИЙ

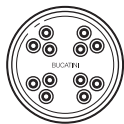
ПЛАСТИНЫ ДЛЯ ПАСТЫ



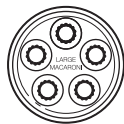
Спагетти



Фузилли



Букатини



Крупные макароны



Ригатони



Мелкие макароны



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.



Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:



Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если немедленно не последуете инструкциям.



Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если не последуете инструкциям.

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в частности:

1. Прочтите все инструкции. Неправильное использование устройства может привести к серьезным травмам.
2. Во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость.
3. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой.
4. Только для ЕС: лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо не имеющие надлежащего опыта использования и знаний, могут пользоваться электробытовыми приборами только в том случае, если они находятся под присмотром или проинструктированы по вопросу безопасного использования электробытового прибора и осознают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с прибором.
5. Только для ЕС: данный прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его сетевой шнур в местах, недоступных для детей.
6. Данный прибор не предназначен для использования лицами, включая детей, с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями или не обладающими достаточным навыком и знаниями, за исключением тех случаев, когда такие лица находятся под присмотром или получили надлежащие указания по безопасному использованию прибора и осознают связанные с этим опасности.
7. Следите за детьми и не допускайте, чтобы они играли с прибором.
8. Данный прибор не подлежит использованию детьми. Прибор и его сетевой шнур должны находиться вне доступа детей.
9. Избегайте контакта с движущимися деталями. Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА

10. Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или вилок или после возникновения неисправностей в работе прибора или его падения или любого другого повреждения. Для получения информации об осмотре, ремонте или регулировке обратитесь к производителю по номеру телефона центра обслуживания клиентов.
11. Не проталкивайте тесто руками. Всегда используйте комбинированный рабочий инструмент для проталкивания.
12. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
13. Не использовать вне помещения.
14. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности.
15. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
16. Перед очисткой и когда прибор не используется, выключите его, отключите его от электросети и отсоедините насадку-пресс для пасты от прибора. Выключите прибор и убедитесь, что мотор полностью остановился, прежде чем снимать или надевать детали.
17. Также см. раздел «Меры предосторожности» в руководстве по эксплуатации планетарного миксера.
18. Инструкции по очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, см. в разделе «Уход и чистка».
19. Данный прибор предназначен для эксплуатации в быту и аналогичных условиях, например:
 - в зонах кухни персонала в магазинах, офисах или других рабочих помещениях;
 - в загородных домах;
 - клиентами в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
 - в мини-отелях.

РУССКИЙ

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

Инструкции также доступны в Интернете на нашем веб-сайте по адресу:
www.KitchenAid.ru или www.KitchenAid.eu



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА

УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак . Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

Утилизация изделия

- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные

негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.

Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Данный прибор разработан, изготовлен и распространяется в соответствии с требованиями безопасности директив ЕС 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC и 2011/65/EU (Директива RoHS).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ПЛАСТИНЫ ДЛЯ ПАСТЫ

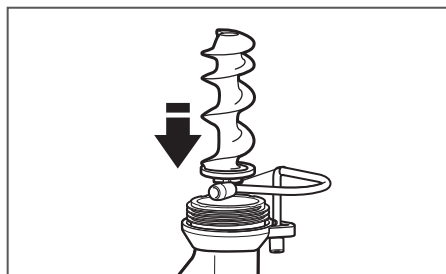
ПЛАСТИНА ДЛЯ ПАСТЫ		РЕКОМЕНДУЕМАЯ СКОРОСТЬ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДЛИНА ИЗДЕЛИЯ
СПАГЕТТИ		10	Около 24 см
БУКАТИНИ		10	Около 24 см
РИГАТОНИ		6	Около 4 см
ФУЗИЛЛИ		3	Около 4 см
КРУПНЫЕ МАКАРОНЫ		6	До 5 см
МЕЛКИЕ МАКАРОНЫ		6	До 4 см



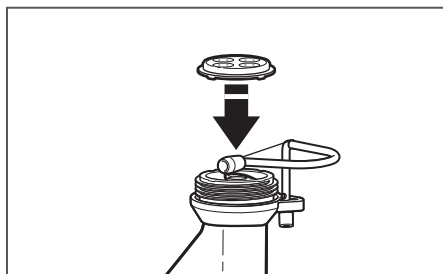


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

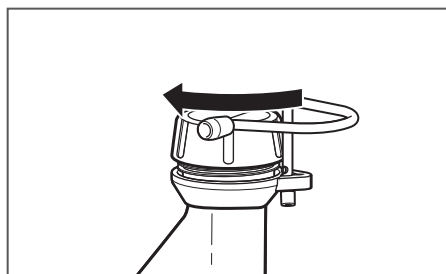
СБОРКА ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ



1 Поверните струнный нож, чтобы вставить шнек. Вставьте шнек в основание корпуса стороной с крестообразным выступом. Шнек должен полностью поместиться в корпус.



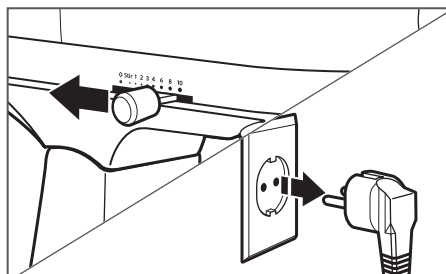
2 Поместите выбранную пластину для пасты на основание корпуса так, совместите выступы пластины с пазами на корпусе.



3 Закрутите прижимное кольцо на основании корпуса, пока оно не будет надежно закреплено.

РУССКИЙ

ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ



1 Выключите настольный миксер (кнопка OFF) и отсоедините от сети.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА



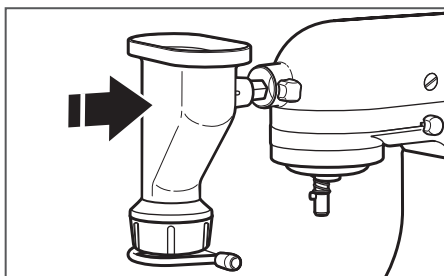
Для настольных миксеров с откидным колпачком насадки:

Поднимите вверх, чтобы открыть.

2

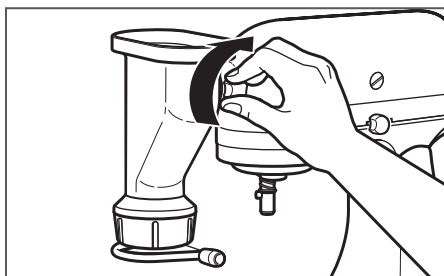
Для настольных миксеров со съемным колпачком насадки:

Поверните крепежный винт против часовой стрелки, чтобы отсоединить колпачок.



Вставьте корпус с валом привода насадки в соединительную втулку так, чтобы трансмиссионный вал плотно вошел в квадратное отверстие втулки. При необходимости вращайте пресс для пасты вперед и назад. В правильном положении штифт насадки встанет в паз на кромке соединительной втулки.

3



Затяните крепежный винт соединительной втулки миксера, пока пресс для пасты не будет надежно закреплен.

4

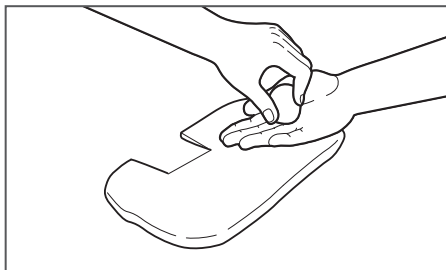




ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ

ВНИМАНИЕ: При использовании пресса для пасты не надевайте галстуки, шарфы или длинные бусы; длинные волосы рекомендуется заколоть.



1

Приготовьте тесто для пасты (см. раздел "Рецепты"). Сделайте из теста шарики размером с грецкий орех.

ПРИМЕЧАНИЕ: Пресс для пасты разработан только для макаронного теста (теста для пасты). Чтобы не повредить пресс для пасты, не используйте его с другими типами теста.

⚠ ВНИМАНИЕ



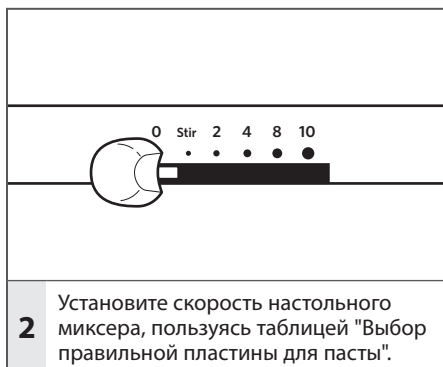
Вращающееся лезвие опасно

Всегда используйте толкушку.

Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.

Храните вне досягаемости детей.

Нарушение техники безопасности может привести к ампутации и порезам.



2

Установите скорость настольного миксера, пользуясь таблицей "Выбор правильной пластины для пасты".

РУССКИЙ

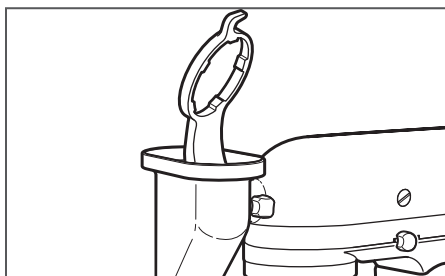


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА



3

Не спеша опускайте шарики теста в загрузочную воронку; тесто должно само проходить через шнек. Подождите, пока шнек станет видно, и только после этого опускайте новый кусочек.



4

Используйте комбинированный рабочий инструмент для проталкивания теста, только если тесто застревает в загрузочной воронке и не проходит само.



5

По мере выхода пасты из пресса используйте нож для нарезки, чтобы отрезать макароны на нужной длине. См. рекомендуемую длину макарон в таблице "Выбор правильной пластины для пасты".





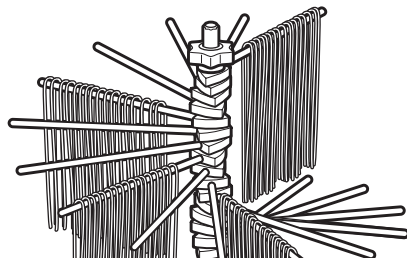
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ

Опасность пищевого отравления

Не храните продукты, содержащие такие скоропортящиеся ингредиенты, как яйца, молочные продукты и мясо, вне холодильника более часа.

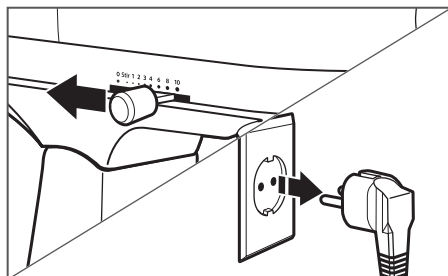
В противном случае вы рискуете отравиться.



6

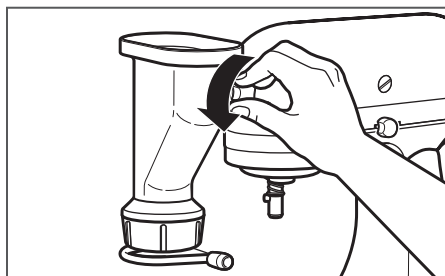
После приготовления отделите пасту. Ее можно сварить сразу же. Если вы хотите высушить пасту, разместите длинные макароны на стойку для сушки пасты KitchenAid (5KPDR) или разложите ее одним слоем на полотенце на плоской поверхности.

РАЗБОРКА ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ



1

Выключите настольный миксер (кнопка OFF) и отсоедините от сети.



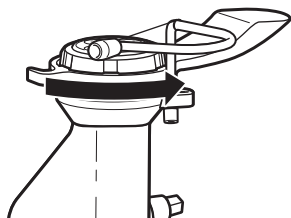
2

Отсоедините пресс для пасты от настольного миксера.

РУССКИЙ

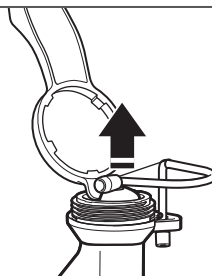


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА



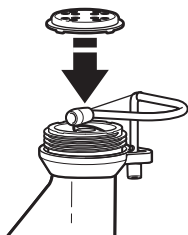
3

Открутите зажимное кольцо, чтобы снять его. Если кольцо слишком туго закручено, используйте комбинированный рабочий инструмент стороной ключа и поверните, как показано на рисунке. После снятия кольца извлеките пластину для пасты.



4

При помощи крючка комбинированного рабочего инструмента извлеките шнек из корпуса пресса для пасты.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Если это необходимо, присоедините следующую пластину для пасты, соблюдая инструкции в разделе "Сборка пресса для пасты".

ВНИМАНИЕ: После извлечения шнека из корпуса очистите его от засохшего теста. Более подробную информацию вы найдете в разделе «Уход и чистка».

ПРИМЕЧАНИЕ: После приготовления 2 видов пасты сделайте перерыв в работе настольного миксера не менее чем на 1 час.



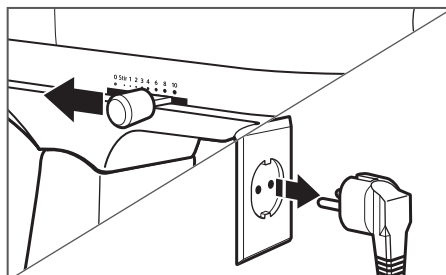


УХОД И ЧИСТКА

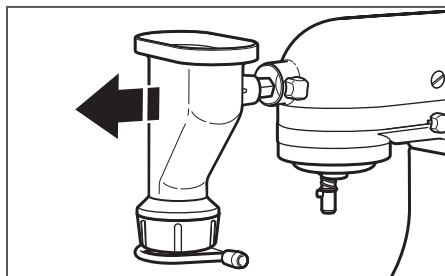
ЧИСТКА ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ И АКСЕССУАРОВ

Эти насадки предназначены только для макаронного теста (теста для пасты). Чтобы не повредить пресс для пасты, не используйте его с другими типами теста.

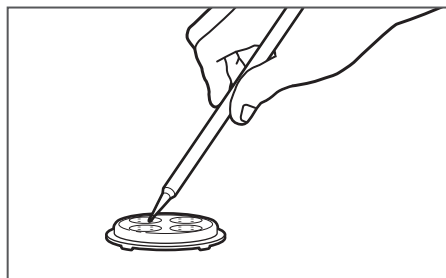
ВНИМАНИЕ: Не используйте металлические предметы для чистки пресса для пасты. Не мойте корпус, нож для нарезки и пластины для пасты в посудомоечной машине, не погружайте их в воду или другую жидкость. Корпус, нож для нарезки и пластины для пасты следует мыть вручную.



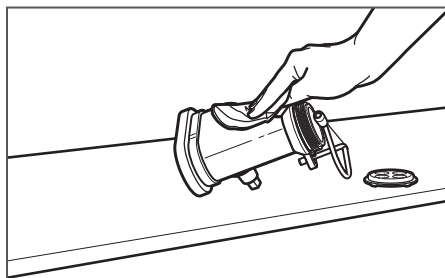
- 1** Выключите настольный миксер (кнопка OFF) и отсоедините от сети.



- 2** Полностью разберите пресс для пасты. Следуйте инструкциям в разделе "Разборка пресса для пасты".



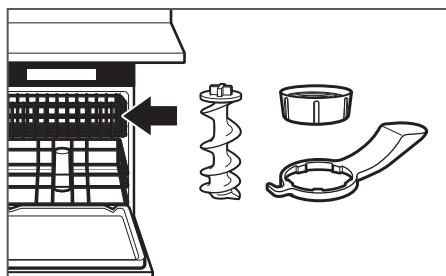
- 3** При помощи инструмента для очистки удалите все засохшее тесто. При необходимости используйте зубочистку.



