



KitchenAid

Pasta Roller and Cutter Set Attachment 5KSMPPRA 5KSMPPSA 5KSMPPCA

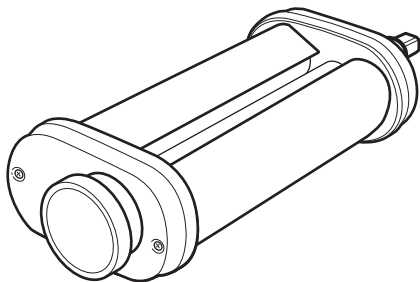


EN	Use and Care Manual	2	NO	Håndbok for bruk og vedlikehold	131
DE	Gebrauchs- und Pflegeanleitung	17	FI	Käyttö- ja huolto-opas	145
FR	Manuel d'utilisation et d'entretien	31	DA	Vejledning til anvendelse og vedligehold	159
IT	Manuale d'uso e manutenzione	47	IS	Notenda & Meðhöndlunar handbók	171
NL	Gebruiks- en onderhoudshandleiding	61	RU	Руководство по эксплуатации и уходу	185
ES	Manual de uso y cuidado	75	PL	Instrukcja obsługi i konserwacji	199
PT	Manual de utilização e manutenção	89	CS	Návod k použití a údržbě	213
EL	Εγχειρίδιο Χρήσης και Φροντίδας	103	TR	Kullanım ve Bakım kılavuzu	225
SV	Handbok för skötsel och användning	117	AR	دليل الاستخدام والعناية	1

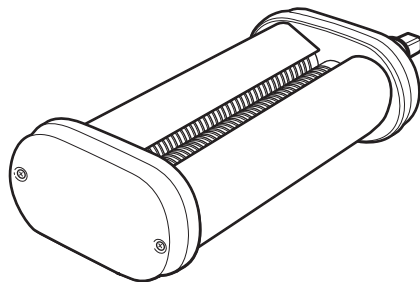




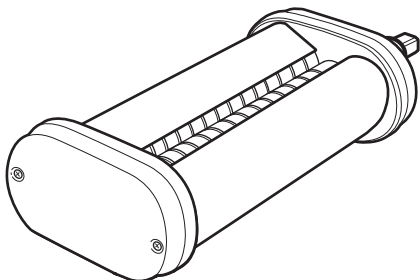
PARTS AND FEATURES



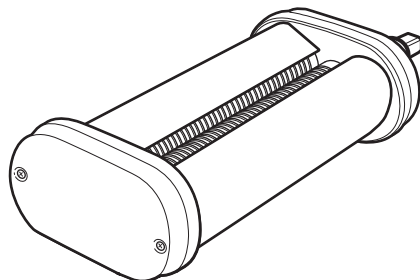
Pasta Roller



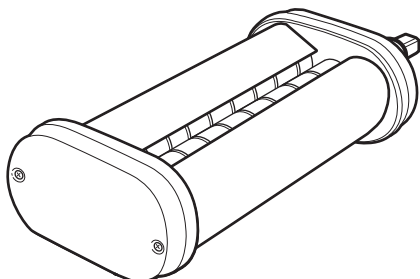
Spaghetti Cutter



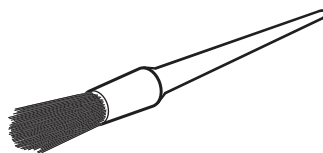
Fettuccine Cutter



Capellini cutter



Lasagnette cutter



Cleaning Brush

MODEL/ROLLER CHART

Use this chart to quickly identify which roller and/or cutters are included with your KitchenAid product.

MODEL #	ATTACHMENT(S) INCLUDED
5KSMPRA	Pasta Roller, Spaghetti Cutter, Fettuccine Cutter
5KSMPSA	Pasta Roller
5KSMPCA	Capellini Cutter, Lasagnette Cutter





PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

! DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. Unplug Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. European Union Only: Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
5. European Union Only: This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
6. This appliance is not intended for use by persons, including children, with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
7. The appliance is not to be used by children. The appliance and cord should be out of reach of children.
8. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.
9. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
10. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.



PRODUCT SAFETY

11. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
12. Turn the appliance OFF (0), unplug from outlet and detach the Pasta Roller and Cutter Set Attachment from appliance before cleaning and when not in use. Turn the appliance OFF (0) and make sure the motor stops completely before putting on or taking off parts.
13. Do not use the Stand Mixer outdoors.
14. Do not let the Stand Mixer cord hang over the edge of table or counter.
15. Do not let the Stand Mixer cord contact hot surfaces, including the stove.
16. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
17. This product is designed for household use only.
18. Also see Important Safeguards included in the Stand Mixer “Use and Care” manual.
19. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Instructions are also available online, visit our website at:

www.KitchenAid.co.uk or www.KitchenAid.eu

ELECTRICAL EQUIPMENT WASTE DISPOSAL

Disposal of packing material

The packing material is recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent

potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detailed information about treatment, recovery, and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

DECLARATION OF CONFORMITY

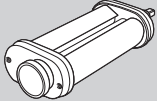
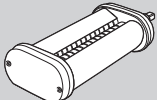
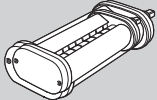
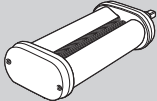
This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the safety requirements of EC Directives: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC and 2011/65/EU (RoHS Directive).





GETTING STARTED

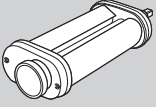
SPEED SETTINGS CHART

ATTACHMENT	SPEED	NOODLE WIDTH	SUGGESTED USES
PASTA ROLLER 	2	up to 140 mm	See "Roller Settings Chart"
LASAGNETTE CUTTER	3	12 mm	Thick noodles
FETTUCCINE CUTTER 	5	6.5 mm	Egg noodles Fettuccine
SPAGHETTI CUTTER 	7	2 mm	Spaghetti Thin fettuccine Linguine fini
CAPELLINI CUTTER 	7	1.5 mm	Very thin angel hair-type pasta Capellini Very fine linguine



GETTING STARTED

ROLLER SETTINGS CHART

ATTACHMENT	ROLLER SETTING	SUGGESTED USES
	1 or 2	Kneading and thinning dough
	3	Thick "kluski"-type noodles
	4	Egg noodles
	4 or 5	Lasagna noodles, fettuccine, spaghetti, and ravioli
	6 or 7	Tortellini, thin fettuccine, and linguine fini
	7 or 8	Very thin "angel-hair"-type pasta/capellini or very fine linguine

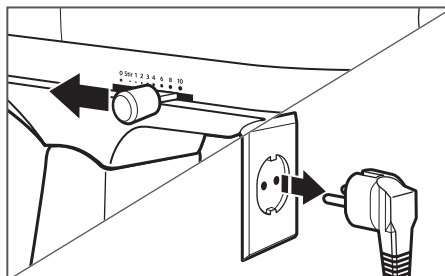
PRODUCT USAGE

ATTACHING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

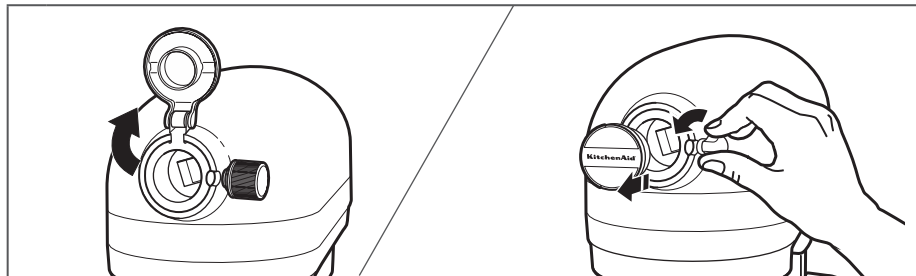
Before first use

To avoid damage, do not wash or immerse Attachments in water or other liquid. Do not wash in dishwasher.

NOTE: These Attachments are designed to be used with pasta dough only. To avoid damaging your Pasta Roller and Cutters, do not cut or roll anything other than pasta.



- 1 Turn the Stand Mixer OFF (0) and unplug.

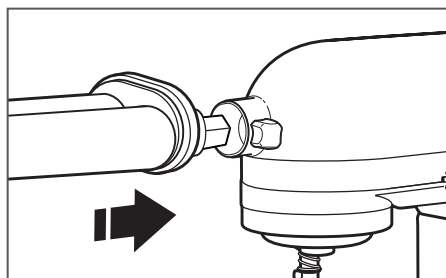


- 2 For Stand Mixers with a hinged attachment hub cover: Flip up to open.
For Stand Mixers with a removable attachment hub cover: Turn the attachment knob counterclockwise to remove attachment hub cover.



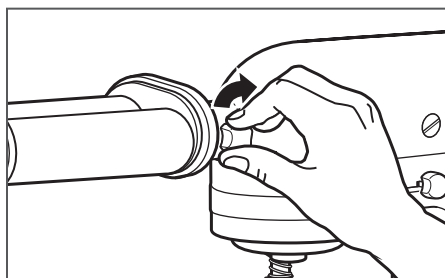


PRODUCT USAGE



3

Insert attachment shaft housing into the attachment hub, making certain the power shaft fits into the square hub socket. If necessary, rotate the Pasta Roller or Cutter back and forth. The pin on the attachment housing fits into the notch of the hub rim when in the proper position.

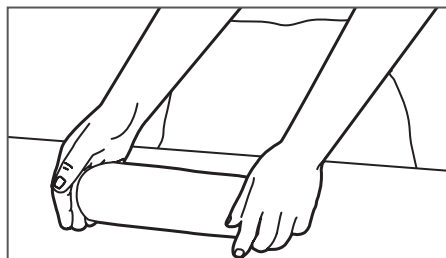


4

Tighten the Stand Mixer attachment hub knob until the Attachment is completely secured to the Stand Mixer.