- 4** Очищайте корпус пресса для пасты, нож для нарезки и пластины для пасты только вручную. Протрите мягкой влажной тканью. Тщательно вытрите насухо мягкой сухой тканью. Не погружайте в воду или другие жидкости. Не мойте в посудомоечной машине.



УХОД И ЧИСТКА



5

Зажимное кольцо, шнек и комбинированный рабочий инструмент следует чистить вручную мягкой тканью, в теплой мыльной воде, или в посудомоечной машине — только на верхней решетке.

РЕЦЕПТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ

ВНИМАНИЕ

Опасность пищевого отравления

Не храните продукты, содержащие такие скоропортящиеся ингредиенты, как яйца, молочные продукты и мясо, вне холодильника более часа.

В противном случае вы рискуете отравиться.

Добавьте 2 ч. л. соли и 15 мл (1 ст. л.) растительного масла (не обязательно) к 5,7 л кипящей воды. Понемногу добавляйте пасту и продолжайте готовить ее до состояния аль денте либо мягче. Паста во время приготовления поднимется наверх, поэтому перемешивайте ее время от времени для равномерной готовности. Опрокиньте пасту в дуршлаг.

Сухая паста — 7 минут.

Свежая паста — от 2 до 5 минут в зависимости от толщины.



РЕЦЕПТЫ

КЛАССИЧЕСКАЯ ЯИЧНАЯ ПАСТА

4 крупных яйца
415 г просеянной обычной муки
15 мл (1 ст. л.) воды
1 чайная ложка соли

Разбейте яйца в стеклянный мерный стакан. Убедитесь, что яйца занимают объем 200 мл. Если объем яиц составляет менее 200 мл, добавляйте по 2 мл (1 ч. л.) воды, пока вы не достигнете нужного объема.

Высыпьте муку и соль в чашу миксера. Установите чашу и лопатку для смешивания. Выберите скорость 2 и постепенно добавьте яйца и 15 мл (1 ст. л.) воды. Перемешивайте в течение 30 секунд. Остановите миксер и замените лопатку для смешивания на крюк для теста. Установите скорость 2 и месите 2 минуты.

Оставьте тесто на 20 минут.

Извлеките тесто из чаши и поместите его на чистую поверхность.

Тесто может быть рассыпчатым. Вымешивайте его вручную от 30 секунд до 1 минуты или до тех пор, пока тесто не станет мягким и пластичным, а затем скатайте его в шар.

Сформируйте шарики размером с грецкий орех и приготовьте пасту нужной формы. Отделите пасту и высушите ее, следуя приведенным выше инструкциям по приготовлению.

Объем теста: около 580 г.

РУССКИЙ



ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

**ВНИМАНИЕ**



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

Если ваш настольный миксер вышел из строя или не работает вместе с прессом для пасты, проверьте следующее:

1. Установили ли вы правильную скорость, как указано в таблице "Выбор правильной пластины для пасты"?
2. Присоединили ли вы пресс для пасты, как показано в разделе "Использование пресса для пасты"?
3. Следовали ли вы инструкциям, приведенным в разделе "Использование пресса для пасты"?
4. Приготовлено ли ваше тесто по указанному рецепту?
5. Подсоединен ли миксер к розетке?
6. Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
7. Выключите настольный миксер на 10-15 секунд, затем снова включите. Если настольный миксер не работает, оставьте его остыть на 30 минут, затем включите миксер снова.

Если причина в другом, см. раздел "Условия предоставления гарантии KitchenAid («Гарантия»)".

Не возвращайте пресс для пасты или настольный миксер продавцу — он не занимается сервисным обслуживанием.





УСЛОВИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИИ KITCHENAID («ГАРАНТИЯ»)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, (КитченЭйд Европа, Корпорация, Нейвехейдслан 3, Бокс 5, 1853 Стромбеек-Бевеер) Бельгия («Гарант») предоставляет конечному клиенту, который является потребителем, гарантию на территории Российской Федерации («РФ») в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» РФ через организации, уполномоченные производителем на прием претензий от потребителей:

ООО «Вирлпул РУС», 127018, г. Москва, ул. Двинцев, д. 12, корп.1, литера В, этаж 5
ООО «Деловая Русь», 125319, Москва, ул. Черняховского, д. 5, стр 1

1) ОБЪЕМ И УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

а) Гарант предоставляет гарантию на продукты, упомянутые в разделе 1.b), которые потребитель приобрел у продавца или компании группы KitchenAid в странах Европейской экономической зоны, Молдове, Черногории, России, Швейцарии и Турции.

б) Гарантийный срок зависит от приобретенного продукта и составляет:

5KSMРХТА Полная гарантия сроком на два года, начиная со дня покупки.т

- Дополнительные аксессуары для планетарного миксера, блендера, тостера, кухонного комбайна, кулинарного процессора и погружного блендера: гарантия на 2 года.

с) Гарантийный срок исчисляется со дня передачи продукта потребителю. Если день передачи установить невозможно, срок исчисляется с даты изготовления товара. В случае отсутствия документа, подтверждающего факт продажи, эти сроки начинают исчисляться от даты производства изделия, которая может быть вычислена из серийного номера:

S/N: AAywwxxxxx

где, xxxxx - номер товара в течение недели производства (последние 5 цифр)

ww - неделя производства товара (2 цифры)

y - код года производства (1 буква или цифра)

AA - код места производства (одна или две буквы)

Код года производства устанавливается в соответствии с таблицей:

Код	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Год	1980 2010	1981 2011	1982 2012	1983 2013	1984 2014	1985 2015	1986 2016	1987 2017	1988 2018	1989 2019
Код	X	A	B	C	D	E	F	G	H	J
Год	1990 2020	1991 2021	1992 2022	1993 2023	1994 2024	1995 2025	1996 2026	1997 2027	1998 2028	1999 2029
Код	K	L	M	P	R	S	T	U	W	Y
Год	2000 2030	2001 2031	2002 2032	2003 2033	2004 2034	2005 2035	2006 2036	2007 2037	2008 2038	2009 2039

РУССКИЙ



УСЛОВИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИИ KITCHENAID («ГАРАНТИЯ»)

d) Гарантия распространяется на продукт без приобретенных дефектов.

e) Все действия потребителя в случае обнаружения в товаре недостатков регулируются Законом «О защите прав потребителей» РФ. Полный список сервисных центров и порядок оказания услуг указан в гарантийном талоне и на страницах сайта в сети Интернет: <https://mixer.ru/informaciya-o-garantii/> и <https://mixer.ru/adresa-servisnyh-centrov/>. Дополнительную информацию по сервисному обслуживанию можно получить по телефону 8-800-200-40-00 (звонок бесплатный на территории РФ).

2) ОГРАНИЧЕНИЯ ГАРАНТИИ

a) Гарантия распространяется на продукты, используемые в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации.

b) Гарантия не действует в случае нормального износа, использования с несоблюдением инструкции по эксплуатации, использования продукта при неправильном напряжении, установки и эксплуатации в нарушение действующих электротехнических норм и применения силы (например, ударов).

c) Гарантия не распространяется на продукты, которые были модифицированы или преобразованы, например при модификации прибора на 120 В для работы в сетях с напряжением 220–240 В.

d) Гарантийный срок на установленные запасные части заканчивается с окончанием гарантийного срока всего продукта в отсутствии дополнительных уточнений.

После истечения гарантийного срока или для продуктов, на которые гарантия не установлена, сервисные центры KitchenAid по-прежнему доступны конечному клиенту для обслуживания в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» РФ.

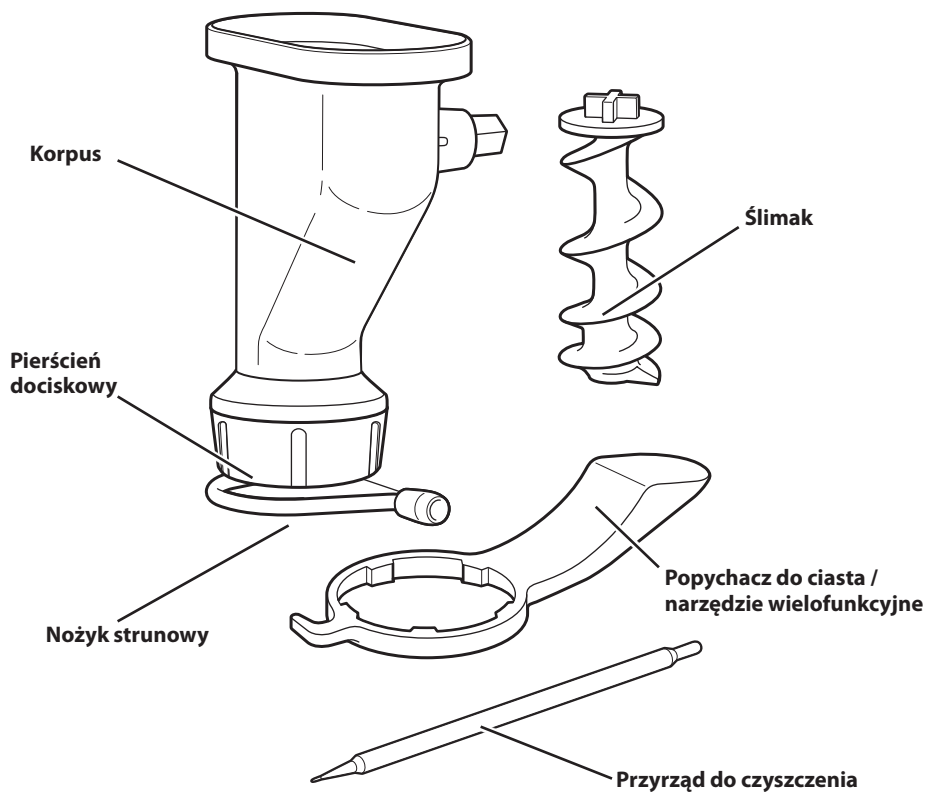
РЕГИСТРАЦИЯ ПРОДУКТА

Зарегистрируйте свой новый прибор KitchenAid: <http://www.kitchenaid.eu/register>

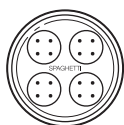




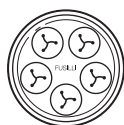
CZĘŚCI I FUNKCJE



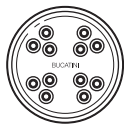
Tarcze formujące do makaronu



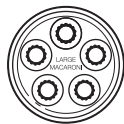
Spaghetti



Fusilli



Bucatini



Duże kolanka



Rigatoni



Małe kolanka

POLSKI





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:



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

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 zutylistowane 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

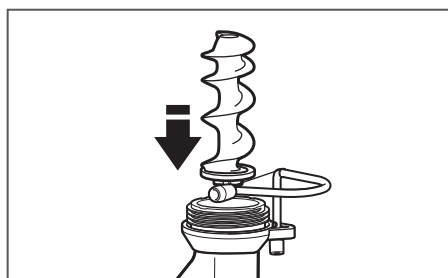
TARCZA DO MAKARONU		ZALECANA PRĘDKOŚĆ MIKSERA STOJĄCEGO	ZALECANA DŁUGOŚĆ MAKARONU
SPAGHETTI		10	Okolo 24 cm
BUCATINI		10	Okolo 24 cm
RIGATONI		6	Okolo 4 cm
FUSILLI		3	Okolo 4 cm
DUŻE KOLANKA		6	Do 5 cm
MAŁE KOLANKA		6	Do 4 cm





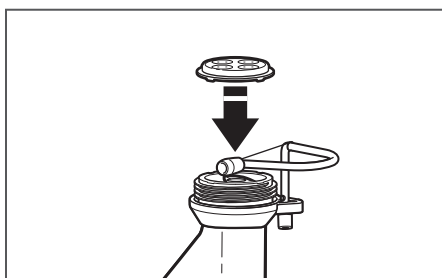
KORZYSTANIE Z PRODUKTU

PRZYGOTOWANIE WYCISKARKI DO MAKARONU DO PRACY



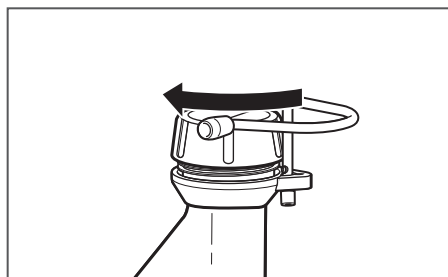
1

Odciągnąć nożyc 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

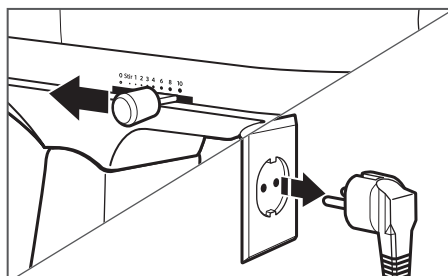
Umieścić wybraną tarczę do makaronu na gwintowanej krawędzi korpusu, tak aby wypustka tarczy wsunęła się w podstawę ślimaka.



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



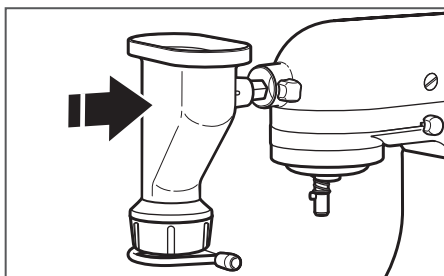
KORZYSTANIE Z PRODUKTU



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

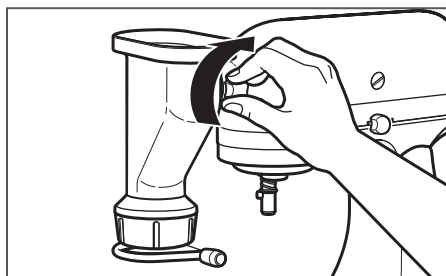
2

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.

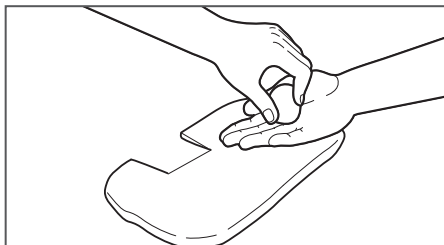




KORZYSTANIE Z PRODUKTU

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



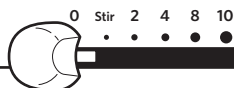
Niebezpiecznie wirujące ostrza.

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

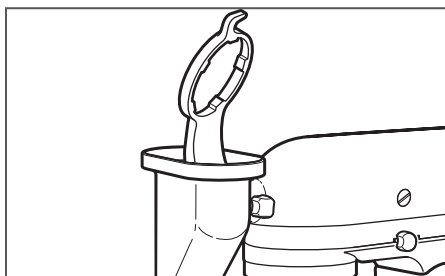


KORZYSTANIE Z PRODUKTU



3

Powoli wprowadzać kulki ciasta wielkości orzechów włoskich do podajnika. Dzięki ślimakowi ciasto powinno zacząć się samoczynnie przesuwając 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”.





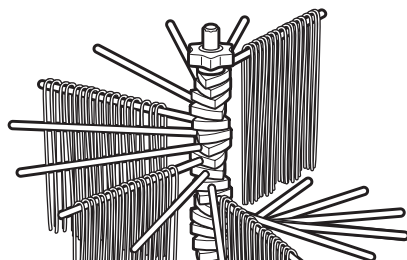
KORZYSTANIE Z PRODUKTU

UWAGA

Zagrożenie zatrucia pokarmowego.

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

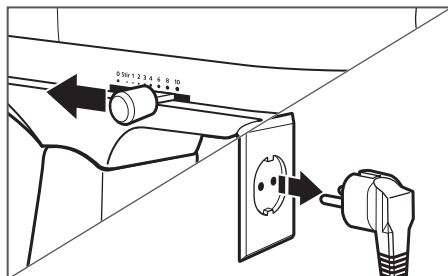
Może to spowodować zatrucie pokarmowe lub niestrawność.



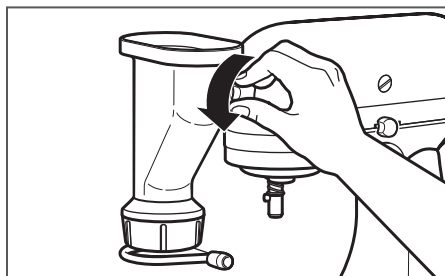
Powstałe nitki makaronowe porozdzielać. Makaron można gotować zaraz po przygotowaniu. Jeśli ma być suszony, należy ułożyć długie nitki na Suszarce do makaronu KitchenAid (5KPDR) lub wysuszyć poprzez ułożenie pojedynczej warstwy na ściere leżącej na płaskiej powierzchni.

6

DEMONTAŻ WYCISKARKI DO MAKARONU



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

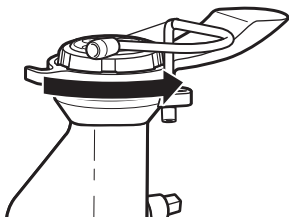


2 Odłączyć wyciskarkę do makaronu od miksera stojącego.

POLSKI

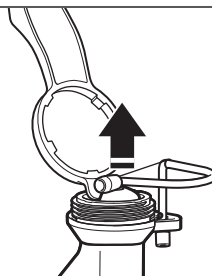


KORZYSTANIE Z PRODUKTU



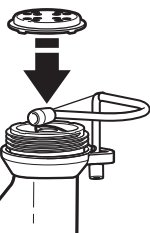
3

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.



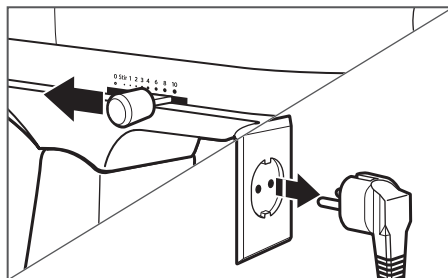


MYCIE I KONSERWACJA

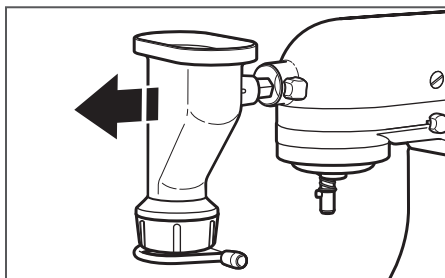
CZYSZCZENIE WYCISKARKI DO MAKARONU

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

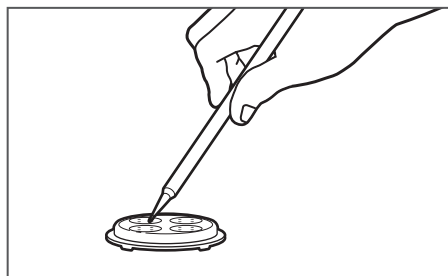
UWAGA: Do czyszczenia wyciskarki do makaronu nie używać metalowych przedmiotów. Korpusu, nożyka i tarcz do makaronu nie należy myć w zmywarce ani wstawiać do wody i innych cieczy. Korpus, nożyk i tarcze do makaronu należy myć ręcznie.



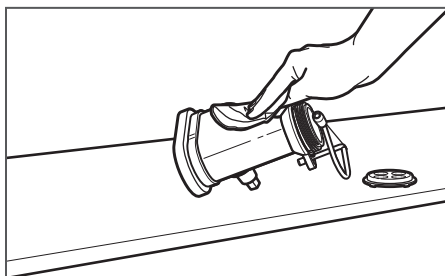
- 1** Mikser stojący wyłączyć i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.



- 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.

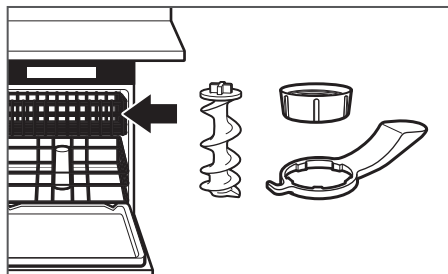


- 4** Korpus, nożyk i tarcze do makaronu należy myć wyłącznie ręcznie. W tym celu należy użyć miękkiej, wilgotnej ściereczki. Osuszyć miękką ściereczką. Nie zanurzać w wodzie ani innych cieczach. Nie myć w zmywarce.

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

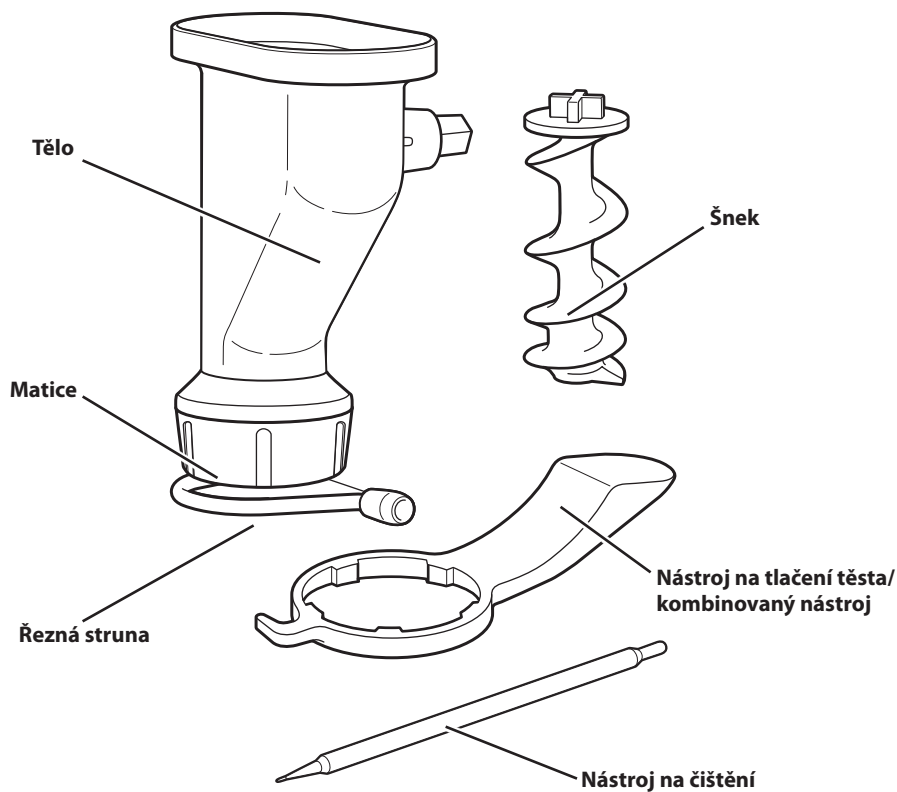
REJESTRACJA PRODUKTU

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

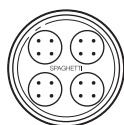




SOUČÁSTI A FUNKCE



DESTIČKY NA TĚSTOVINY



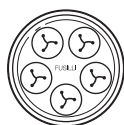
Špagety



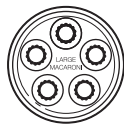
Bucatini



Rigatoni



Fusilli



Velké makarony



Malé makarony

ČESKY





BEZPEČNOST VÝROBKU

Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i Váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtěte a vždy je dodržujte.



Tento symbol označuje upozornění na bezpečnostní riziko.

Tento symbol upozorňuje na možná nebezpečí úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění budou uvozena tímto symbolem a slovem „NEBEZPEČÍ“ nebo „VAROVÁNÍ“. Tato slova mají následující význam:

 **NEBEZPEČÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí bezprostřední nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

 **VAROVÁNÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co by se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používáte-li elektrické spotřebiče, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření včetně těchto:

1. Přečtěte si všechny pokyny. Zneužití spotřebiče může mít za následek osobní zranění.
2. Nikdy neponořujte kuchyňský robot do vody ani jiné kapaliny; vyhněte se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
3. Před každou výměnou přídatného příslušenství, před čistěním spotřebiče nebo pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte spotřebič od elektrického proudu.
4. Pouze EU: Spotřebiče smí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí, jestliže je používaly pod dohledem nebo byly poučeny o jeho bezpečném používání a uvědomují si možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
5. Pouze EU: Tento spotřebič nesmí používat děti. Uchovávejte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí..
6. Tento přístroj nesmějí používat děti a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k bezpečnému použití přístroje, a pokud si tyto osoby a děti neuvědomují možná nebezpečí.
7. Na děti je nutno dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
8. Tento přístroj nesmějí používat děti. Tento přístroj a napájecí šňůra nesmějí být v dosahu dětí.
9. Nedotýkejte se pohybujících se částí. Nedávejte prsty do otvorů pro vstup těsta a výstup těstovin.
10. Nespouštějte spotřebič, má-li poškozený přívodní kabel nebo zástrčku, nefunguje dobře, upadl na zem či je nějak poškozený. Chcete-li získat informace o tom, jak spotřebič prohlédnout, opravit nebo seřídit, kontaktujte výrobce na telefonním čísle zákaznických služeb.





BEZPEČNOST VÝROBKU

11. Neplňte těsto pomocí prstů. K tlačení těsta vždy používejte kombinovaný nástroj.
12. Vždy používejte pouze originální příslušenství značky KitchenAid; použití jiného přídatného zařízení může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
13. Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
14. Napájecí šňůru nenechávejte viset přes roh stolu nebo pracovní desky.
15. Při použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
16. Před čištěním spotřebiče, nebo pokud ho právě nepoužíváte, spotřebič vypněte, vypojte ze zásuvky a odejměte gurmánský lis na těstoviny. Před nasazením či sejmutím součástí spotřebič vypněte a zkontrolujte, že je motor vypnutý.
17. Přečtěte si také část Důležité bezpečnostní pokyny v návodu k použití kuchyňského robota.
18. V části „Údržba a čištění“ se seznámte s pokyny k čištění povrchu v kontaktu s potravinami.
19. Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a k podobným účelům jako například:
 - v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích nebo ostatních pracovních prostředích;
 - na farmách;
 - klienty v hotelech, motelech a ostatním prostředí obytného typu;
 - v prostředí typu bed and breakfast.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

Pokyny jsou také k dispozici online. Navštivte naše webové stránky na adrese:

www.KitchenAid.eu

ČESKY



BEZPEČNOST VÝROBKU

LIKVIDACE ELEKTRICKÉHO ODPADU

Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je recyklovatelný a je označen symbolem recyklace . Různé části tohoto obalu je tedy nutno zlikvidovat odpovědně a plně v souladu s místními zákonnými předpisy o likvidaci odpadů.

Likvidace výrobku

- Zajištěním řádné ekologické likvidace

přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku.

Bližší informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku si vyžádejte od místních úřadů, služby likvidace domovních odpadů nebo prodejny, kde jste produkt koupili.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento přístroj byl navržen, zkonstruován a dodán v souladu s požadavky bezpečnostních směrnic ES: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/ES a 2011/65/EU (směrnice RoHS).

POUŽITÍ VÝROBKU

VÝBĚR SPRÁVNÉ DESTIČKY NA TĚSTOVINY

DESTIČKA NA TĚSTOVINY		DOPORUČENÁ RYCHLOST KUCHYŇSKÉHO ROBOTU	DOPORUČENÁ DÉLKA VYTLAČENÍ
ŠPAGETY		10	Asi 24 cm
BUCATINI		10	Asi 24 cm
RIGATONI		6	Asi 4 cm
FUSILLI		3	Asi 4 cm
VELKÉ MAKARONY		6	Až 5 cm
MALÉ MAKARONY		6	Až 4 cm



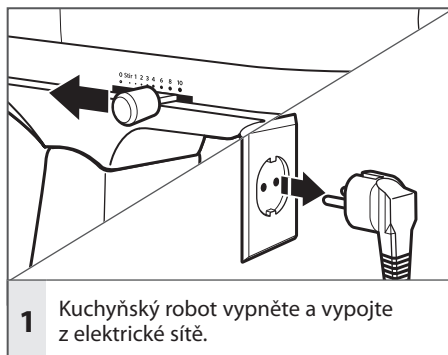


POUŽITÍ VÝROBKU

SESTAVENÍ LISU NA TĚSTOVINY



PŘIPOJENÍ LISU NA TĚSTOVINY





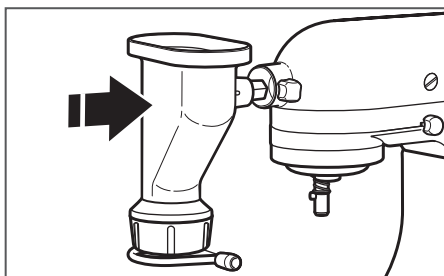
POUŽITÍ VÝROBKU



U kuchyňských robotů, které mají odklápěcí kryt otvoru pro připojení přídatného příslušenství: Odklopte kryt nahoru.

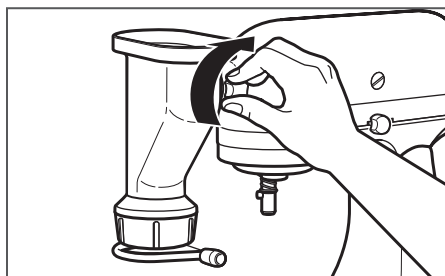
2

U kuchyňských robotů s vyjímatelným krytem otvoru: Otočte krytem proti směru hodinových ručiček a vyjměte kryt z otvoru pro připojení přídatného příslušenství.



3

Zasuňte tělo hřídele příslušenství do otvoru tak, aby hřídel pohonu zapadla do čtvercového otvoru. Je-li to potřeba, otočte lis na těstoviny dozadu nebo dopředu. Jakmile bude hřídel usazena ve správné pozici, záložka na těle příslušenství zapadne do zářezu v okraji otvoru.



4

Utáhněte knoflík otvoru pro připojení příslušenství kuchyňského robotu, dokud nebude lis na těstoviny pevně připevněn ke kuchyňskému robotu.

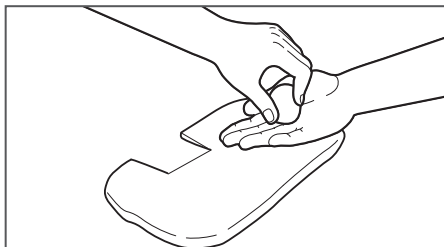




POUŽITÍ VÝROBKU

PŘÍPRAVA TĚSTOVIN

DŮLEŽITÉ: Když budete používat lis na těstoviny, sundejte si kravaty, šátky, volné oblečení nebo dlouhé řetízky; dlouhé vlasy si stáhněte dozadu do sponky.



1

Připravte těsto na těstoviny (viz část „Recepty“). Formujte těsto do kuliček velikosti vlašského ořechu.

POZNÁMKA: Lis na těstoviny je vhodný pouze pro těsto na těstoviny. Abyste zabránili poškození lisu na těstoviny, nekládejte dovnitř nic jiného než těsto na těstoviny.

VAROVÁNÍ



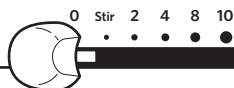
Pozor na rotující nůž.

Vždy používejte přítlačný nástavec.

Do otvorů nekládejte prsty.

Chraňte před dětmi.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí amputace nebo pořezání.