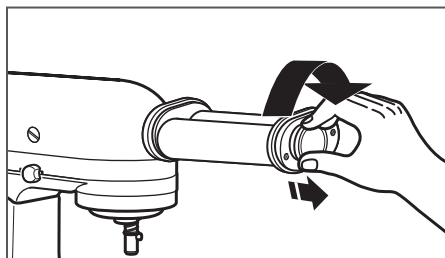
MAKING PASTA

IMPORTANT: When using the Pasta Roller and Cutters, do not wear ties, scarves, loose clothing or long necklaces; gather long hair with a clasp.



1

Prepare pasta dough (see "Recipes" section). Cut dough into sections that fit in the Pasta Roller.



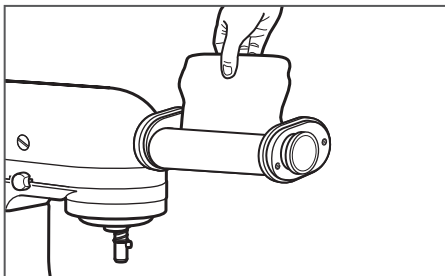
2

Pull the roller adjustment knob straight out and turn to setting 1. Release the knob, making certain the pin on the roller housing engages the opening on the back of the adjustment knob, allowing the knob to fit flush against the roller housing.



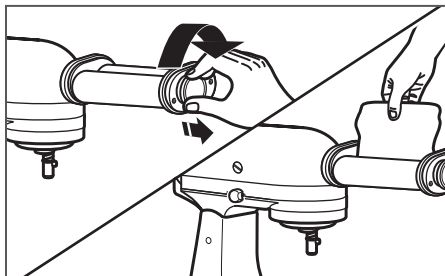


PRODUCT USAGE



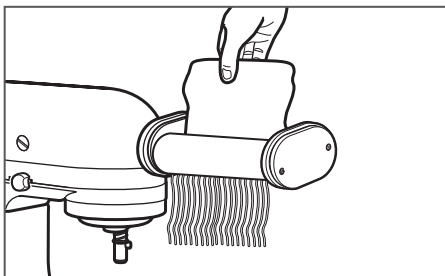
3

Turn Stand Mixer to speed 2. Feed flattened dough into rollers to knead. Fold dough in half and roll again. Repeat until dough is smooth and pliable and covers the width of the roller. Lightly dust pasta with flour while rolling and cutting to aid in drying and separation.



4

Feed dough through rollers to further flatten the sheet of dough. Change the roller to setting 3, and repeat the rolling process. Continue to increase roller setting until desired thickness is reached. Do not fold the dough during this step.



5

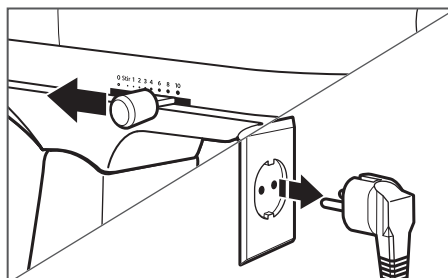
To make noodles, exchange the Pasta Roller for the Pasta Cutter of your choice. Feed the flattened sheets of dough through the cutter. See the "Roller settings chart" to determine the correct thickness for each type of pasta.



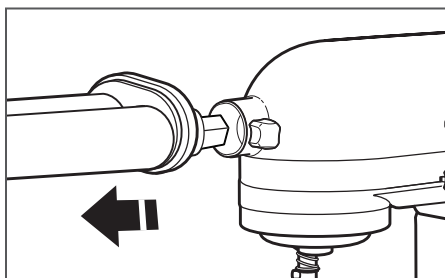


PRODUCT USAGE

DISASSEMBLING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

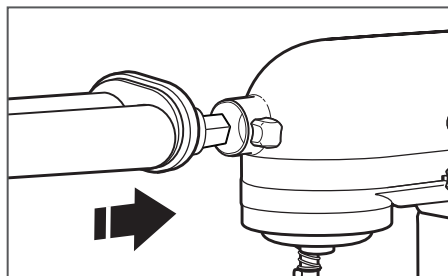


- 1** Turn the Stand Mixer OFF (0) and unplug.

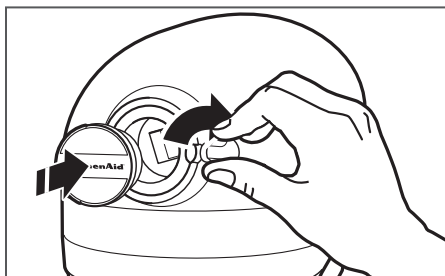


- 2** Remove the Pasta Roller or Cutter from the Stand Mixer.

IMPORTANT: After removing the Pasta Roller or Cutter from the Stand Mixer, be sure to clean any dried dough. See "Care and Cleaning" for details.



OPTIONAL: If desired, attach the next Pasta Roller or Cutter, using the directions in the "Attaching the Pasta Roller and Cutters" section.



- 3** After finishing with the Pasta Roller and Cutters, replace the hub cover and tighten the attachment knob on the Stand Mixer.



RECIPES

COOKING PASTA

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let foods that contain perishable ingredients such as eggs, dairy products, and meats remain unrefrigerated for more than one hour.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Add 10 mL (2 tsp) salt and 15 mL (1 tbs) oil (optional) to 5.7 L (6 qt) boiling water. Gradually add pasta and continue to cook at a boil until pasta is “al dente” or slightly firm to the bite. Pasta floats to the top of the water while cooking, so stir occasionally to keep it cooking evenly. Use a colander to drain.

Dry Pasta — 7 minutes

Fresh Pasta — 2-5 minutes, depending on noodle thickness.

BASIC EGG NOODLE PASTA

4 large eggs

830 mL (3½ cups) sifted all-purpose flour

15 mL (1 tbs) water

2 mL (½ tsp) salt

Break eggs into a glass measuring cup. Check to see that the eggs measure 207 mL (7/8 cup). If less than 207 mL (7/8 cup), add water, 2 mL (½ tsp) at a time, until measurement is reached.

Place flour and salt in Stand Mixer bowl. Attach bowl and flat beater. Turn to Speed 2 and gradually add eggs and 15 mL (1 tbs) water. Mix for 30 seconds. Stop the Stand Mixer and exchange the flat beater for the dough hook. Turn to Speed 2 and knead for 2 minutes.

Let dough rest for 20 minutes.

Divide dough into 4 pieces before processing with the Pasta Roller Attachment.

Follow cooking instructions above.

Yield: About 579 g (1¼ pounds) dough

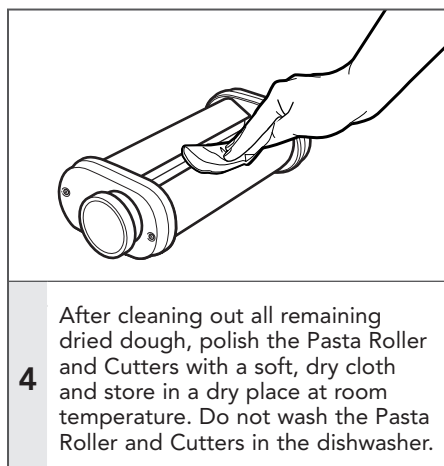
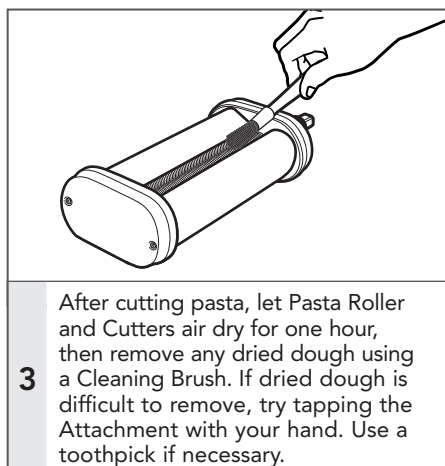
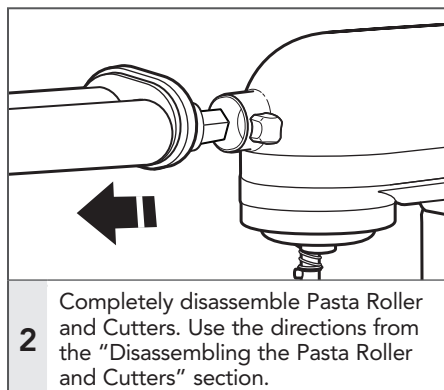
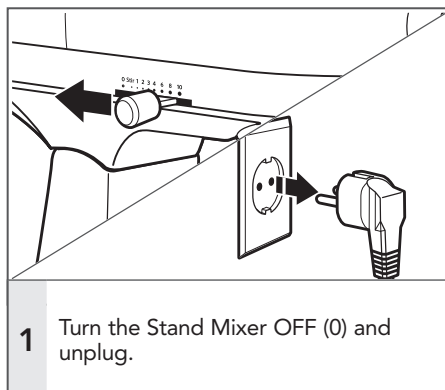


CARE AND CLEANING

CLEANING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

These accessories are designed to be used with pasta dough only. To avoid damaging your Pasta Roller and Cutters, do not insert anything other than pasta dough.

IMPORTANT: Do not use metal objects to clean out the Pasta Roller and Cutters. Do not wash the Pasta Roller and Cutters in the dishwasher, or immerse in water or other liquids. The Pasta Roller and Cutters should be hand washed.