2

Nastavte rychlost kuchyňského robotu pomocí tabulky „Výběr správné destičky na těstoviny“.

ČESKY

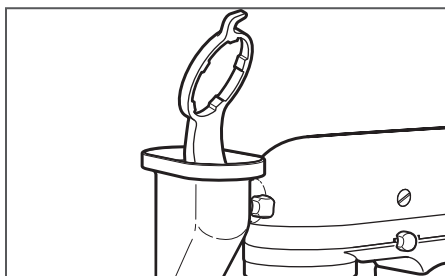


POUŽITÍ VÝROBKU



3

Pomalou vkládejte kuličky těsta o velikosti vlašského ořechu do plniče; těsto by mělo samo projít přes šnek. Než přidáte další kousek, počkejte, dokud není vidět šnek.



4

Kombinovaný nástroj použijte k zatlačení těsta pouze tehdy, když se těsto zachytí v plniči a již se dále neposouvá samo.



5

K odřezání těstovin o požadované délce při výstupu z lisu použijte řeznou strunu. Doporučená délka je uvedena v části „Výběr správné destičky na těstoviny“.





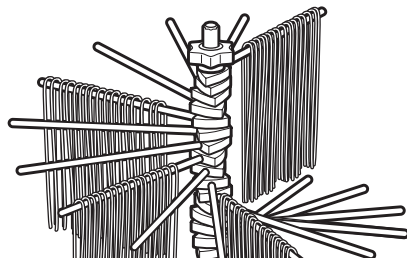
POUŽITÍ VÝROBKU

VAROVÁNÍ

Nebezpečí otravy potravinami

Nenechávejte potraviny, které obsahují ingredience podléhající zkáze, např. vejce, mléčné výrobky a maso, mimo lednici po dobu delší než jedna hodina.

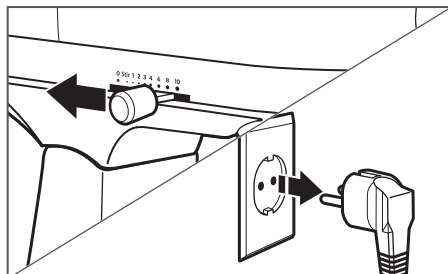
Může to vést k otravě jídlem nebo k nevolnosti.



6

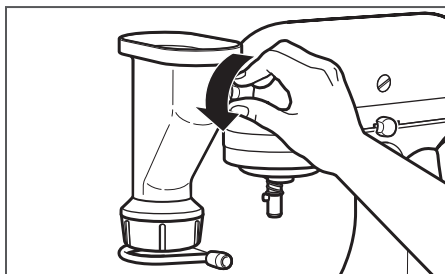
Po vytlačení těstoviny od sebe oddělte. Těstoviny lze ihned vařit. Pokud je sušíte, umístěte dlouhé nůdle na sušák na těstoviny KitchenAid (5KPDR) nebo je sušte v jedné vrstvě na utěrce umístěné na rovném povrchu.

DEMONTOVÁNÍ LISU NA TĚSTOVINY



1

Kuchyňský robot vypněte a vypojte z elektrické sítě.



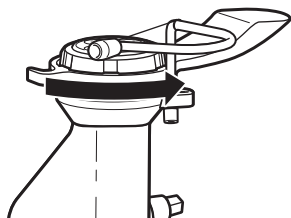
2

Lis na těstoviny sundejte z kuchyňského robotu.

ČESKY

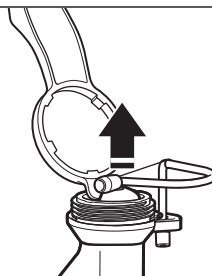


POUŽITÍ VÝROBKU



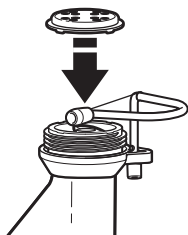
3

Odšroubujte matici a sundejte ji z lisu na těstoviny. Pokud je matice na lisu na těstoviny nasazena příliš těsně a nedá se sundat rukou, nasadte na zářezy matice stranu kombinovaného nástroje ve tvaru šroubováku a otočte podle obrázku. Po sundání matice vyklopte destičku na těstoviny.



4

K vytažení šneku z těla lisu na těstoviny použijte hák na kombinovaném nástroji.



DOPLNĚNÍ: Podle potřeby připojte další destičku na těstoviny dle pokynů v části „Sestavení lisu na těstoviny“.

POZNÁMKA: Po vytlačení dvou receptů na těstoviny po sobě nechejte kuchyňský robot minimálně jednu hodinu odpočinout.

DŮLEŽITÉ: Po vytažení šneku z těla očistěte šnek od veškerého zaschlého těsta. Podrobnější pokyny viz „Údržba a čištění“.



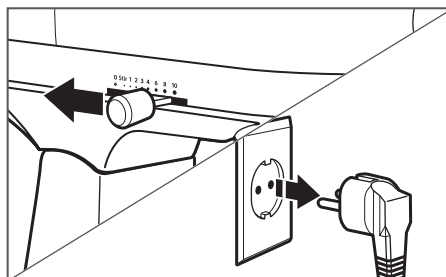


ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

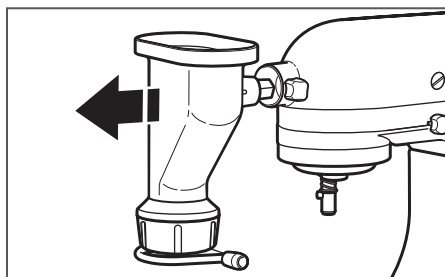
ČIŠTĚNÍ LISU NA TĚSTOVINY

Tato příslušenství jsou vhodná pouze pro těsto na těstoviny. Abyste zabránili poškození lisu na těstoviny, nekládejte dovnitř nic jiného než těsto na těstoviny.

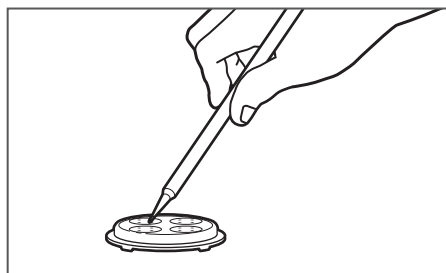
DŮLEŽITÉ: K čištění lisu na těstoviny nepoužívejte kovové předměty. Tělo, řeznou strunu a destičky na těstoviny nemyjte v myčce na nádobí ani je neponořujte do vody nebo jiných tekutin. Tělo, řeznou strunu a destičky na těstoviny je třeba mýt ručně.



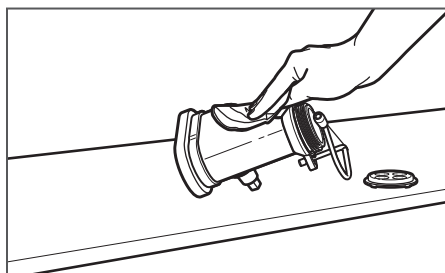
- 1** Kuchyňský robot vypněte a vypojte z elektrické sítě.



- 2** Lis na těstoviny zcela demontujte. Postupujte podle pokynů v části „Demontování lisu na těstoviny“.



- 3** Odstraňte zcela zaschlé těsto pomocí čistícího nástroje. Podle potřeby použijte k odstranění jakéhokoliv zbývajícího těsta párátko.



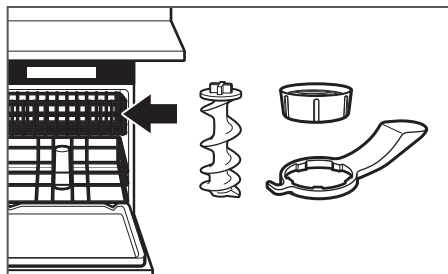
- 4** Vyčistěte tělo lisu na těstoviny, řeznou strunu a destičky na těstoviny pouze ručně. Umyjte měkkou vlhkou utěrkou. Dobře osušte měkkou suchou utěrkou. Neponořujte je do vody nebo jakýchkoliv jiných tekutin. Nemyjte v myčce.

ČESKY





ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



5

Umyjte matici, šnek a kombinovaný nástroj ručně pomocí měkkého hadříku v teplé vodě se saponátem; případně umyjte v myčce na nádobí na horní polici.

RECEPTY

JAK SPRÁVNĚ VAŘIT TĚSTOVINY

VAROVÁNÍ

Nebezpečí otravy potravinami

Nenechávejte potraviny, které obsahují ingredience podléhající zkáze, např. vejce, mléčné výrobky a maso, mimo lednici po dobu delší než jedna hodina.

Může to vést k otravě jídlem nebo k nevolnosti.

Do 5,7 litru vody nasype 2 lžičky soli a 15 ml (1 lžíce) oleje (není potřeba) a přiveďte k varu. Do vroucí vody pak postupně přidávejte těstoviny. Těstoviny uvařte tzv. „al dente“, aby byly na skus pevné. Těstoviny plavou při vaření nahoře, takže je občas promíchejte, aby se uvařily rovnoměrně. Ke zcezení těstovin použijte cedník.

Suché těstoviny – 7 minut

Čerstvé těstoviny – 2 až 5 minut, v závislosti na tloušťce nudlí





RECEPTY

ZÁKLADNÍ VAJEČNÉ TĚSTOVINY

4 velká vejce
415 g prosáté mouky
15 ml (1 lžíce) vody
1 lžička soli

Rozbijte vejce do skleněné odměrky. Odměřte 200 ml vajec. Pokud je to méně než 200 ml, přidejte vodu, pokaždé 2 ml (1 lžička), dokud nedosáhnete správného objemu.

Do mísy kuchyňského robotu vložte mouku a sůl. Připojte plochý šlehač a mísu vložte do robotu. Zapněte rychlost 2 a postupně přidávejte vejce a 15 ml (1 lžíce) vody. Míchejte po dobu 30 sekund. Kuchyňský robot zastavte a vyměňte plochý šlehač za hnětací hák. Nastavte rychlost 2 a hnětejte 2 minuty.

Nechte těsto 20 minut odpočinout.

Vyndejte směs z mísy a umístěte ji na čistý povrch.

Těsto se může zdát drobné. Ručně hnětejte po dobu 30 sekund až 1 minuty nebo dokud nebude těsto hladké, poddajné a nebude držet jako koule.

Tvořte kousky velikosti vlašského ořechu a vytlačujte těstoviny do požadovaného tvaru. Oddělte a vysušte podle potřeby dle pokynů k přípravě výše.

Množství: Asi 580 g těsta



ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

**UPOZORNĚNÍ**



**Nebezpečí úrazu
elektrickým proudem**

**Zapojte do uzemněné zásuvky.
Neodstraňujte uzemňovací kolík.**

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

**Při nedodržení těchto pokynů hrozí
nebezpečí úmrtí, požáru nebo
zasažení elektrickým proudem.**

Jestliže kuchyňský robot nepracuje při použití lisu na těstoviny, jak by měl, zkontrolujte následující:

1. Nastavili jste správnou rychlost pro danou destičku na těstoviny, jak je uvedeno v tabulce „Výběr správné destičky na těstoviny“?
2. Nasadili jste řádně lis na těstoviny, jak je uvedeno v části „Použití lisu na těstoviny“?
3. Postupovali jste podle pokynů k použití, jak je popsáno v části „Použití lisu na těstoviny“?
4. Připravili jste těsto podle receptu?
5. Je kuchyňský robot připojen k elektrické síti?
6. Je v pořádku pojistka obvodu, ke kterému je kuchyňský robot připojen? Pokud máte skříňku s jističi, přesvědčete se, že je obvod uzavřený.
7. Kuchyňský robot vypněte na 10-15 sekund a poté ho zase zapněte. Pokud robot stále nefunguje, nechte jej před dalším zapnutím 30 minut vychladnout.

Pokud není problém způsoben něčím z výše uvedeného, podívejte se do části „Podmínky záruky společnosti KitchenAid („záruka“)“.

Nevracejte lis na těstoviny ani kuchyňský robot prodejci, neposkytuje servisní služby.



PODMÍNKY ZÁRUKY SPOLEČNOSTI KITCHENAID („ZÁRUKA“)

Společnost KitchenAid Europa, Inc. na adrese Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgie („**poskytovatel záruky**“) poskytuje koncovému zákazníkovi, kterým je spotřebitel, záruku podle následujících podmínek.

Tato záruka doplňuje a nijak nezkracuje ani neovlivňuje práva ze záruky náležející ze zákona koncovému zákazníkovi ve vztahu k prodejci výrobku. Zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník v platném znění („občanský zákoník“), stanovuje záruku na spotřební zboží v délce 24 měsíců od převzetí zboží kupujícím. Práva vyplývající ze zákonné záruky lze uplatnit, pokud se vada vyskytla a byla oznámena prodávajícím během této 24měsíční záruční doby (tj. spotřebitel není povinen prokázat, že vada existovala v době převzetí zboží). Je-li vada odstranitelná, spotřebitel má obecně právo požadovat opravu zboží nebo přiměřenou slevu z kupní ceny. Je-li vada neodstranitelná, má spotřebitel právo požadovat výměnu vadného zboží za zboží bezvadné nebo přiměřenou slevu z kupní ceny nebo může odstoupit od kupní smlouvy a požadovat vrácení kupní ceny. Z těchto práv existují určité výjimky. Podrobnější údaje najdete na webové stránce České obchodní inspekce www.coi.cz.

1) ROZSAH PLATNOSTI A PODMÍNKY ZÁRUKY

a) Poskytovatel záruky poskytuje záruku na výrobky uvedené v odstavci 1.b), které spotřebitel zakoupil od prodejce nebo společnosti patřící do skupiny KitchenAid-Group v Evropském hospodářském prostoru nebo na území Moldávie, Černé Hory, Ruska, Švýcarska nebo Turecka.

b) Záruční doba závisí na druhu zakoupeného výrobku takto:

5KSMPEXTA Dva roky plná záruka od data prodeje.

c) Záruční doba začíná běžet dnem nákupu, tj. dnem, kdy spotřebitel zakoupil výrobek od prodejce nebo od společnosti ze skupiny KitchenAid-Group.

d) Výrobky, na které se záruka vztahuje, budou po výše uvedenou dobu způsobilé k běžnému používání nebo si zachovají obvyklé vlastnosti.

e) Poskytovatel záruky zajistí na základě této záruky spotřebiteli při výskytu vady podle své volby následující služby, pokud se vada vyskytne v záruční době:

- Opravu vadného výrobku nebo jeho části, nebo

- výměnu vadného výrobku nebo jeho části. Pokud již výrobek není dostupný, má poskytovatel záruky právo namísto předmětného výrobku nabídnout výrobek stejné nebo vyšší hodnoty.

f) Jestliže chce spotřebitel na základě záruky podat reklamaci, musí se obrátit na servisní středisko společnosti KitchenAid v příslušné zemi uvedené na adrese www.kitchenaid.eu (e-mailová adresa: info@kitchenaid.cz; telefonní číslo: +420 517 346 256) nebo přímo na poskytovatele záruky na adrese KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgie.

g) Náklady na opravu včetně náhradních dílů a poštovné za přepravu bezvadného výrobku nebo jeho části hradí poskytovatel záruky. Poskytovatel záruky hradí také poštovné za vrácení vadného výrobku nebo jeho části, jestliže poskytovatel záruky nebo středisko služeb zákazníkům společnosti KitchenAid v příslušné zemi požádá o vrácení tohoto vadného výrobku nebo jeho části. Spotřebitel však hradí náklady na vhodný obal pro vrácení vadného výrobku nebo jeho části.

h) Při reklamaci podle této záruky musí spotřebitel předložit účtenku nebo fakturu za nákup výrobku.