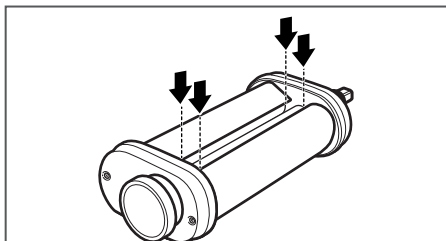
NOTE: Never use a knife or any other sharp object to remove excess dough. Do not run a dish towel or any other cloth through the rollers to clean them.





CARE AND CLEANING

MAINTENANCE



To maintain properly (annually or after 50 uses), we recommend using a light mineral oil to lubricate the gears. Add a drop of mineral oil to each of the 4 corners of the Pasta Roller and Cutters.

TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate while using the Pasta Roller and Cutter Attachment, please check the following:

1. Is the Stand Mixer plugged in?
2. Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.

3. Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
4. Did you use the correct speed for the Pasta Roller and Cutters as suggested in the "Roller Settings Chart?"
5. Did you attach the Pasta Roller or Cutter Attachment properly as shown in the "Product Usage" section?
6. Did you follow the usage instructions as described in the "Product Usage" section?
7. Is your dough prepared according to the recipe?

If the problem is not due to one of the above items, see the "Terms of KitchenAid Guarantee ("Guarantee")" section.

Do not return the Pasta Roller and Cutter Attachments or the Stand Mixer to the retailer, as they do not provide service.





TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

Covering U.K. - Ireland - South Africa - UAE

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium ("Guarantor") grants the end-customer, who is a consumer, a Guarantee pursuant to the following terms.

FOR U.K.:

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product. In summary, the Consumer Rights Act 2015 says products must be as described, fit for purpose and of satisfactory quality. During the expected lifespan of your product your legal rights entitle you to the following:

- Up to 30 days: if your product is faulty, then you can get an immediate refund.
- Up to six months: if your product can't be repaired or replaced, then you're entitled to a full refund, in most cases.
- Up to six years: if your product does not last a reasonable length of time you may be entitled to some money back.

These rights are subject to certain exceptions. For detailed information please visit the Citizens Advice website www.adviceguide.org.uk or call 03454 04 05 06.

FOR IRELAND:

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product under the European Communities (Certain Aspects of the Sale of Consumer Goods and Associated Guarantees Regulations 2003 (S.I. No. 11/2003)) and other enactments governing the sale of consumer goods.

FOR SOUTH AFRICA:

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product. In summary, the Consumer Protection Act, 2008 says that products must be: (i) reasonably suitable for the purpose for which they are intended; (ii) in good working order, of good quality and free of any defects; (iii) useable and durable for a reasonable period of time, having regard to the use to which they would normally be put and to all the surrounding circumstances; and (iv) in compliance with any applicable standards or any other public regulations.

During the expected lifespan of your product and where the products are not purchased online, your legal rights will entitle you to the following:

- You will be entitled to a full refund, if you did not have the opportunity to examine the product before delivery and if you rejected delivery of the product on the basis that the type and quality of the product was not as reasonably expected or did not reasonably conform to the material specifications.
- Within 5 business days after delivery: you may rescind your purchase and request a refund, if your purchase resulted from direct marketing.
- Within 10 business days after delivery: you will be entitled to a full refund, if it is found that the product was unsuitable for a particular purpose specifically communicated to you by the Guarantor.
- Within 15 business days after delivery: you will be entitled to a refund if: (i) the product was not delivered to you; or (ii) if you returned the product to the Guarantor.
- Within 6 months after delivery: you will be entitled to a refund or a replacement product, if the product is defective or fails to operate in terms of its specifications.





TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

Where you have purchased a product online your legal rights will be governed by the Electronic Communications and Transactions Act, 2002 and you will be entitled to the following:

- Within 7 days after conclusion of the transaction or after delivery: you may cancel your purchase without reason and without penalty.
- Within 30 days of the date of cancellation of the transaction: you will be entitled to receive a refund, if you have already made payment.
- You will only be liable for the direct costs of returning the product to the Guarantor.

FOR UAE:

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product.

1) SCOPE AND TERMS OF THE GUARANTEE

a) The Guarantor grants the Guarantee for the products mentioned under Section 1.b) which a consumer has purchased from a seller or a company of the KitchenAid-Group within the following countries: U.K., Ireland, or South Africa, or the United Arab Emirates (UAE).

b) The Guarantee period depends on the purchased product and is as follows:

5KSMPRA, 5KSMPSA, 5KSMPCA Two years full guarantee from date of purchase.

c) The Guarantee period commences on the date of purchase, i.e. the date on which a consumer purchased the product from a dealer or a company of the KitchenAid-Group.

d) The Guarantee covers the defect-free nature of the product.

e) The Guarantor shall provide the consumer with the following services under this Guarantee, at the choice of the Guarantor, if a defect occurs during the Guarantee period:

- Repair of the defective product or product part, or
- Replacement of the defective product or product part. If a product is no longer available, the Guarantor is entitled to exchange the product for a product of equal or higher value.

f) If the consumer wishes to make a claim under the Guarantee, the consumer has to contact the country specific KitchenAid service centres or the Guarantor directly at KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium;

Email-Address U.K.: CONSUMERCARE.UK@kitchenaid.eu

Email-Address IRELAND: CONSUMERCARE.IE@kitchenaid.eu

Toll Free Number U.K. & IRELAND: **00 800 381 040 26**

FOR SOUTH-AFRICA:

Our local KitchenAid Distributor:

KitchenAid Africa
PO Box 52102
V&A Waterfront
Cape Town
8002





TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

Contact our distributor:

Telephone: +27 21 555 0700

You can contact our Customer Service Centre for Small Domestic Appliances from 8.30 am to 1.00pm and from 1.30 pm to 5.00 pm or write to us at the following address: hello@kitchenaidafrica.com

FOR UAE:

AL GHANDI ELECTRONICS.

POST BOX NO. 9098,

DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES

Toll free number: +971 4 2570007

g) The costs of repair, including spare parts, and the postage costs (if applicable) for the delivery of a defect-free product or product part shall be borne by the Guarantor. The Guarantor shall also bear the postage costs for returning the defective product or product part if the Guarantor or the country specific KitchenAid customer service centre requested the return of the defective product or product part. However, the consumer shall bear the costs of appropriate packaging for the return of the defective product or product part.

h) To be able to make a claim under the Guarantee, the consumer must present the receipt or invoice of the purchase of the product.

2) LIMITATIONS OF THE GUARANTEE

a) The Guarantee applies only to products used for private purposes and not for professional or commercial purposes.

b) The Guarantee does not apply in the case of normal wear and tear, improper or abusive use, failure to follow the instructions for use, use of the product at the wrong electrical voltage, installation and operation in violation of the applicable electrical regulations, and use of force (e.g. blows).

c) The Guarantee does not apply if the product has been modified or converted, e.g. conversions from 120 V products to 220-240 V products.

d) The provision of Guarantee services does not extend the Guarantee period, nor does it initiate the commencement of a new Guarantee period. The Guarantee period for installed spare parts ends with the Guarantee period for the entire product.

e) FOR SOUTH-AFRICA & UAE ONLY:

Further or other claims, in particular claims for damages, are excluded unless liability is mandatory by law.

After expiry of the Guarantee period or for products for which the Guarantee does not apply, the KitchenAid customer service centres are still available to the end-customer for questions and information.

Further information is also available on our website:

- For U.K. & Ireland www.kitchenaid.eu

- For South-Africa: www.kitchenaidafrica.com

- For UAE: www.KitchenAid-MEA.com

PRODUCT REGISTRATION

Register your new KitchenAid appliance now: <http://www.kitchenaid.eu/register>

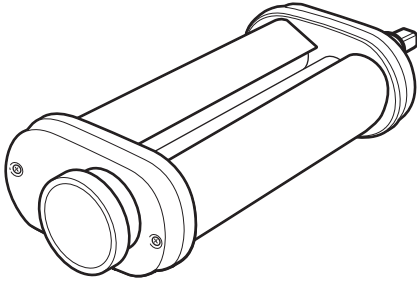
©2020 All rights reserved.

KITCHENAID and the design of the Stand Mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

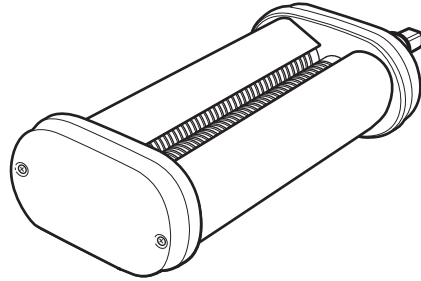




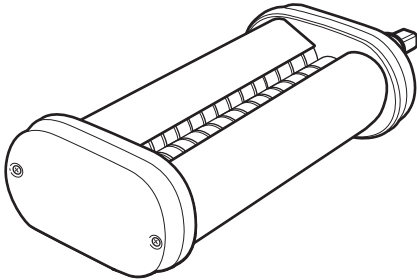
TEILE UND FUNKTIONEN



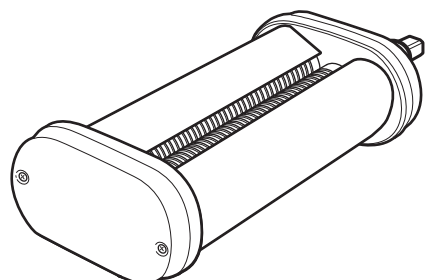
Pasta-Roller



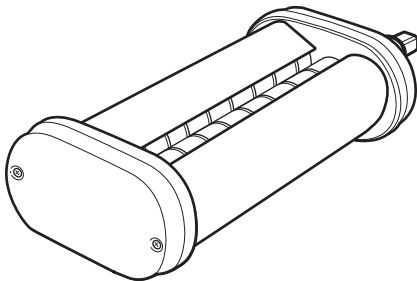
Spaghetti-Schneider



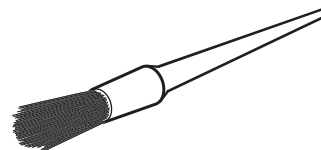
Bandnudelschneider



Capellini-Schneider



Lasagnette-Schneider



Reinigungsbürste

LIEFERUMFANG NACH MODELLNUMMER

Die folgende Tabelle führt auf, welche Roller bzw. Schneider mit Ihrem KitchenAid-Produkt geliefert werden.