PODMÍNKY ZÁRUKY SPOLEČNOSTI KITCHENAID („ZÁRUKA“)

2) OMEZENÍ ZÁRUKY

a) Tato záruka se vztahuje pouze na výrobky určené pro soukromé účely, a nikoli na výrobky pro profesionální či komerční použití.

b) Záruka neplatí v případě běžného opotřebení, nevhodného použití či zneužití výrobku, při nedodržení pokynů k použití, při použití výrobku s napájením nesprávným napětím, v případě instalace nebo provozu v rozporu s příslušnými elektrotechnickými předpisy a v případech, kdy došlo k použití síly (např. úderů).

c) Záruka neplatí, pokud došlo k pozměnění nebo úpravě výrobku, např. přestavbě výrobků určených pro napětí 120 V na výrobky pro napětí 220–240 V.

d) Prováděním záručního servisu se záruční doba neprodlužuje ani nezačíná běžet nová záruční doba. Záruční doba na instalované náhradní díly končí se skončením záruční doby na celý výrobek.

Také po vypršení záruční doby nebo u výrobků, na které se záruka nevztahuje, jsou koncovým zákazníkům k dispozici střediska služeb zákazníkům, která mohou zodpovídat jejich případné dotazy a podávat jim informace. Upozorňujeme také, že spotřebitel může mít i další práva plynoucí ze zákonné záruky. Další informace najdete rovněž na naší webové stránce: www.kitchenaid.cz

REGISTRACE VÝROBKU

Zaregistrujte svůj nový spotřebič KitchenAid již teď: <http://www.kitchenaid.eu/register>

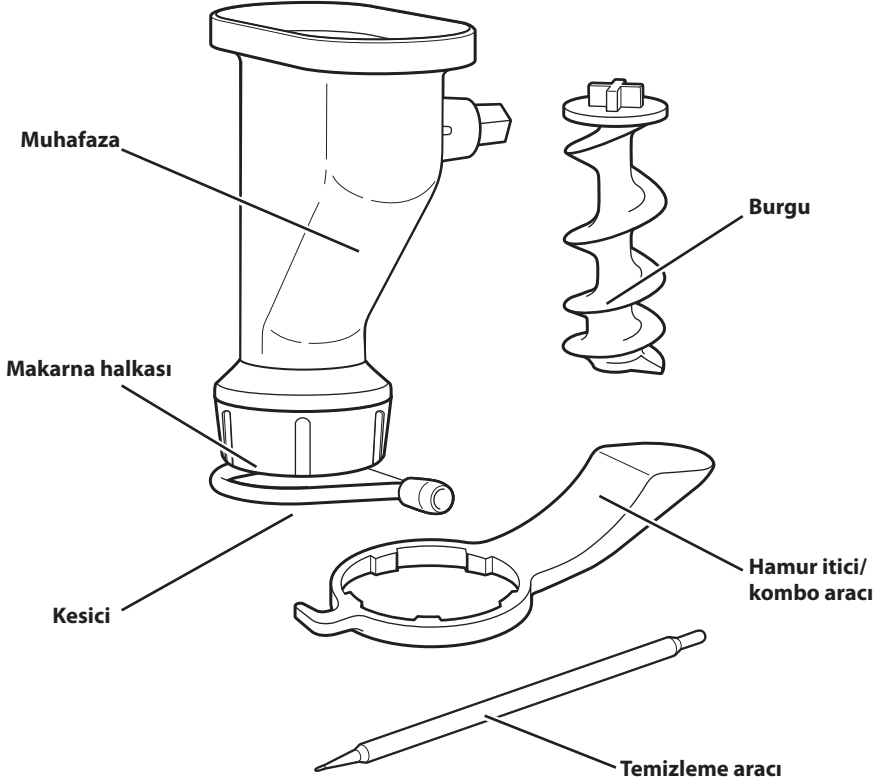
©2020 Všechna práva vyhrazena.

KITCHENAID a design kuchyňského robotu jsou v USA a dalších zemích ochrannými známkami.





PARÇALAR VE ÖZELLİKLER



MAKARNA PLAKALARI



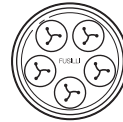
Spagetti



Bucatini



Rigatoni



Fusilli (Burgu)



Büyük macaroni



Küçük macaroni

TÜRKÇE





ÜRÜN GÜVENLİĞİ

Hem sizin hem de başkalarının güvenliği oldukça önemlidir.

Bu kılavuzda ve cihazınız üzerinde oldukça önemli güvenlik mesajları bulunmaktadır. Daima tüm güvenlik mesajlarını okuyun ve bu mesajlara uyun.



Bu, güvenlik uyarısı simgesidir.

Bu simge, sizin veya başkalarının ölmesine ya da yaralanmasına neden olabilecek olası tehlikeler konusunda sizi uarmaktadır.

Tüm güvenlik mesajlarının ardından güvenlik uyarı simgesi ve "TEHLİKE" ya da "UYARI" kelimeleri gelecektir. Bu kelimeler aşağıdaki anlamları taşımaktadır:

TEHLİKE

Talimatları derhal izlememeniz halinde, ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.

UYARI

Talimatları izlememeniz halinde, ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.

Tüm güvenlik mesajları, size olası tehlikenin ne olduğu, yaralanma olasılığının nasıl düşürülebileceği ve talimatların izlenmemesi halinde neler olabileceği konusunda sizi bilgilendirecektir.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Elektrikli ev aletlerini kullanırken aşağıdakileri de içeren temel güvenlik tedbirlerinin daima gözetilmesi gerekmektedir:

1. Tüm talimatları okuyun. Mutfak aletinin yanlış kullanımı kişisel yaralanmalara neden olabilir.
2. Elektrik çarpması riskine karşı korunmak için Standtli Mikseri suya veya başka bir sıvıya sokmayın.
3. Kullanımda olmadığında, parça takmadan ya da çıkarmadan önce ve temizlik öncesinde Standtli Mikseri prizden çekin.
4. Yalnızca Avrupa Birliği: Cihazlar; gözetim altında oldukları veya cihazın güvenli kullanımıyla ilgili talimat verilip ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandığı süreçte fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler veya deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
5. Yalnızca Avrupa Birliği: Bu cihaz, çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde tutun.
6. Bu cihaz, cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgilendirilmedikçe, gözetim altında olmadıkça ve cihazla ilgili tehlikeleri anlamadıkları süreçte fiziksel veya akli kapasiteleri ya da tecrübeleri cihazı güvenli şekilde kullanmaya elverişli olmayan kişiler ve çocuklar tarafından kullanımı için tasarlanmamıştır.
7. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
8. Cihaz, çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihaz ve kablosu çocukların ulaşamayacağı bir yerde olmalıdır.
9. Hareketli parçalara temas etmekten sakının. Parmaklarınızı besleme alanından ve boşaltma çıkışlarından uzak tutun.
10. Kablosu veya fişi hasarlı bir cihazı çalıştırmayın veya cihaz arıza yaptıktan sonra ya da düşürülürse veya herhangi bir şekilde hasar görürse cihazı çalıştırmayın. İnceleme, onarım veya ayarlama hakkında bilgi almak için müşteri hizmetleri telefon numarasından üretici ile iletişime geçin.





ÜRÜN GÜVENLİĞİ

11. Hamuru içeri doğru elle itmeyin. Yiyeceği içeri itmek için daima kombo aracını kullanın.
12. Önerilmeyen veya KitchenAid tarafından satılmayan eklentilerin kullanılması yangın, elektrik çarpması veya yaralanmaya neden olabilir.
13. Stantlı Mikseri açık havada kullanmayın.
14. Kablonun masa veya tezgah kenarından sarkmasına izin vermeyin.
15. Cihaz kullanımdayken, asla gözetimsiz durumda bırakmayınız.
16. Cihazı temizlemeden önce ve cihaz kullanılmıyorken cihazı kapatın, fişini prizden çekin ve Gurme Makarna Makinesi Aparatını cihazdan çıkarın. Parçaları takıp çıkarmadan önce cihazı kapatın ve motorun tamamen durduğundan emin olun.
17. Ayrıca Stand Mikser ile birlikte verilen ""Talimatlar"" Kılavuzunun Önemli Güvenlik Tedbirleri bölümünü inceleyin.
18. Gıda ile temas eden yüzeylerin temizliği ile ilgili talimatlar için "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.
19. Bu cihaz, evde ve aşağıdakiler gibi benzer uygulamalarda kullanım tasarlanmıştır:
 - mağazalar, ofisler veya diğer çalışma ortamlarında çalışanların kullanımına sunulan mutfak alanlarında;
 - çiftlik evlerinde;
 - oteller, pansiyonlar ve diğer konaklama ortamlarında müşteriler tarafından;
 - oda-kahvaltı türü hizmet sunan ortamlarda.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

Talimatlar çevrimiçi olarak da sunulmuştur. Şu adresten web sitemizi ziyaret edin:
www.KitchenAid.eu

TÜRKÇE



ÜRÜN GÜVENLİĞİ

ELEKTRİKLİ EKİPMAN ATIK TASFİYESİ

Ambalajlama materyalinin atılması

Ambalajlama materyali geri dönüştürülebilir malzemeden yapılmış ve geri dönüşüm işareti ile işaretlenmiştir. Bu nedenle ambalajın farklı kısımlarının sorumlu bir şekilde, atık tasfiyesini yöneten yerel yönetim düzenlemelerine tamamen uygun olarak tasfiye edilmesi gerekmektedir.

Ürünün hurdaya çıkarılması

- Bu ürünün doğru bir şekilde tasfiye edilmesini sağlayarak, bu ürünün uygunsuz şekilde atığa ayrılmasından kaynaklanan, çevreye ve insan sağlığının maruz kalacağı olası olumsuz sonuçları önlemiş olacaksınız.

Bu ürünün işlem görmesi, geri kazandırılması ve geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel kurumlara, ev atığı tasfiye hizmetleri veya ürünü satın aldığınız mağaza ile irtibata geçin.

UYGUNLUK BEYANI

Bu cihaz, 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC ve 2011/65/EU (RoHS - Tehlikeli Maddelerin Sınırlandırılması Direktifi) sayılı AB Direktifleri ile uyumlu olarak tasarlanmış, üretilmiş ve dağıtılmıştır.

ÜRÜN KULLANIMI

DOĞRU MAKARNA PLAKASININ SEÇİLMESİ

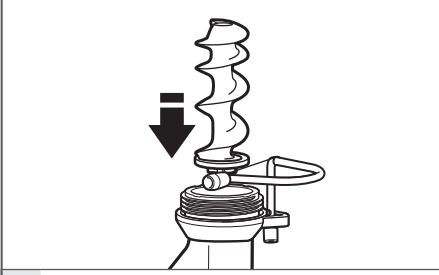
MAKARNA PLAKASI		ÖNERİLEN STANTLI MİKSER HIZI	ÖNERİLEN ÇIKINTI UZUNLUĞU
SPAGETTİ		10	Yaklaşık 24 cm
BUCATİNİ		10	Yaklaşık 24 cm
RİGATONİ		6	Yaklaşık 4 cm
FUSİLLİ (BURGU)		3	Yaklaşık 4 cm
BÜYÜK MACARONİ		6	5 cm'ye kadar
KÜÇÜK MACARONİ		6	4 cm'ye kadar





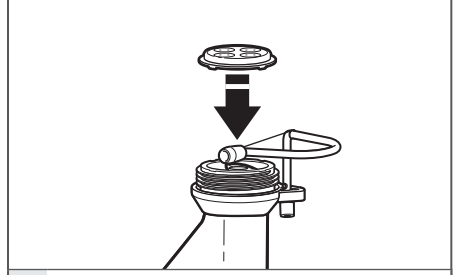
ÜRÜN KULLANIMI

MAKARNA MAKİNESİNİN KURULUMU



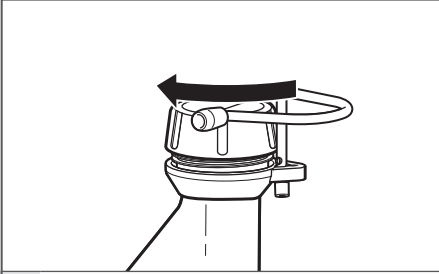
1

Burgunun yerleştirilebilmesi için kesiciyi muhafaza tabanından uzaklaştıracak şekilde döndürün. Burguyu, çapraz çıkıntı önce gelecek şekilde muhafaza tabanına yerleştirin. Burgu muhafazanın içine tamamen oturmalıdır.



2

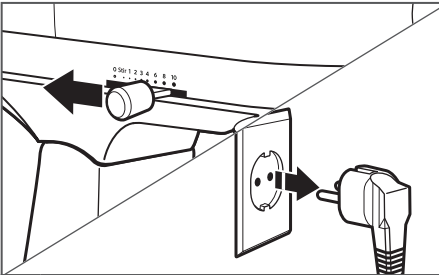
Seçilen makarna plakasını, makarna plakasının çıkıntılı kısmı burgu tabanına gelecek şekilde muhafaza tabanına yerleştirin.



3

Makarna halkasını yerine sıkıca oturana kadar muhafaza tabanına vidalayın.

MAKARNA MAKİNESİNİN BAĞLANTILARI



1

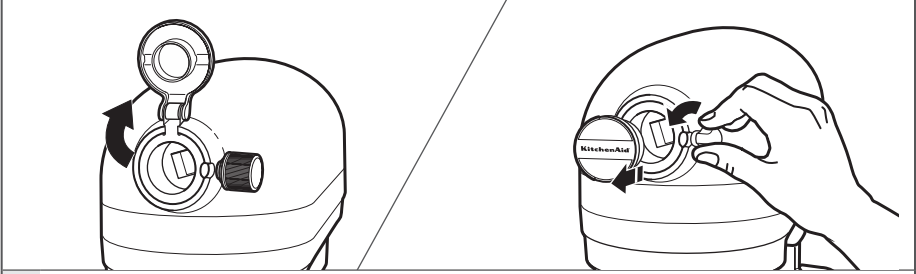
Stantlı Mikseri kapatıp fişini çıkartın.

TÜRKÇE





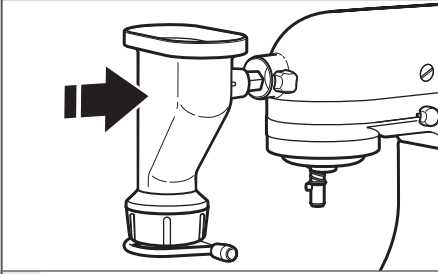
ÜRÜN KULLANIMI



2

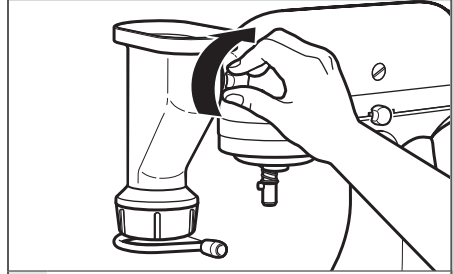
Menteşeli eklenti göbeği kapağına sahip Stantlı Mikserler için: Açmak için yukarı kaldırın.

Çıkarılabilir eklenti göbeği kapağına sahip Stantlı Mikserler için: Eklenti göbeği kapağını çıkarmak için eklenti düğmesini saat yönü tersinde çevirin.



3

Eklenti mili yuvasını, güç milinin kare göbek yuvasına oturduğundan emin olarak eklenti göbeğine takın. Gerekirse, Makarna Makinesini ileri-geri döndürün. Tam oturduğunda, eklenti yuvasındaki pim göbek çerçevesindeki çentiğe tam girer.



4

Makarna Makinesi eklentisi, Stantlı Miksere tamamen sabitlenene kadar Stantlı Mikser eklentisi göbek düğmesini sıkın.





ÜRÜN KULLANIMI

MAKARNA YAPIMI

ÖNEMLİ: Makarna Makinesini kullanırken kravat, eşarp, dökülen elbise ve uzun kolye takmayın ve uzun saçları tokayla toplayın.



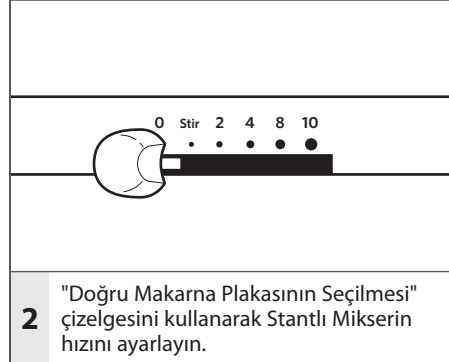
1

Makarna hamurunu hazırlayın ("Tarifler" bölümüne bakın). Hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar hazırlayın.

NOT: Makarna Makinesi yalnızca makarna hamuruyla kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Makarna Makinenizin hasar görmemesi için makarna hamuru dışında başka bir şey sokmayın.

UYARI

Döner Bıçak Tehlikesi
Daima yiyecek iticiyi kullanın.
Parmaklarınızı açıklıklardan uzak tutun.
Çocuklardan uzak tutun.
Bu önerilere uyulmaması uzvun kesilmesine ya da kesik oluşumuna neden olabilir.



2

"Doğru Makarna Plakasının Seçilmesi" çizelgesini kullanarak Stantlı Mikserin hızını ayarlayın.

TÜRKÇE



ÜRÜN KULLANIMI



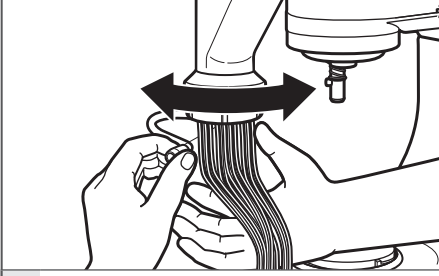
3

Ceviz büyüklüğünde hamur toplarını dikkatlice huniden içeri gönderin, hamur kendiliğinden burğu içinden geçecektir. Bir sonraki parçayı eklemeyen önce burgunun görünür hale gelmesini bekleyin.



4

Kombo aracını hamurun huniye takılması ve kendinden beslememe olmaması halinde kullanın.



5

Makarna makineden çıkarken, istenilen uzunluğa geldiğinde, makarnayı kesmek için kesiciden faydalanın. Önerilen uzunluklar için "Doğru Makarna Plakasının Seçilmesi" bölümüne bakın.





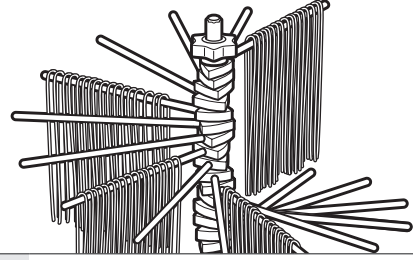
ÜRÜN KULLANIMI

⚠ UYARI

Gıda zehirlenmesi Tehlikesi

Yumurta, süt ürünleri ve et gibi kolay bozulan malzemeleri içeren gıdaları buzdolabı dışında bir saatten fazla bırakmayın.

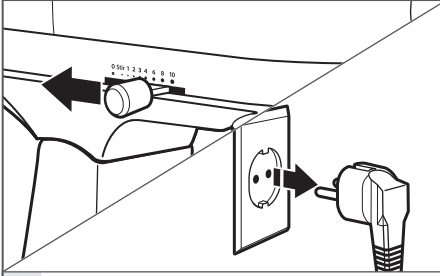
Bu durum gıda zehirlenmesine veya hastalık oluşumuna neden olabilir.



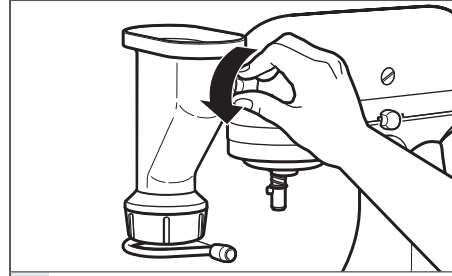
6

Çıkan makarnaları ayırın. Pasta hemen pişirilebilir. Kurutma işlemi yapılacaksa, uzun makarnaları KitchenAid Kurutma Tepsisi (5KPDR) üzerine yerleştirin ya da tek bir katmanı düz bir yüzey üzerine yerleştirilmiş bir havlu üstünde kurutun.

MAKARNA MAKİNESİNİN SÖKÜLMESİ



1 Standlı Mikseri kapatıp fişini çıkartın.

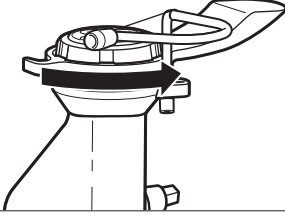


2 Makarna Makinesi eklentisini Standlı Mikserden çıkarın.

TÜRKÇE

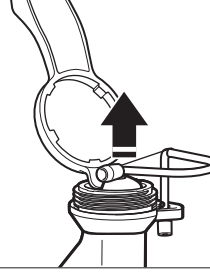


ÜRÜN KULLANIMI



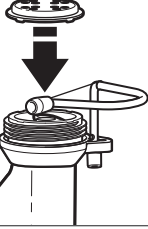
3

Çıkarmak için makarna halkasının vidalarını çıkarın. Makarna halkası elle çıkarılamayacak kadar sıkışmış durumdaysa, kombo aracının anahtar kısmını oyuklar üzerinde kaydırın ve gösterilen şekilde çevirin. Makarna halkası çıktığında, makarna plakasını dışarı çıkarın.



4

Burguyu Makarna Makinesi muhafazasından çekerek çıkarmak için kombo aracı kancasını kullanın.



İSTEĞE BAĞLI: Arzu ederseniz, "Makarna Makinesinin Kurulumu" bölümündeki talimatları izleyerek sonraki makarna plakasını takın.

NOT: Arka arkaya iki makarna hamuru tarifini çıkardıktan sonra Stantlı Mikseri en az 1 saat dinlendirin.

ÖNEMLİ: Burguyu muhafazadan çıkardıktan sonra, burgudaki kurumuş hamurları temizlediğinizden emin olun. Ayrıntılar için bkz. "Bakım ve Temizlik".



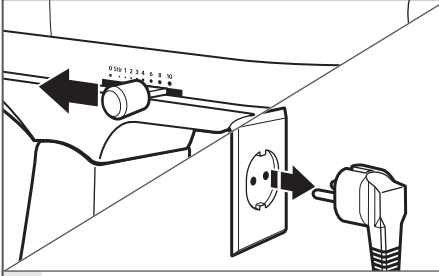


BAKIM VE TEMİZLEME

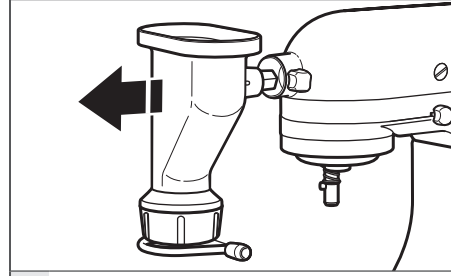
MAKARNA MAKİNESİ VE AKSESUARLARININ TEMİZLİĞİ

Bu aksesuarlar yalnızca makarna hamuruyla kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Makarna Makinenizin hasar görmemesi için makarna hamuru dışında başka bir şey sokmayın.

ÖNEMLİ: Makarna Makinesini temizlemek için metal cisim kullanmayın. Muhafaza, kesici ve makarna plakasını bulaşık makinesinde yıkamayın ve suya ya da başka sıvıya daldırmayın. Muhafaza, kesici ve makarna plakaları elde yıkanmalıdır.



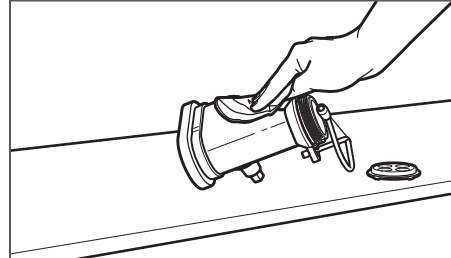
1 Stantlı Mikseri kapatıp fişini çıkartın.



2 Makarna Makinesini tamamen demonte edin. "Makarna Makinesinin Sökülmesi" bölümündeki talimatları izleyin.



3 Tamamen kurumuş hamuru, temizleme aracı ile çıkarın. Gerekli olduğunda, kalan hamurları çıkarmak için bir kürdandan faydalanın.

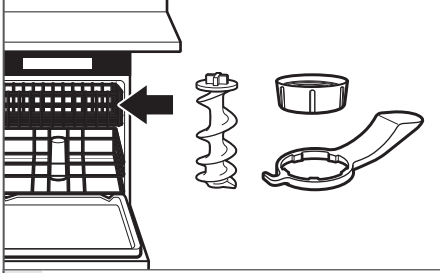


4 Makarna Makinesi muhafazasını, kesiciyi ve makarna plakalarını yalnızca elle temizleyin. Yumuşak, nemli bezle yıkayın. Yumuşak kuru bir bezle iyice kurulayın. Suya ya da başka sıvılara daldırmayın. Bulaşık makinesinde yıkamayın.





BAKIM VE TEMİZLEME



5

Makarna halkasını, burguyu ve kombo aracını elde yumuşak bir bezle ılık sabunlu suda ya da bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın.

TARİFLER

MAKARNANIN PIŞİRİLMESİ

UYARI

Gıda zehirlenmesi Tehlikesi

Yumurta, süt ürünleri ve et gibi kolay bozulan malzemeleri içeren gıdaları buzdolabı dışında bir saatten fazla bırakmayın.

Bu durum gıda zehirlenmesine veya hastalık oluşumuna neden olabilir.

5,7 litre kaynayan suya 2 çay kaşığı tuz ve isteğe bağlı olarak 15 ml (1 yemek kaşığı) yağ ekleyin. Makarnayı azar azar ekleyin ve makarna diri ya da pişmiş olana kadar kaynak suda pişirin. Pişirme sırasında makarna su üzerinde yüzeceğinden eşit seviyeli pişirme için sık sık karıştırın. Süzmek için kevgir kullanın.

Kuru Makarna — 7 dakika

Taze Makarna — noodle kalınlığına bağlı olarak 2 ila -5 dakika





TARİFLER

BASİT YUMURTALI NOODLE MAKARNASI

4 büyük yumurta
415 g elenmiş un
15 ml (1 yemek kaşığı) su
1 çay kaşığı tuz

Yumurtaları cam bir ölçekli kaba kırın. Yumurtaların 200 ml olduğunu kontrol edin. 200 ml'den azsa bu miktara ulaşana kadar her seferinde 2 ml (1 çay kaşığı) miktarlarla su ekleyin.

Un ile tuzu Stantlı Mikser kasesine koyun. Kase ile düz çırpıcıyı bağlayın. Hız 2'de döndürün ve kademeli olarak yumurtalarla 15 ml (1 yemek kaşığı) su ekleyin. 30 saniye karıştırın. Stantlı Mikseri durdurun ve düz çırpıcıyı hamur çengeliyle değiştirin. Hız 2'ye getirip 2 dakika yoğurun.

Hamuru 20 dakika dinlendirin.

Karışımı kaseden çıkarın ve düz bir yüzeye yerleştirin.

Hamur kolay uflanabilir bir görünümde olabilir. 30 saniye ila 1 dakika arası ya da hamur pürüzsüz, bükülebilir bir hal alana ve top halinde kalacak duruma gelene kadar hamuru elle yoğurun.

Ceviz büyüklüğünde parçalar oluşturun ve istenen şekilde makarna çıkarın. Yukarıdaki pişirme talimatlarını izleyerek istenilen şekilde ayırın ve kurutun.

Sonuç: Yaklaşık 580 g hamur



SORUN GİDERME

! UYARI

Elektrik Çarpması Tehlikesi
Topraklı bir prize takın.
Toprak hattını çıkarmayın.
Bir uyarlayıcı kullanmayın.
Bir uzatma kablosu kullanmayın.
Bu talimatların izlenmemesi, ölüme, yangına veya elektrik çarpmasına neden olabilir.

Stantlı Mikseriniz Makarna Makinesi eklentisini kullanırken arızalanır ya da çalışmazsa lütfen aşağıdaki kontrolleri yapın:

1. "Doğru Makarna Plakasının Seçilmesi" çizelgesinde önerilen makarna levhası için doğru hızı kullandınız mı?
2. Makarna Makinesi eklentisini, "Makarna Makinesinin Kullanılması" bölümünde gösterilen doğru şekilde taktınız mı?
3. "Makarna Makinesinin Kullanılması" bölümünde açıklanan kullanım talimatlarını izlediniz mi?
4. Hamurunuz tarife göre hazırlandı mı?
5. Stantlı Mikser takılı mı?
6. Stantlı Mikser devresindeki sigorta çalışır durumda mı? Bir devre kesici kutunuz varsa, devrenin kapalı olduğundan emin olun.
7. Stantlı Mikseri 10-15 saniyeliğine kapatıp yeniden açın. Stantlı Mikser çalışmıyorsa yeniden çalıştırmadan önce 30 dakika soğumaya bırakın.

Sorun yukarıdakilerden herhangi biri değilse "KitchenAid Garantisi ("Garanti") Hükümleri" bölümüne bakın.

Servis hizmeti vermediklerinden Makarna Makinesi eklentisini Stantlı Mikser bayisine geri götürmeyin.



KITCHENAİD GARANTİSİ ("GARANTİ") HÜKÜMLERİ

Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belçika adresli KitchenAid Europa, Inc. ("**Garanti Veren**"), tüketici olan son müşteriye aşağıdaki hükümler uyarınca bir Garanti verir.

Garanti; (i) ürünün değiştirilmesini talep etme, (ii) ürünün ücretsiz olarak onarılmasını talep etme veya (iii) üründeki kusurla orantılı indirim talep etme ve (iv) imalatçı/ithalatçıya ürünü iade etmeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden cayma dahil olmak üzere 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun uyarınca son müşterinin ürünün imalatçısına veya ithalatçısına karşı sahip olduğu yasal garanti haklarına ek olarak uygulanır ve bunları sınırlandırmaz veya etkilemez.

1) KAPSAM VE GARANTİ HÜKÜMLERİ

a) Garanti Veren, bir tüketicinin Avrupa Ekonomik Alanı, Moldova, Karadağ, Rusya, İsviçre veya Türkiye ülkelerindeki bir KitchenAid-Group satıcısından veya şirketinden satın aldığı Bölüm 1.b) kapsamında belirtilen ürünler için Garanti verir.

b) Garanti süreleri satın alınan ürüne bağlıdır ve aşağıdaki şekildedir:

5KSMPEXTA Satın alım tarihinden itibaren geçerli olmak üzere iki yıllık tam garanti.

c) Garanti süresi, satın alma tarihinde, yani bir tüketicinin ürünü bir KitchenAid-Group bayisinden veya şirketinden satın aldığı tarihte başlar.

d) Garanti, ürünün hatasız niteliğini kapsar.

e) Garanti süresi boyunca bir kusur meydana gelirse Garanti Veren, tüketiciye bu Garanti kapsamında kendi tercihiyle bağlı olarak aşağıdaki hizmetleri sağlayacaktır:

- Kusurlu ürünün veya ürün parçasının onarımı veya

- Kusurlu ürünün veya ürün parçasının değiştirilmesi. Bir ürün artık mevcut değilse Garanti Veren, ürünü eşdeğer veya daha yüksek değerli bir ürünle değiştirme hakkına sahiptir.

f) Tüketici, Garanti kapsamında bir talepte bulunmak isterse www.kitchenaid.com.tr (Telefon numarası: +90 312 397 35 17) adresinde bulunan ülkeye özel KitchenAid servis merkezleri veya doğrudan KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belçika adresinde bulunan Garanti Veren ile iletişime geçmelidir.