MODELLNUMMER	ENTHALTENES ZUBEHÖR
5KSMPRA	Pasta-Roller, Spaghetti-Schneider, Bandnudelschneider
5KSMPSA	Pasta-Roller
5KSMPCA	Capellini-Schneider, Lasagnette-Schneider



PRODUKTSICHERHEIT

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:



Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.



Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Die Küchenmaschine nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten stellen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
3. Den Stecker ziehen, wenn die Küchenmaschine nicht benötigt wird, bevor Teile an- oder abmontiert werden oder die Küchenmaschine gereinigt wird.
4. Nur Europäische Union: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unzureichender Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
5. Nur Europäische Union: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
6. Das Gerät darf von Kindern und Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
7. Das Gerät ist nicht für kleinere Kinder bestimmt. Gerät und Kabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
8. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Stecken Sie keine Finger in die Einfüll- und Austrittsöffnungen.
9. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.





PRODUKTSICHERHEIT

10. Betreiben Sie die Küchenmaschine niemals mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem sie nicht richtig funktioniert hat, fallengelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie die Küchenmaschine zur nächsten KitchenAid-Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
11. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
12. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch oder vor dem Reinigen auf OFF (0), ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie den Pasta-Roller und das Blattschneider-Zubehör vom Gerät. Schalten Sie das Gerät auf OFF (0) und stellen Sie sicher, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
13. Die Küchenmaschine nicht im Freien verwenden.
14. Lassen Sie das Netzkabel der Küchenmaschine nicht über Tisch- oder Arbeitsflächenkanten hängen.
15. Das Netzkabel der Küchenmaschine darf nicht in Berührung mit heißen Oberflächen wie beispielsweise dem Herd kommen.
16. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
17. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
18. Beachten Sie auch die in der Bedienungsanleitung der Küchenmaschine aufgeführten wichtigen Sicherheitshinweise.
19. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
20. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise:
 - Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
 - Bauernhöfe.
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben.
 - Pensionen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Sie finden die Anleitungen auch auf unserer Website:

www.KitchenAid.co.uk oder www.KitchenAid.eu

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Entsorgen des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist zu wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol  versehen. Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn

Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen.

Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

Einzelheiten zu Behandlung, Verwertung und Recycling des Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Abfallunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.



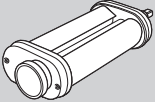
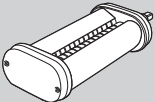
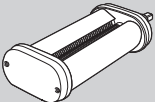
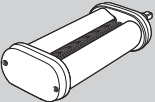
PRODUKTSICHERHEIT

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Dieses Gerät wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der EU-Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EG und 2011/65/EU (RoHS-Richtlinie) entwickelt, gebaut und vertrieben.

ERSTE SCHRITTE

GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG

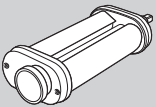
ZUBEHÖR	GESCHWINDIG- KEIT	BREITE DER PASTA	EMPFOHLENE VERWENDUNG
PASTA-ROLLER 	2	bis zu 140 mm	siehe „Dickeneinstellung“
LASAGNETTE- SCHNEIDER	3	12 mm	Dicke Nudeln
BANDNUDEL- SCHNEIDER 	5	6,5 mm	Eiernudeln Fettuccine
SPAGHETTI- SCHNEIDER 	7	2 mm	Spaghetti Dünne Fettuccine Linguini Fini
CAPELLINI- SCHNEIDER 	7	1,5 mm	Sehr dünne Engelshaar- Pasta Capellini Sehr feine Linguine





ERSTE SCHRITTE

DICKENEINSTELLUNG

ZUBEHÖR	DICKEN-EINSTELLUNG	EMPFOHLENE VERWENDUNG
	1 oder 2	Kneten und Ausrollen von Teig
	3	Dicke Nudeln, ähnlich Schupfnudeln oder Spätzle
	4	Eiernudeln
	4 oder 5	Lasagneplatten, Fettuccine, Spaghetti und Ravioli
	6 oder 7	Tortellini, dünne Fettuccine und Linguini Fini
	7 oder 8	Sehr dünne Nudeln/Capellini (Engelshaar) oder sehr feine Linguini

DEUTSCH

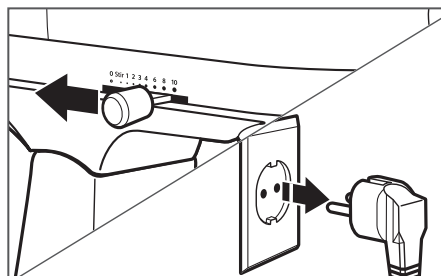
VERWENDUNG DES PRODUKTS

ANBRINGEN VON PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN

Vor dem ersten Verwenden

Das Zubehör darf keinesfalls abgewaschen, in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine.

HINWEIS: Diese Vorsätze sind nur für Pastateig geeignet. Wenn Sie andere Zutaten damit schneiden oder ausrollen, können der Pasta-Roller und die Teigschneider beschädigt werden.



- 1 Schalten Sie (0) die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.

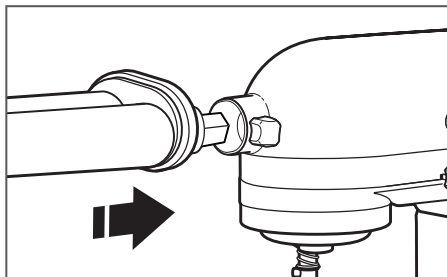


- 2 **Küchenmaschinen mit Scharnier an der Abdeckung der Zubehörnabe:** Klappen Sie die Abdeckung nach oben.
Küchenmaschinen mit abnehmbarer Abdeckung der Zubehörnabe: Drehen Sie den Zubehörschraube gegen den Uhrzeigersinn, um die Abdeckung abzunehmen.



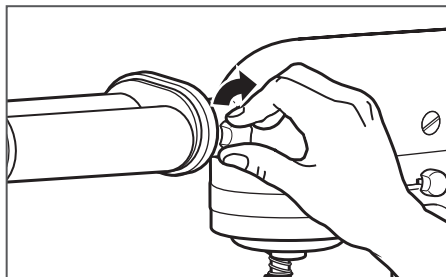


VERWENDUNG DES PRODUKTS



3

Setzen Sie die Welle des Zubehörs in die Zubehörnabe ein. Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle in die quadratische Aufnahme der Nabe einrastet. Drehen Sie gegebenenfalls den Pasta-Roller oder den Teigschneider hin und her. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehörgehäuse in die Kerbe am Rand der Aufnahmhülse ein.

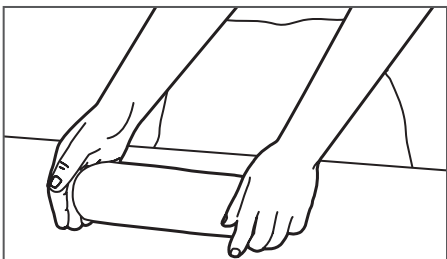


4

Ziehen Sie die Schraube an der Zubehörnabe der Küchenmaschine fest, bis das Zubehör sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist.

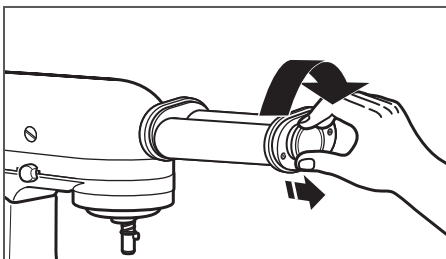
HERSTELLEN VON PASTA

WICHTIG: Tragen Sie beim Verwenden des Pasta-Rollers und der Teigschneider keine Krawatten, Schals, lose Kleidung oder lange Schmuckstücke. Sichern Sie langes Haar mit einer Klammer.



1

Bereiten Sie den Nudelteig vor (siehe Abschnitt „Rezepte“). Schneiden Sie den Teig in Portionen, die in den Pasta-Roller passen.



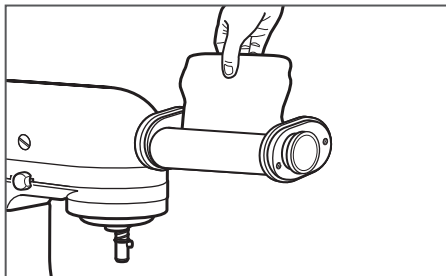
2

Ziehen Sie den Einstellknopf des Pasta-Rollers heraus und wählen Sie Einstellung 1 aus. Lassen Sie den Knopf los. Achten Sie dabei darauf, dass der Stift am Zubehörgehäuse in die Öffnung an der Rückseite des Einstellknopfes greift, sodass dieser glatt mit dem Gehäuse des Teigrollers abschließt.

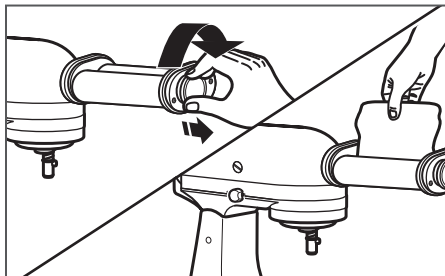




VERWENDUNG DES PRODUKTS

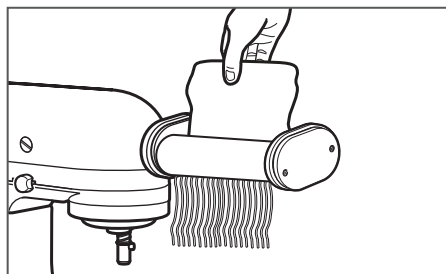


- 3** Wählen Sie an der Küchenmaschine die Geschwindigkeitsstufe 2. Geben Sie die flachen Teigstücke in den Pasta-Roller, um sie auszurollen. Falten Sie den Teig in der Mitte und geben Sie ihn erneut in den Roller. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der Teig die gesamte Breite des Teigrollers einnimmt, glatt und formbar ist. Bestäuben Sie den Nudelteig während der Verarbeitung mit ein wenig Mehl, damit er besser trocknet und nicht klebt.



- 4** Geben Sie den Teig erneut durch den Pasta-Roller, um ihn weiter auszurollen. Wählen Sie nun die Einstellung 3 am Pasta-Roller und wiederholen Sie den Vorgang. Erhöhen Sie die Einstellung des Teigrollers immer weiter, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Den Teig in diesem Schritt nicht falten.

DEUTSCH

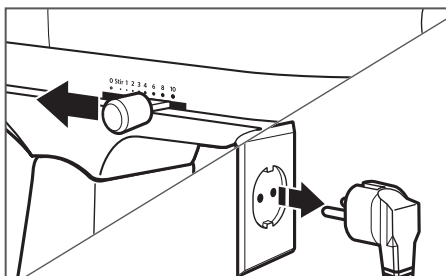


- 5** Um die Nudeln herzustellen, ersetzen Sie den Pasta-Roller durch den gewünschten Teigschneider. Geben Sie die Teigblätter in den Schneider. Unter „Dickeneinstellung“ können Sie die korrekte Dicke für verschiedene Nudelsorten nachsehen.

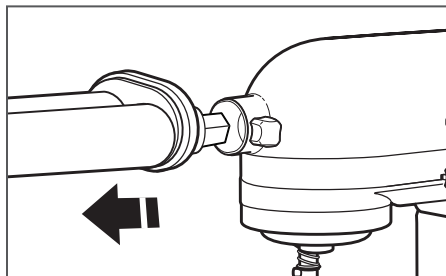


VERWENDUNG DES PRODUKTS

ABNEHMEN VON PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN

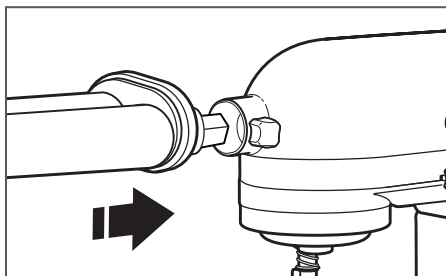


- 1** Schalten Sie (0) die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.

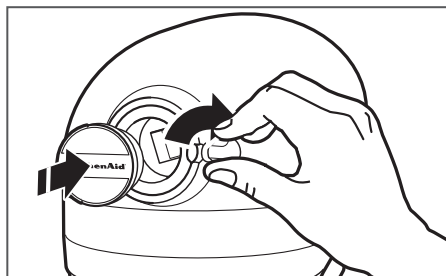


- 2** Entfernen Sie den Pasta-Roller oder Teigschneider von der Küchenmaschine.

WICHTIG: Entfernen Sie anschließend angetrocknete Teigreste vom Pasta-Roller bzw. Teigschneider. Der Abschnitt „Pflege und Reinigung“ enthält weitere Hinweise.



OPTIONAL: Bringen Sie bei Bedarf den nächsten Pasta-Roller oder Teigschneider wie unter „Anbringen von Pasta-Roller und Teigschneidern“ beschrieben an.



- 3** Wenn Pasta-Roller und Teigschneider nicht mehr benötigt werden, setzen Sie den Nabendeckel wieder auf und ziehen Sie die Zubehörschraube der Küchenmaschine fest an.





REZEPTE

PASTA KOCHEN

WARNUNG

**Gefahr einer
Lebensmittelvergiftung**

**Lebensmittel mit verderblichen
Zutaten wie Eiern, Milchprodukten
und Fleisch dürfen höchstens eine
Stunde ungekühlt bleiben.**

**Ansonsten droht die Gefahr
einer Lebensmittelvergiftung
oder Übelkeit.**

Geben Sie 2 Teelöffel Salz und 15 ml (1 Esslöffel) Öl (bei Bedarf) in 5,7 L kochendes Wasser. Die Nudeln allmählich hinzugeben und so lange weiterkochen lassen, bis die Nudeln „al dente“ (leicht bissfest) sind. Die Nudeln steigen beim Kochen nach oben, deshalb gelegentlich umrühren, damit sie gleichmäßig gar werden. Verwenden Sie ein Sieb oder einen Durchschlag zum Abtropfen.

Trockennudeln: 7 Minuten

Frishnudeln: 2 bis 5 Minuten, je nach Dicke

DEUTSCH

EINFACHE EIERPASTA

4 große Eier

415 g gesiebttes Mehl

15 ml (1 EL) Wasser

1 TL Salz

Eier in einen Messbecher aus Glas aufschlagen. Ei-Menge überprüfen; es sollten 200 ml sein. Sind es weniger als 200 ml, jeweils 2 ml (1 TL) Wasser hinzugeben, bis die angegebene Menge erreicht ist.

Mehl und Salz in die Mengschüssel der Küchenmaschine geben. Schüssel und Flachrührer anbringen. Geschwindigkeitsstufe 2 wählen; nach und nach Eier und 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Etwa 30 Sekunden lang durchrühren. Die Küchenmaschine ausschalten und den Flachrührer durch den Knethaken ersetzen. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 einstellen und 2 Minuten lang kneten.

Den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

Vor der Verwendung des Pasta-Rollers den Teig in 4 Stücke teilen.

Die Zubereitungsanleitung oben befolgen.

Ergibt: etwa 580 g Teig

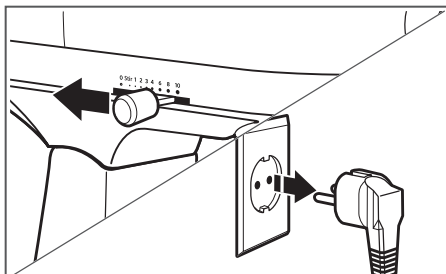


PFLEGE UND REINIGUNG

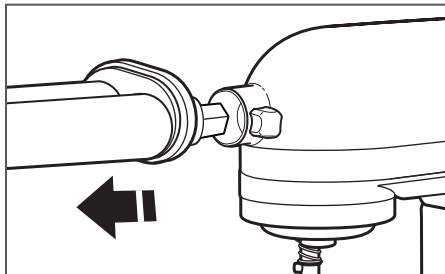
REINIGEN VON PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN

Dieses Zubehör ist nur für Pastateig geeignet. Vermeiden Sie Schäden an Pasta-Roller und Teigschneidern, indem Sie nur Pastateig hineingeben.

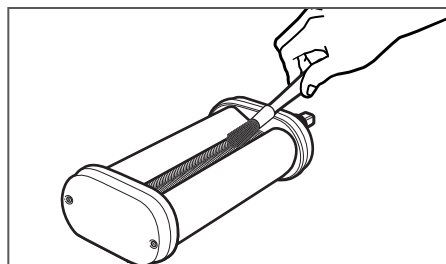
WICHTIG: Verwenden Sie keine Metallgegenstände zum Reinigen von Pasta-Roller und Teigschneidern. Pasta-Roller und Teigschneider dürfen nicht in die Geschirrspülmaschine gegeben oder in Wasser oder anderen Flüssigkeiten untergetaucht werden. Der Pasta-Roller und die Teigschneider müssen von Hand gewaschen werden.



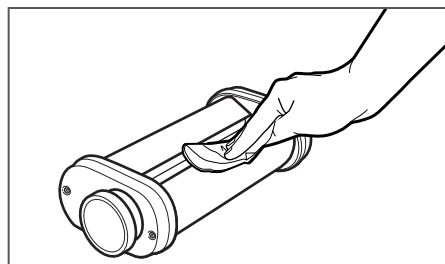
- 1** Schalten Sie (0) die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.



- 2** Nehmen Sie Pasta-Roller und Teigschneider vollständig ab. Befolgen Sie dazu die Anleitungen unter „Abnehmen von Pasta-Roller und Teigschneidern“.



- 3** Lassen Sie den Pasta-Roller und die Teigschneider nach dem Ausrollen von Teig eine Stunde lang an der Luft trocknen. Entfernen Sie dann angetrocknete Teigreste mit einem Reinigungsbürste. Falls angetrockneter Teig sich nicht leicht entfernen lässt, können Sie das Zubehör mit der Hand ausklopfen. Verwenden Sie gegebenenfalls einen Zahnstocher.



- 4** Polieren Sie nach dem Entfernen sämtlicher Teigreste den Pasta-Roller und die Teigschneider mit einem weichen, trockenen Tuch und bewahren Sie das Zubehör bei Zimmertemperatur trocken auf. Pasta-Roller und Teigschneider dürfen nicht in die Geschirrspülmaschine gegeben werden.