İTHALATÇI BİLGİSİ:

İPEK GIDA DTM. ELK. EŞYA TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.

Macun Mah. Batı Bulvarı ATB İş Mrkz.

No:1 C Blok 49

Yenimahalle/ANKARA 06105

SSHYB Tarih/No: 27.07.2017 / 52253

+90 312 397 83 70

g) Yedek parçalar da dahil olmak üzere onarım maliyetleri ve hatasız bir ürün veya ürün parçasının teslimatı için posta masrafları Garanti Veren tarafından karşılanacaktır. Garanti Veren veya ülkeye özgü KitchenAid müşteri hizmetleri merkezi kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesini talep ederse Garanti Veren ayrıca kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesine ilişkin posta maliyetlerini de karşılayacaktır.

h) Garanti kapsamında bir talepte bulunabilmek için tüketicinin, ürünü satın aldığını gösteren makbuzunu veya faturasını ibraz etmesi gerekir.

TÜRKÇE





KITCHENAİD GARANTİSİ ("GARANTİ") HÜKÜMLERİ

2) GARANTİNİN SINIRLANDIRILMASI

a) Garanti, yalnızca özel amaçlar için kullanılan ürünler için geçerlidir; profesyonel veya ticari amaçlar için kullanılan ürünler için geçerli değildir.

b) Garanti; normal aşınma ve yıpranma, yanlış veya kötü amaçlı kullanım, kullanım talimatlarına uyulmaması, ürünün yanlış elektrik voltajında kullanılması, geçerli elektrik yönetmeliklerine aykırı kurulum ve çalıştırma ile güç kullanma (ör. kaseler) durumunda geçerli değildir.

c) Garanti, değiştirilmiş veya dönüştürülmüş ürünler (ör. 120 V ürünlerin 220-240 V ürünlere dönüştürülmesi) için geçerli değildir.

d) Garanti hizmetlerinin sağlanması, Garanti süresini uzatmaz ve yeni bir Garanti süresi başlatmaz. Takılan yedek parçaların garanti süresi, komple ürün için geçerli Garanti süresi ile sona erer.

KitchenAid müşteri hizmetleri merkezleri, Garanti süresinin sona ermesinden sonra veya Garantinin geçerli olmadığı ürünler için soru sorma ve bilgi alma amacıyla son müşteri tarafından kullanılabilir. Web sitemizden daha fazla bilgiye erişebilirsiniz:

www.kitchenaid.eu

ÜRÜN KAYDI

Yeni KitchenAid cihazınızı hemen kaydedin: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2020 Tüm hakları saklıdır.

KITCHENAİD ve Stand Mikser tasarımı, ABD ve diğer yerlerde ticari markalardır.











شروط ضمان KITCHENAID («الضمان»)

(2) حدود الضمان

- (a) لا ينطبق الضمان إلا على المنتجات المستخدمة لأغراض خاصة وليس لأغراض مهنية أو تجارية.
- (b) لا ينطبق الضمان في حال البلى والاستعمال العادي، والاستخدام غير الصحيح أو سوء الاستخدام، والفشل في اتباع إرشادات الاستخدام، واستخدام المنتج على فولتية كهربائية غير صحيحة، والتنشيط والتشغيل بما يتعارض مع اللوائح الكهربائية المطبقة، واستخدام القوة (على سبيل المثال، الضربات).
- (c) لا ينطبق الضمان في حال تم تعديل المنتج أو تحويله، على سبيل المثال، تحويل المنتجات بجهد V 120 إلى منتجات بجهد V 240-220.
- (d) إن توفير خدمات الضمان لا يمدد فترة الضمان، كما أنه لا يبدأ فترة ضمان جديدة. تنتهي فترة ضمان قطع الغيار المركبة مع انتهاء فترة ضمان المنتج بأكمله.
- (e) يتم استبعاد المطالبات الإضافية أو الأخرى، لا سيما المطالبات المتعلقة بالأضرار، ما لم تكن المسؤولية إلزامية بموجب القانون.

بعد انتهاء صلاحية فترة الضمان أو بالنسبة إلى المنتجات التي لا ينطبق عليها الضمان، تبقى مراكز خدمة العملاء من KitchenAid متوفرة للعميل النهائي للإجابة عن الأسئلة وتقديم المعلومات. تتوفر معلومات إضافية أيضًا على موقع الويب الخاص بنا: www.kitchenaid-mea.com & www.kitchenaid.eu

تسجيل المنتج

تسجيل جهاز KitchenAid الجديد الآن: <http://www.kitchenaid.eu/register>





شروط ضمان KITCHENAID («الضمان»)

إن KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever بلجيكا ("الضامن") تمنح العميل النهائي الذي يعتبر مستهلكًا، ضمانًا وفقًا للشروط التالية. ينطبق الضمان بالإضافة إلى حقوق الكفالة القانونية للعميل النهائي المقدمة من بائع المنتج ولا يحد منها أو يؤثر فيها.

1 نطاق الضمان وشروطه

(a) يمنح الضامن الضمان للمنتجات المذكورة في القسم 1.ب) التي اشتراها مستهلك من بائع أو شركة من مجموعة KitchenAid ضمن دول المنطقة الاقتصادية الأوروبية أو مولدوفا أو مونتينيغرو أو روسيا أو سويسرا أو تركيا. والشرق الأوسط.

(b) تستند مدة الضمان إلى المنتج الذي تم شراؤه وتكون على الشكل التالي:

5KSMPEXTA ضمان كامل لمدة عامين من تاريخ الشراء.

(c) تبدأ مدة الضمان في تاريخ الشراء، أي في التاريخ الذي اشترى فيه المستهلك المنتج من تاجر أو شركة من مجموعة KitchenAid.

(d) يغطي الضمان طبيعة المنتج الخالية من العيوب.

(e) يتعين على الضامن تزويد المستهلك بالخدمات التالية بموجب هذا الضمان، بحسب اختيار الضامن، في حال حدوث خلل في المنتج أثناء فترة الضمان:

إصلاح المنتج أو الجزء المعيب منخ، أو استبدال المنتج أو الجزء المعيب منه. إذا لم يعد المنتج متوفرًا، فيحق للضامن تبديل المنتج بمنتج آخر يعادله أو بقيمة أعلى.

(f) إذا أراد المستهلك تقديم مطالبة بموجب الضمان، فيتعين على المستهلك الاتصال بمراكز خدمة KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever الخاصة بالبلد أو بالضامن مباشرة بلجيكا عبر البريد الإلكتروني:

UAE:

AL GHANDI ELECTRONICS.

POST BOX NO. 9098,

DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES

Toll free number: +971 4 2570007

(g) يتحمل الضامن تكاليف الإصلاح، بما في ذلك قطع الغيار وأي تكاليف بريدية (إن وجدت) لتسليم منتج أو جزء منتج خال من العيوب. يتحمل الضامن أيضًا تكاليف البريد لإعادة المنتج المعيب أو جزء المنتج إذا طلب الضامن أو مركز خدمة عملاء KitchenAid الخاص بالبلد إعادة المنتج المعيب أو جزء المنتج المعيب. ومع ذلك، يتحمل المستهلك تكاليف التغليف المناسب لإعادة المنتج المعيب أو جزء المنتج.

(h) يهدف التمكن من تقديم مطالبة بموجب الضمان، يتعين على المستهلك تقديم الإيصال أو الفاتورة التي حصل عليها عند شراء المنتج.



الوصفات

عجينة الشعيرة بالبيض النيئ

قومي بتفريغ البيض في كوب قياس زجاجي. تأكدي من أن البيض عند مستوى ٢٠٠ مل. وإذا كان أقل من ٢٠٠ مل، فأضيفي كمية من الماء بحجم ٢ مل (ملعقة صغيرة) في المرة الواحدة، حتى تصلي إلى القياس المطلوب.

ضعي الدقيق والملح في كبة الخلاط الثابت. قومي بتركيب الكبة والمضرب المسطح. قومي بالتشغيل على السرعة ٢ وأضيفي البيض بشكل تدريجي مع ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء. قومي بخلطهم لمدة ٣٠ ثانية. أوقفي الخلاط الثابت وقومي باستبدال المضرب المسطح بمضرب العجين. قومي بالتشغيل على السرعة ٢، وقومي بالعجن لمدة دقيقتين. اتركي العجين لمدة ٢٠ دقيقة.

قومي بإزالة الخليط من الوعاء وضعيه على سطح نظيف. قد تبدو العجينة بشكل مفتت. قومي بعجنها يدويًا لمدة ٣٠ ثانية إلى دقيقة واحدة أو حتى تصبح العجينة ملساء ولينة ومتماسكة بكاملها في شكل كرة.

قومي بتشكيل العجينة على هيئة قطع بحجم حبة جوز ثم قومي بكبس المكرونة بالشكل المطلوب. قومي بالفصل بينها وتجفيفها حسب الرغبة، وذلك باتّباع إرشادات الطهي الواردة أعلاه.

الحصيلة: ٥٨٠ جرامًا تقريبًا من العجين

4 بيضات كبيرة

415 جرامًا من الدقيق المنخول لجميع الأغراض

15 مل (ملعقة كبيرة) من الماء

1 ملعقة صغيرة من الملح

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

تحذير



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

قومي بتوصيل الجهاز بأخذ كهرباء مؤرض.

لا تقومي بإزالة دبوس التأريض.

ولا تستخدم أي أحد المهابيات.

لا تستخدم سلك الامتداد.

قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.

في حالة تعطل الخلاط الثابت أو توقّفه عن العمل أثناء استخدام ملحق مكبس المكرونة، فالرجاء التحقق مما يلي:

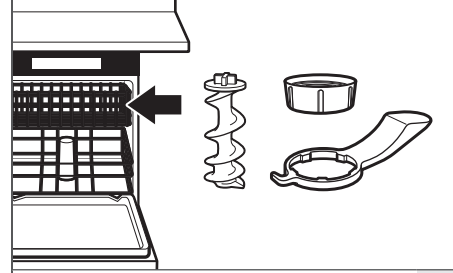
- هل استخدمتي السرعة المناسبة لقرص تشكيل المكرونة كما هو موضح في الجدول «اختيار قرص تشكيل المكرونة المناسب»؟
- هل قمتي بتركيب ملحق مكبس المكرونة بشكل صحيح كما هو موضح في القسم «استخدام مكبس المكرونة»؟
- هل اتبعتي إرشادات الاستخدام كما هو موضح في القسم «استخدام مكبس المكرونة»؟
- هل تم تحذير العجين وفقًا للوصفة المذكورة؟
- هل الخلاط الثابت متصل بالكهرباء؟
- هل الصمام الكهربائي (الفيز) الموجود في الدائرة الكهربائية الموصلة للخلاط الثابت صالح للاستخدام؟ إذا كان هناك صندوق قاطع للدائرة الكهربائية، فتأكدي من أن الدائرة مغلقة.
- قومي بإيقاف تشغيل الخلاط الثابت لمدة تتراوح من 10 إلى 15 ثانية، ثم أعيدي تشغيله مرة أخرى. وإذا استمر الخلاط الثابت لا يعمل، فاتركيه حتى يبرد لمدة 30 دقيقة قبل إعادة تشغيله مرة أخرى.

إذا لم تكن المشكلة بسبب أي من العناصر الواردة أعلاه، فانظري قسم "شروط ضمان KitchenAid («الضمان»).".

لا تقومي بإعادة ملحق مكبس المكرونة أو الخلاط الثابت إلى بائع التجزئة، حيث إنه لا يقدم خدمة الصيانة.



العناية والتنظيف



قومي بغسل حلقة المكرونة والبريمة اللولبية والأداة المجمعة يدويًا باستخدام قطعة قماش ناعمة، في ماء دافئ مع صابون، أو اغسليها في الرف العلوي من غسالة الأواني.

5

الوصفات

طهو المكرونة

أضيفي ملعقتين صغيرتين من الملح و١٥ مل لتر (ملعقة كبيرة) من الزيت (اختياري) على ٥,٧ لتر من الماء المغلي. قومي بإضافة عجين المكرونة تدريجيًا واستمري في الطهي بدرجة الغليان حتى تصل المكرونة إلى أول درجات الاستواء أو تكون صلبة عند المضغ إلى حد ما. ستطفو المكرونة على سطح الماء أثناء الطهي، لذلك قومي بتقليبها من وقت إلى آخر لطهيها بالكامل. استخدم مصفاة للتصفية.

المكرونة المجففة ٧ دقائق

المكرونة الطازجة — من ٢ إلى ٥ دقائق بناءً على سمك الشعيرية

تحذير

مخاطر تسمم الطعام

لا تتركي الأطعمة التي تحتوي على مكونات قابلة للفساد مثل البيض ومنتجات الألبان واللحوم خارج الثلاجة لمدة تزيد عن ساعة واحدة.

فقد يؤدي ذلك إلى تسمم الطعام أو الإصابة بالأمراض.



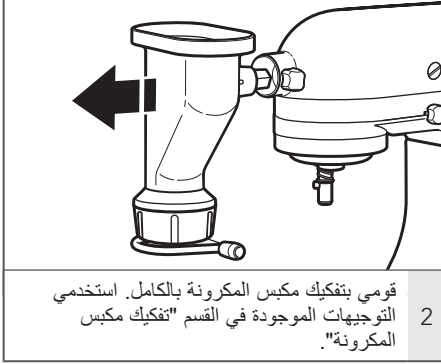


العناية والتنظيف

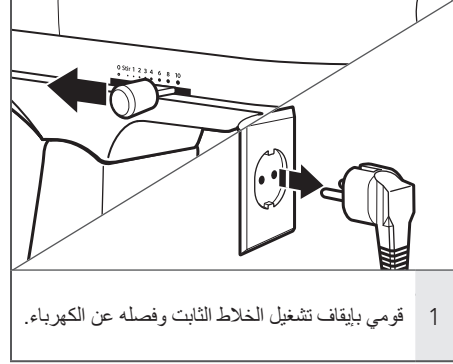
تنظيف مكبس المكرونة والملحقات

تم تصميم هذه الملحقات ليتم استخدامها مع عجينة المكرونة فقط. لتجنب إتلاف مكبس المكرونة، لا تقومي بإدخال أي شيء آخر بخلاف عجينة المكرونة.

هام: لا تستخدمي أدوات معدنية لتنظيف مكبس المكرونة. لا تقومي بغسل المبيت والقاطع وأقراص تشكيل المكرونة في غسالة الأواني أو غمرها في الماء أو أية سوائل أخرى. حيث يجب غسل المبيت، والقاطع، وأقراص تشكيل المكرونة يدويًا.



2 قومي بتفكيك مكبس المكرونة بالكامل. استخدمي التوجيهات الموجودة في القسم "تفكيك مكبس المكرونة".



1 قومي بإيقاف تشغيل الخلاط الثابت وفصله عن الكهرباء.



4 قومي بتنظيف مبيت مكبس المكرونة والقاطع وأقراص تشكيل المكرونة يدويًا فقط. قومي بغسله باستخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة. قومي بتجفيفه تمامًا باستخدام قطعة قماش ناعمة وجافة. لا تغمرها في الماء أو أية سوائل أخرى. لا تقومي بغسله في غسالة الأواني.



3 قومي بإزالة بقايا العجين الجافة تمامًا باستخدام أداة التنظيف. وإذا لزم الأمر، استخدمي عود أسنان لالتقاط أي عجين متبقي.

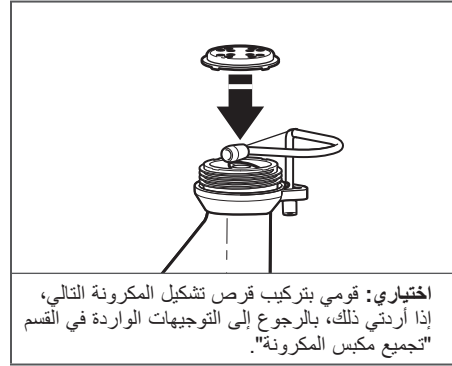




استخدام المنتج



هام: بعد إزالة البريمة اللولبية من المبيت، تأكدي من تنظيف أية بقايا عجينة جافة من البريمة اللولبية. راجعي قسم "العناية والتنظيف" للحصول على تفاصيل.



ملاحظة: دعي الخلط الثابت يهدأ لمدة ساعة واحدة على الأقل بعد كبس مقدارين متتابعين من عجينة المكرونة.

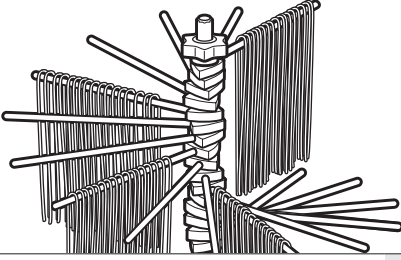
استخدام المنتج

⚠ تحذير

مخاطر تسمم الطعام

لا تتركي الأطعمة التي تحتوي على مكونات قابلة للفساد مثل البيض ومنتجات الألبان واللحوم خارج الثلاجة لمدة تزيد عن ساعة واحدة.

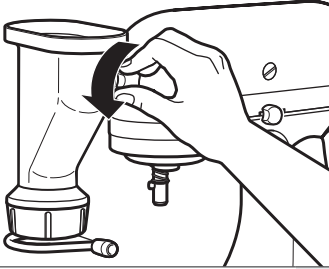
فقد يؤدي ذلك إلى تسمم الطعام أو الإصابة بالأمراض.



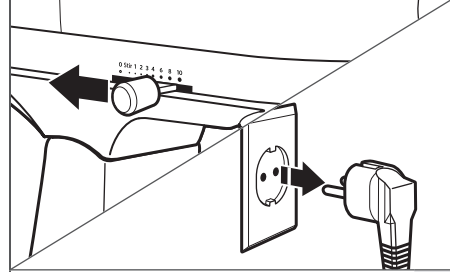
قومي بالفصل بين المكرونة بعد كبسها من الجهاز. ويمكنك طهي المكرونة في الحال. في حالة التجفيف، ضعي الشعرية الطويلة على حامل تجفيف المكرونة من KitchenAid (SKPDR) أو قومي بتجفيفها بوضعها بحيث تكون طبقة واحدة على منشفة موضوعة على سطح مستو.

6

تفكيك مكبس المكرونة



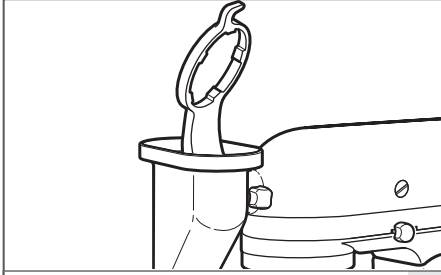
2 أزيل ملحق مكبس المكرونة من الخلاط الثابت.



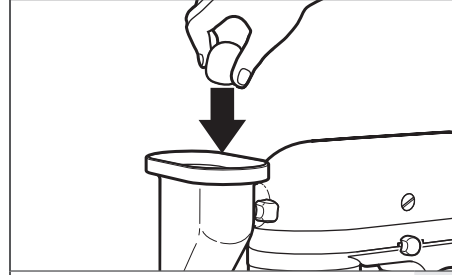
1 قومي بإيقاف تشغيل الخلاط الثابت وفصله عن الكهرباء.



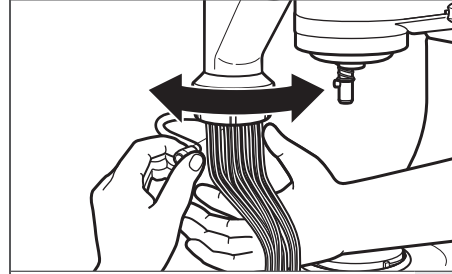
استخدام المنتج



4 استخدم الأداة المصممة لدفع العجين فقط إذا كانت العجينة عالقة في القادوس وتوقف التلقين الذاتي.



3 قومي بتلقين كرات العجين المشكلة بحجم حبة جوز في القادوس ببطء، على أن يحدث تلقين ذاتي للعجين عبر البريمة اللولبية. انتظري حتى يظهر جسم البريمة اللولبية قبل إضافة القطعة التالية.



5 استخدم القاطع لتقطيع المكرونة بالطول المطلوب أثناء خروجها من المكبس. راجعي "اختيار قرص تشكيل المكرونة المناسب" لمعرفة الأطوال الموصى بها.



استخدام المنتج

عمل المكرونة

هام: عند استخدام مكبس المكرونة، لا ترتدي أربطة عنق أو أوشحة أو ملابس فضفاضة أو قلادات طويلة، وقومي بتجميع الشعر الطويل بمشبك.

تحذير !



خطر شفرات دوارة

استخدمي دائماً دافع الطعام.

تجنبي وضع الأصابع بالقرب من الفتحات.

احتفظي به بعيداً عن متناول الأطفال.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في البتر أو القطع.



1 تحضير عجينة المكرونة (انظري قسم "الوصفات").
قومي بتشكيل العجينة على هيئة كرات بحجم حبة الجوز.

ملاحظة: تم تصميم مكبس المكرونة لاستخدامه مع عجينة المكرونة فقط. لتجنب إتلاف مكبس المكرونة، لا تقومي بإدخال أي شيء آخر بخلاف عجينة المكرونة.



2 قومي بضبط سرعة الخلط الثابت، بالرجوع إلى الجدول "اختيار قرص تشكيل المكرونة المناسب".

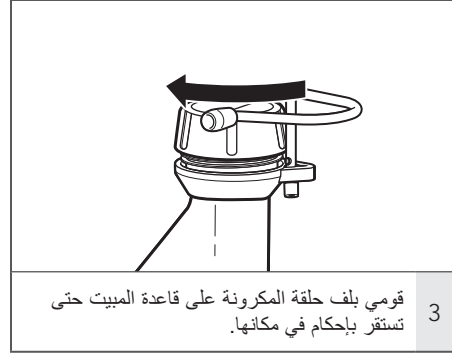
استخدام المنتج



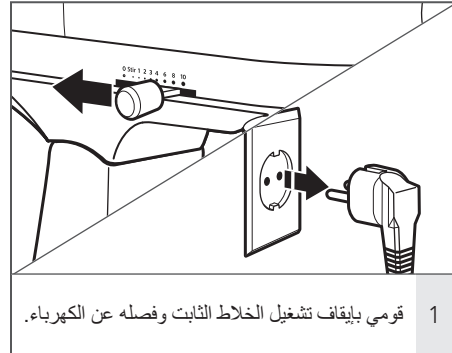


استخدام المنتج

تجميع مكبس المكرونة



تركيب مكبس المكرونة



سلامة المنتج

- 19 هذا الجهاز مصمم للاستخدام في المنزل والاستخدامات المماثلة مثل:
- المطابخ المعدة للموظفين في المقاهي أو المكاتب أو بيئات العمل الأخرى؛
 - البيوت الريفية؛
 - من قبل نزلاء الفنادق والموتيلات والبيئات السكنية من نوع آخر؛
 - البيئات التي توفر الإقامة والإفطار.

احتفظ بهذه التعليمات

تتوفر التعليمات على الإنترنت أيضًا، لذا تفضل بزيارة موقعنا الإلكتروني على:
<http://www.kitchenaid.eu>

التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية

التخلص من مواد التغليف

إن مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة ومميزة برمز إعادة التدوير. وبالتالي يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لمواد التغليف بطريقة مسنولة مع الامتثال التام لقواعد التخلص من النفايات الخاصة بالهيئة المحلية.

التخلص من المنتج

- وبالتأكد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة،

إعلان المطابقة

تم تصميم هذا الجهاز وإنتاجه وتوزيعه بالتوافق مع متطلبات السلامة بحسب توجيهات المجلس الأوروبي: 2014/35/EU و 2014/30/EU و 2009/125/EC و 2011/65/EU (التوجيهات المتعلقة بالقيود على استخدام المواد الخطرة).

استخدام المنتج

اختيار قرص تشكيل المكرونة المناسب

قرص تشكيل المكرونة	سرعة الخلط الثابت الموصى بها	طول مخرجات الكبس الموصى به
الاسباجيتي	10	24 سم تقريبًا
البوكاتيني	10	24 سم تقريبًا
الريجاتوني	6	4 سم تقريبًا
الفوسيلي	3	4 سم تقريبًا
المكرونة الكبيرة	6	حتى 5 سم
المكرونة الصغيرة	6	حتى 4 سم

تعتبر سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

لقد قمنا بتوفير العديد من رسائل السلامة المهمة في هذا الدليل تتعلق بالجهاز. اقرئي دائماً رسائل السلامة والتزمي بها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

ينبهك هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تقتلكي أنتي والآخرين أو تتسبب في إصابتكم.

ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضاً كلمة "DANGER" أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:



إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.

خطر

إذا لم تتبعي الإرشادات، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.

تحذير

ستخبركي جميع رسائل السلامة ما هي المخاطر المحتملة، وكيفية تقليل فرص التعرض للإصابة، وما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم اتباع الإرشادات.

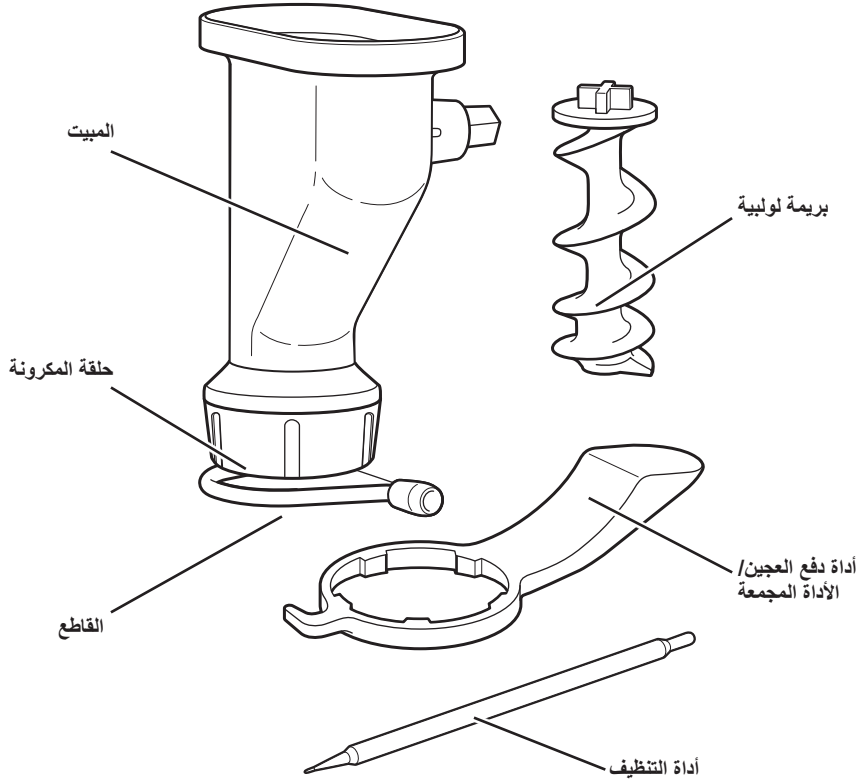
إجراءات وقائية هامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع إجراءات السلامة الأساسية دائماً، والتي تتضمن ما يلي:

- 1 اقرئي جميع الإرشادات. قد ينتج عن الاستخدام الخاطئ للجهاز حدوث إصابات شخصية.
- 2 للحماية من خطر الإصابة بصدمة كهربائية، لا تضعي الخلاط الثابت في الماء أو السوائل الأخرى.
- 3 افصلي الخلاط الثابت عن مأخذ الكهرباء عند عدم الاستخدام، وقيل تركيب الأجزاء أو إزالتها، وقيل التنظيف.
- 4 الاتحاد الأوروبي فقط: يستطيع استخدام الأجهزة الأشخاص الذين يعانون ضعفاً في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الذين لا يملكون الخبرة والمعرفة، بشرط توفير الإشراف أو التعليمات لهم في ما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة. ويجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز.
- 5 الاتحاد الأوروبي فقط: يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز. أبعد الجهاز، وسلكه بعيداً عن الأطفال.
- 6 هذا الجهاز غير معد لاستخدام الأشخاص بما في ذلك الأطفال من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو المفقيرين إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يكن ذلك تحت إشراف أو توجيه خاص باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم الأخطار المرتبطة به.
- 7 يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- 8 هذا الجهاز لا يجب أن يستخدمه الأطفال. يجب أن يكون الجهاز وكابل الطاقة الخاص به بعيدين عن متناول الأطفال.
- 9 تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة. تجنب وضع الأصابع بالقرب من فتحات التلقين والتفريغ.
- 10 لا تشغلي أي جهاز بسلك أو قابس تالف أو بعد تعطل الجهاز أو تعرضه للسقوط أو التلف بأي شكل. اتصل بالشركة المصنعة على رقم هاتف خدمة العملاء لديها للحصول على معلومات حول الفحص أو الإصلاح أو التعديل.
- 11 لا تقومي بتلقين المجين باليد. استخدمي الأداة المجهزة دائماً لدفع الطعام.
- 12 قد يتسبب استخدام الملحقات التي لا توصي بها KitchenAid أو التي لا تنبئها في حدوث حريق أو التعرض لصدمة كهربائية أو إصابة.
- 13 لا تستخدم الخلاط الثابت في الهواء الطلق.
- 14 لا تدعي السلك يتدلى على حافة الطاولة أو الزاوية.
- 15 لا تترك الجهاز أبداً بلا مراقبة أثناء تشغيله.
- 16 أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مأخذ الكهرباء وقم بفك ملحق مكبس الباستا عن الجهاز قبل تنظيفه وعند عدم استخدامه. أوقف تشغيل الجهاز واحرص على أن يتوقف المحرك بالكامل قبل تركيب الأجزاء أو إزالتها.
- 17 اطلع أيضاً على قسم الإجراءات الوقائية الهامة المتوفر في دليل «التعليمات» الخاص بالخلاط الثابت.
- 18 راجع قسم «العناية والتنظيف» للاطلاع على التعليمات الخاصة بتنظيف الأسطح الملامسة للطعام.



الأجزاء والميزات



أقراص تشكيل المكرونة

الفوسيلي



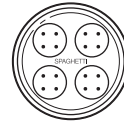
المكرونة الكبيرة



المكرونة الصغيرة



الاسباجيتي



البوكاتيني



الريجاتوني



العربية





KitchenAid

©2020 All rights reserved.
KITCHENAID and the design of the Stand Mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

W11519073A

12/20