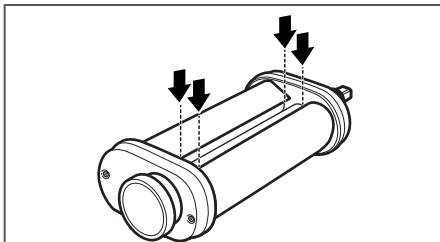
HINWEIS: Benutzen Sie auf keinen Fall ein Messer oder andere scharfe Objekte, um Teigreste zu entfernen. Lassen Sie niemals ein Geschirrtuch oder ein anderes Tuch zum Reinigen durch die Walzen laufen.





PFLEGE UND REINIGUNG

PFLEGE



Schmieren Sie die Zahnräder jährlich oder nach jeweils 50 Anwendungen mit einem leichten Mineralöl. Geben Sie dazu einen Tropfen Mineralöl in jede Ecke von Pasta-Roller und Teigschneidern.

PROBLEMBEHEBUNG

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

Wenn die Küchenmaschine nicht mehr funktioniert oder Fehlfunktionen bei Verwendung von Pasta-Roller und Teigschneidern aufweist, prüfen Sie zuerst folgende Fehlerquellen:

1. Ist die Küchenmaschine mit dem Stromnetz verbunden?
 2. Ist die Sicherung im Stromkreis für die Küchenmaschine in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.
 3. Schalten Sie die Küchenmaschine aus und nach etwa 10 bis 15 Sekunden wieder ein. Hilft dies nicht, lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, ehe Sie einen erneuten Einschaltversuch unternehmen.
 4. Haben Sie die unter „Dickeneinstellung“ empfohlene Geschwindigkeitsstufe für Pasta-Roller und Teigschneider gewählt?
 5. Haben Sie Pasta-Roller oder Teigschneider wie unter „Verwenden von Pasta-Roller und Teigschneidern“ beschrieben angebracht?
 6. Haben Sie die Anleitung unter „Verwenden von Pasta-Roller und Teigschneidern“ befolgt?
 7. Haben Sie den Teig nach dem Rezept hergestellt?
- Lässt sich das Problem auf diese Weise nicht beheben, wenden Sie sich an eine der im Abschnitt „KitchenAid Garantie („Garantie“) Bedingungen“ genannten Stellen.
- Bringen Sie das Zubehör Pasta-Roller und Teigschneider oder die Küchenmaschine nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.



KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

für Deutschland - Belgien - die Schweiz - Österreich - Luxemburg

FÜR DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH - LUXEMBURG:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien ("**Garantiegeber**") eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein.

FÜR BELGIEN:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien, USt-IdNr.: BE 0441.626.053 RPR Brüssel („**Garantiegeber**“) eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein. Insbesondere profitieren Sie als Verbraucher rechtmäßig von einer zweijährigen gesetzlichen Konformitätsgarantie gegenüber dem Verkäufer, wie sie in der nationalen Gesetzgebung für den Verkauf von Konsumgütern festgelegt ist (Artikel 1649bis bis 1649octies des belgischen Code Civil), sowie von der gesetzlichen Garantie in Bezug auf versteckte Mängel (Artikel 1641 bis 1649 des belgischen Code Civil).

FÜR DIE SCHWEIZ:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien („**Garantiegeber**“) eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten, die in bestimmten Fällen weiter gefasst sein können als die hier aufgeführten Rechte, und schränkt diese nicht ein.

1) UMFANG DER GARANTIE UND GARANTIEBEDINGUNGEN

a) Der Garantiegeber gewährt die Garantie für die unter I.b) genannten Produkte, die ein Verbraucher von einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe innerhalb der Länder im Europäischen Wirtschaftsraum, in Moldau, Montenegro, Russland, Schweiz oder der Türkei gekauft hat.

b) **NUR FÜR LUXEMBURG:** Die Garantie gilt nur insoweit, als sich das Produkt, für das die Dienstleistungen im Rahmen der Garantie angefordert werden, in einem der unter Artikel I.a) oben aufgeführten Länder befindet.

c) Die Garantiefrist hängt von dem jeweiligen Produkt ab und ist wie folgt:

5KSMPRA, 5KSMPSA, 5KSMPCA Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.

d) Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum, d.h. dem Datum, an dem ein Verbraucher das Produkt bei einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe gekauft hat.

e) Die Garantie bezieht sich auf die Mangelfreiheit des Produkts.





KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

f) Sollte während der Garantiefrist ein Mangel auftreten, so gewährt der Garantiegeber dem Verbraucher im Rahmen dieser Garantie die folgenden Leistungen nach Wahl des Garantiegebers:

- Reparatur des mangelhaften Produkts oder Produktteils oder
- Austausch des Produkts oder Produktteils. Sofern ein Produkt nicht mehr verfügbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, das Produkt gegen ein gleich- oder höherwertiges Produkt auszutauschen.

g) Sofern der Verbraucher die Garantie in Anspruch nehmen will, hat er sich an die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren oder direkt an den Garantiegeber unter KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien;

Email-Adresse **DEUTSCHLAND:** CONSUMERCARE.DE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **BELGIEN:** CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **ÖSTERREICH:** CONSUMERCARE.AT@kitchenaid.eu

zu wenden. Die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren können unter der Telefonnummer 00800 3810 4026 erfragt werden.

FÜR DIE SCHWEIZ:

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Telefonnummer: +41 32 475 10 10

E-Mail-Adresse: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Telefonnummer: 032 686 58 50

E-Mail: service@novissa.ch

FÜR LUXEMBURG:

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Telefonnummer: +352 37 20 44 504

Email-Adresse: myriam.grof@grlou.com

NUR FÜR DEUTSCHLAND:

Der Garantiegeber bzw. das KitchenAid-Kundendienstzentrum wird entscheiden, welche Garantieleistung erbracht wird (Austausch des Produkts oder eines Produktteils oder Reparatur) und ob eine Einsendung des Produkts oder Produktteils erforderlich ist.



KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

h) Die Kosten für die Reparatur, einschließlich der Ersatzteile, und die Portokosten für die Lieferung eines mangelfreien Produkts oder Produktteils trägt der Garantiegeber. Ebenso trägt der Garantiegeber die Portokosten für die Rücksendung des mangelhaften Produkts oder Produktteils, sofern die Einsendung des Produkts oder Produktteils von dem Garantiegeber oder dem länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentrum gefordert wurde. Der Verbraucher hat jedoch die Kosten für eine angemessene Versendungsverpackung des Produkts bzw. des Produktteils zu tragen.

i) Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantie ist die Vorlage des Kassenbelegs oder der Rechnung.

2) EINSCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

a) Die Garantie gilt nur für Produkte, die für private Zwecke genutzt werden. Wenn die Produkte für berufliche oder gewerbliche Zwecke verwendet werden, gilt die Garantie nicht.

b) Die Garantie gilt nicht im Fall von normalem Verschleiß, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Verwendung, Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, Gebrauch des Produkts bei falscher elektrischer Spannung, Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften, Gewaltanwendung (z.B. Schläge).

c) Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt verändert oder umgebaut wurde, z.B. Umbauten von 120-V-Geräten zu 220-240-V-Geräten.

d) Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

e) **Nur für DEUTSCHLAND:** Weitergehende oder andere Ansprüche insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz sind soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist, ausgeschlossen.

Nach Ablauf der Garantiefrist oder für Produkte für die die Garantie nicht gilt, stehen dem Endkunden die KitchenAid-Kundendienstzentren für Fragen und Informationen trotzdem zur Verfügung.

Für allgemeine Fragen stehen Ihnen Mitarbeiter unter der folgenden Telefonnummer zur Verfügung: DEUTSCHLAND - BELGIEN - ÖSTERREICH: 00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auch auf unserer Website: www.Kitchenaid.eu, www.kitchenaid.ch (für die Schweiz) und www.grouplouisiana.com (für Luxemburg).

PRODUKTREGISTRIERUNG

Registrieren Sie jetzt Ihr neues KitchenAid Gerät unter:

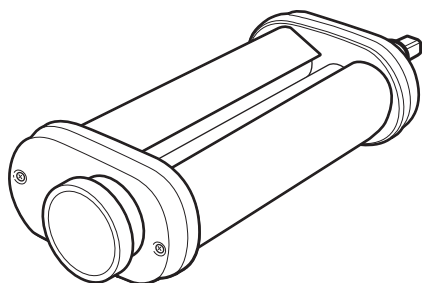
<http://www.kitchenaid.eu/register>

©2020 Alle Rechte vorbehalten. KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine sind in den USA und anderswo als Marke eingetragen.

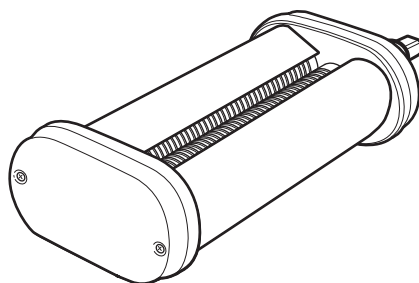




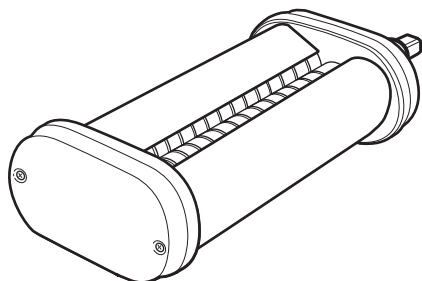
PIÈCES ET FONCTIONS



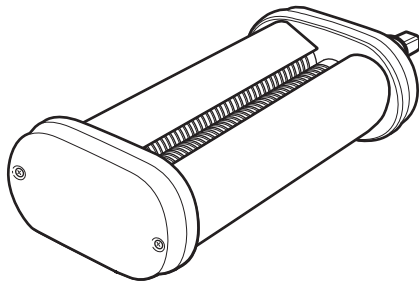
Machine à pâtes



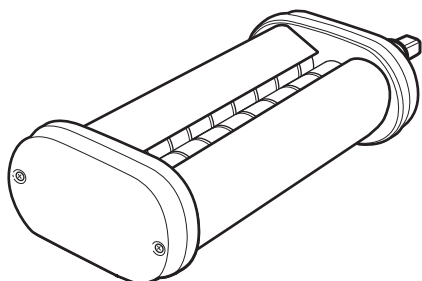
Coupe spaghetti



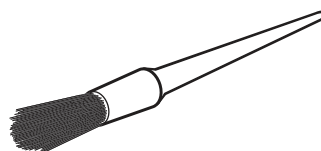
Coupe fettuccine



Coupe capellini



Coupe lasagnettes



Brosse de nettoyage

TABLEAU DE CORRESPONDANCE MODÈLES/ROULEAUX

Utilisez ce tableau pour identifier rapidement quels rouleaux et/ou rouleaux découpeurs sont inclus avec votre produit KitchenAid.

RÉF. DU MODÈLE	ACCESSOIRES INCLUS
5KSMPRA	Machine à pâtes, coupe spaghetti, coupe fettuccine
5KSMPSA	Machine à pâtes
5KSMPCA	Coupe lasagnettes, coupe capellini



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ».

Ces mots signifient ce qui suit :



DANGER

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.



AVERTISSEMENT

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot pâtissier multifonction dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Débranchez le robot pâtissier multifonction quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter, de le démonter et de le nettoyer.
4. Union européenne uniquement : l'appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers impliqués. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.
5. Union européenne uniquement : cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Rangez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes, y compris les enfants, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
7. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et le cordon d'alimentation doivent être hors de portée des enfants.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

8. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les doigts à l'écart de l'ouverture.
9. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
10. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement, une chute ou un quelconque endommagement de l'appareil. Rapportez l'appareil à l'établissement de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
12. Éteignez l'appareil (0), débranchez-le, puis enlevez la machine à pâtes et les rouleurs découpeurs avant de les nettoyer et lorsque vous ne les utilisez pas. Éteignez l'appareil (0) et assurez-vous que le moteur s'arrête complètement avant d'installer ou de retirer des pièces.
13. N'utilisez pas le robot pâtissier multifonction à l'extérieur.
14. Ne laissez pas le cordon d'alimentation du robot pâtissier multifonction pendre du bord de la table ou du plan de travail.
15. Gardez le cordon du robot pâtissier multifonction éloigné de toute source de chaleur, y compris d'une cuisinière.
16. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
17. Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.
18. Consultez également le chapitre « Consignes de sécurité importantes » du manuel d'utilisation du robot sur socle.
19. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
20. Ce produit est destiné à un usage domestique ou peut être utilisé :
 - dans les espaces cuisine réservés aux employés ;
 - dans les cuisines de fermes ;
 - par les clients d'hôtels, d'hôtels d'étape ou autre endroit résidentiel ;
 - dans les cuisines de gîtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les instructions sont également disponibles en ligne, consultez notre site Web à l'adresse suivante : www.KitchenAid.fr ou www.KitchenAid.eu





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Recyclage de l'emballage

L'emballage est recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant .

Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Recyclage du produit

- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.

Pour obtenir plus d'informations au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, adressez-vous au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

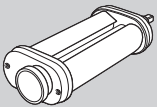
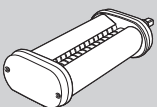
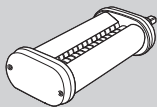
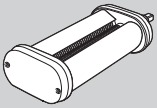
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil a été conçu, fabriqué et distribué conformément aux exigences de sécurité des directives CE : 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE et 2011/65/UE (directive RoHS).



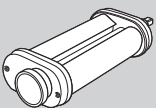
POUR COMMENCER

TABEAU DES RÉGLAGES DE VITESSE

ACCESSOIRES	VITESSE	LARGEUR DES PÂTES	UTILISATIONS SUGGÉRÉES
MACHINE À PÂTES 	2	jusqu'à 140 mm	Voir « Tableau des positions de la machine à pâtes »
COUPE LASAGNETTES	3	12 mm	Nouilles épaisses
COUPE FETTUCCINE 	5	6,5 mm	Nouilles aux œufs Fettuccine
COUPE SPAGHETTI 	7	2 mm	Spaghetti Fettuccine fines Linguine fines
COUPE CAPELLINI 	7	1,5 mm	Pâtes cheveux d'ange Capellini Linguine très fines

FRANÇAIS

TABEAU DES POSITIONS DE LA MACHINE À PÂTES

ACCESSOIRES	POSITION DE LA MACHINE À PÂTE	UTILISATIONS SUGGÉRÉES
MACHINE À PÂTES 	1 ou 2	Travailler et aplatir la pâte
	3	Nouilles épaisses de type kluski
	4	Nouilles aux œufs
	4 ou 5	Feuilles de lasagnes, fettuccine, spaghetti et ravioli
	6 ou 7	Tortellini, fettuccine fines, et linguine fines
	7 ou 8	« Cheveux d'ange » très fins, capellini ou linguine très fines





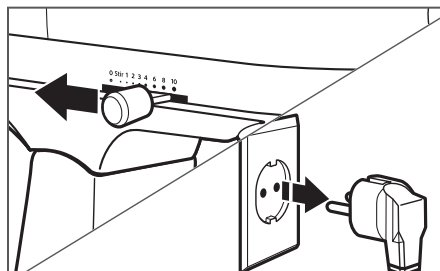
UTILISATION DU PRODUIT

FIXATION DE LA MACHINE À PÂTES ET DES ROULEAUX DÉCOUPEURS

Avant la première utilisation

Afin d'éviter tout dommage, ne lavez et ne plongez jamais les accessoires dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.

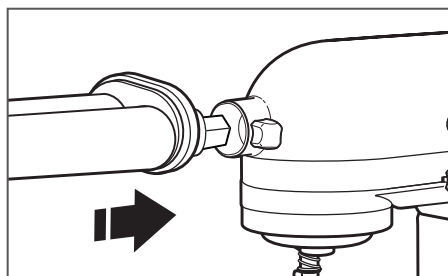
REMARQUE : ces accessoires sont conçus pour être utilisés avec de la pâte fraîche uniquement. Pour éviter d'endommager votre machine à pâtes et vos rouleaux découpeurs, ne coupez ou ne roulez pas autre chose que des pâtes.



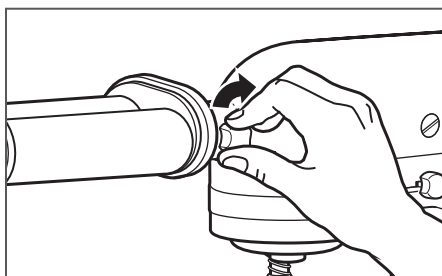
- 1 Éteignez (0) le robot pâtissier multifonction et débranchez-le.



- 2 Pour les robots pâtisseries multifonctions avec un couvercle de moyeu de fixation à charnière : relevez le couvercle pour ouvrir.
Pour les robots pâtisseries multifonctions avec un couvercle de moyeu de fixation amovible : tournez la vis de fixation des accessoires dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez le couvercle de moyeu de fixation.



- 3 Insérez l'arbre de commande dans le moyeu de fixation des accessoires. Assurez-vous que l'arbre s'emboîte correctement dans l'embase carrée du moyeu de fixation. Si nécessaire, faites pivoter la machine à pâtes ou le rouleau découpeur d'avant en arrière. Si l'accessoire est bien placé, la tige située sur le support de l'accessoire s'emboîte dans l'encoche sur le rebord du moyeu.



- 4 Serrez la vis du moyeu de fixation jusqu'à ce que l'accessoire soit bien attaché au robot pâtissier multifonction.

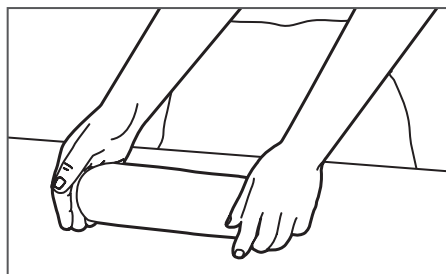




UTILISATION DU PRODUIT

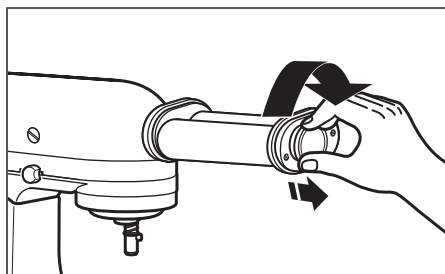
PRÉPARATION DES PÂTES

IMPORTANT : lorsque vous utilisez la machine à pâtes et les rouleaux découpeurs, ne portez pas de cravates, d'écharpe, de vêtements amples ou de long collier. Attachez-vous les cheveux s'ils sont longs.



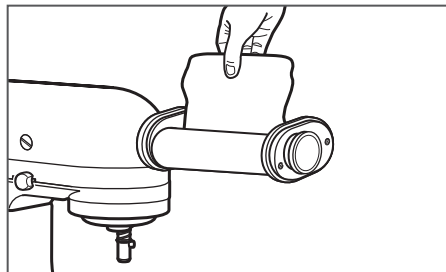
1

Préparez la pâte (consultez la section « Recettes »). Coupez la pâte en morceaux qui rentrent dans la machine à pâtes.



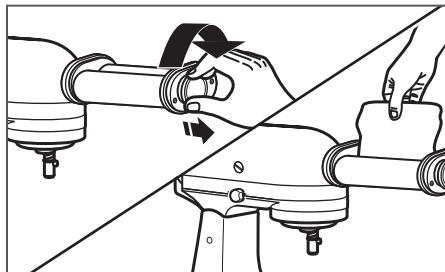
2

Tirez le bouton pour le réglage de l'épaisseur de la machine à pâtes et tournez-le sur la position 1. Relâchez le bouton et assurez-vous que la goupille du support du laminoir est positionnée à l'arrière du bouton de façon à ce que celui-ci soit à ras du support du laminoir.



3

Réglez la vitesse du robot pâtissier multifonction sur 2. Passez les morceaux de préparation aplatis dans la machine à pâtes. Pliez la préparation en deux et passez-la à nouveau. Répétez le procédé jusqu'à ce que la préparation soit lisse, malléable et répartie sur toute la largeur du laminoir. Saupoudrez légèrement les pâtes avec de la farine lorsqu'elles sont insérées dans le laminoir ou coupées pour faciliter le séchage et la séparation.



4

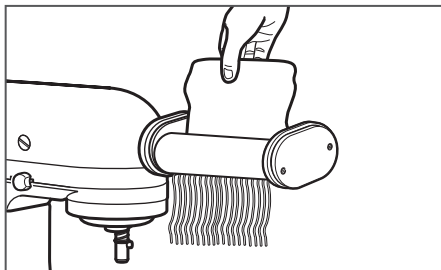
Passez la préparation dans le laminoir pour l'aplatir davantage. Mettez la machine à pâtes en position 3 et répétez le procédé. Continuez à déplacer la position du bouton en augmentant jusqu'à ce que vous obteniez l'épaisseur souhaitée. Ne pliez pas la pâte pendant cette étape.

FRANÇAIS





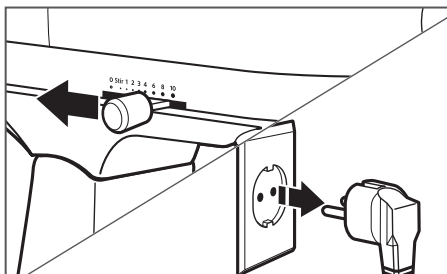
UTILISATION DU PRODUIT



5

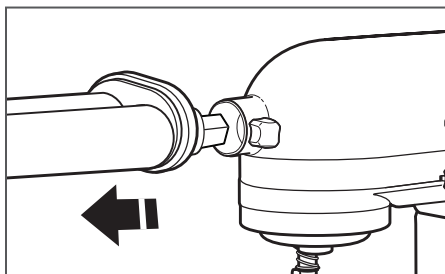
Pour faire des pâtes, remplacez la machine à pâtes par le rouleau découpeur de votre choix. Passez les feuilles de pâte aplaties dans le rouleau découpeur. Pour déterminer l'épaisseur appropriée à chaque type de pâtes, reportez-vous au « Tableau des positions de la machine à pâtes ».

DÉMONTAGE DE LA MACHINE À PÂTES ET DES ROULEAUX DÉCOUPEURS



1

Éteignez (0) le robot pâtissier multifonction et débranchez-le.



2

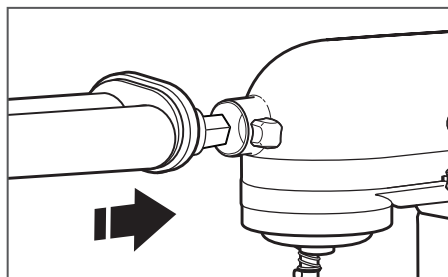
Retirez la machine à pâtes ou le rouleau découpeur du robot pâtissier multifonction.

IMPORTANT : après avoir retiré la machine à pâtes ou le rouleau découpeur du robot pâtissier multifonction, nettoyez les restes de pâte sèche. Pour plus d'informations, consultez la section « Entretien et nettoyage ».

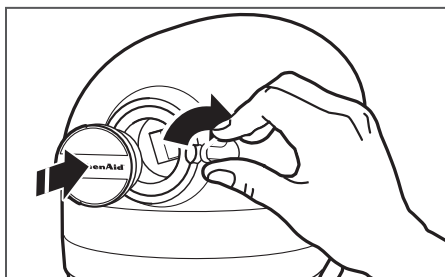




UTILISATION DU PRODUIT



FACULTATIF : si vous le souhaitez, fixez un autre accessoire en suivant les instructions de la section « Fixation de la machine à pâtes et des rouleaux découpeurs ».



3

Après utilisation de la machine à pâtes et des rouleaux découpeurs, remplacez le couvercle du moyeu et resserrez la vis de fixation des accessoires du robot pâtissier multifonction.

FRANÇAIS

RECETTES

CUISSON DES PÂTES



AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire

Ne laissez jamais de nourriture contenant des ingrédients périssables tels que des œufs, des produits laitiers ou de la viande hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des vomissements ou une intoxication alimentaire.

Ajoutez 2 cuillères à café de sel et 15 ml (1 cuillère à soupe) d'huile (facultatif) à 5,7 L d'eau bouillante. Plongez-y graduellement les pâtes et laissez-les cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient « al dente », légèrement fermes. Les pâtes flottent à la surface de l'eau pendant la cuisson : il est donc nécessaire de bien les mélanger de temps en temps pour qu'elles continuent à cuire uniformément. Égouttez-les dans une passoire.

Pâtes sèches – 7 minutes

Pâtes fraîches – 2 à 5 minutes, selon leur épaisseur.

RECETTE TRADITIONNELLE DE PÂTES AUX ŒUFS

4 gros œufs

415 g farine tamisée

15 ml (1 c. à soupe) d'eau

1 c. à café de sel

Cassez les œufs dans un verre doseur. Vérifiez que les œufs atteignent 200 ml. Si ce n'est pas le cas, ajoutez de l'eau, 2 ml (1 cuillère à café) par 2 ml, jusqu'à atteindre 200 ml.

Mettez la farine et le sel dans le bol du robot pâtissier multifonction. Fixez le bol et le batteur plat. Réglez la vitesse sur 2 et ajoutez graduellement les œufs et 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Mélangez pendant 30 secondes. Arrêtez le robot pâtissier multifonction et remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur. Remettez l'appareil sur la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes.

Laissez reposer la pâte 20 minutes.

Séparez la pâte en 4 avant d'utiliser la machine à pâtes.

Suivez les instructions de cuisson décrites ci-dessus.

Pour 580 g de pâte environ

39



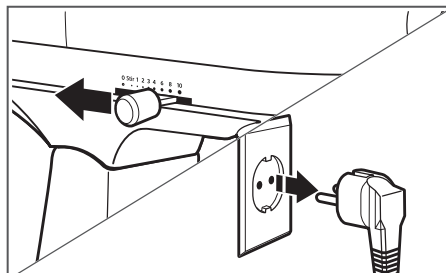


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

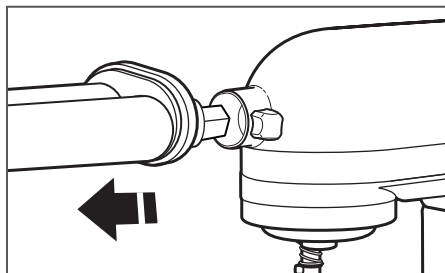
NETTOYAGE DE LA MACHINE À PÂTES ET DES ROULEAUX DÉCOUPEURS

Ces accessoires sont conçus pour être utilisés avec de la pâte fraîche uniquement. Pour éviter d'endommager votre machine à pâtes et vos rouleaux découpeurs, n'y insérez jamais autre chose que de la pâte.

IMPORTANT : n'utilisez pas d'objets en métal pour nettoyer la machine à pâtes et les rouleaux découpeurs. Ne lavez jamais la machine à pâtes et les rouleaux découpeurs au lave-vaisselle et ne les plongez jamais dans l'eau ni dans tout autre liquide. La machine à pâtes et les rouleaux découpeurs doivent être lavés à la main.

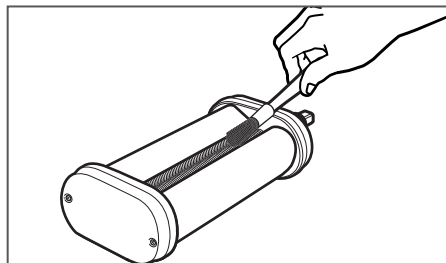


- 1** Éteignez (0) le robot pâtissier multifonction et débranchez-le.

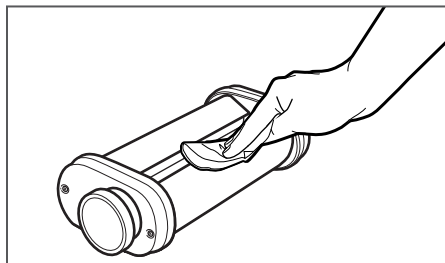


- 2** Démontez complètement la machine à pâtes et les rouleaux découpeurs. Suivez les instructions de la section « Démontage de la machine à pâtes et des rouleaux découpeurs ».

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



- 3** Après avoir coupé la préparation, laissez la machine à pâtes et les rouleaux découpeurs sécher pendant une heure à l'air libre, puis enlevez la pâte sèche à l'aide d'une brosse de nettoyage. Si la pâte séchée est difficile à enlever, tapotez l'accessoire avec votre main. Si nécessaire, utilisez un cure-dents.



- 4** Après avoir retiré toute la pâte séchée, frottez la machine à pâte et les rouleaux découpeurs avec un chiffon doux et sec, et rangez-les dans un endroit sec et à température ambiante. Ne lavez pas la machine à pâtes et les rouleaux découpeurs au lave-vaisselle.

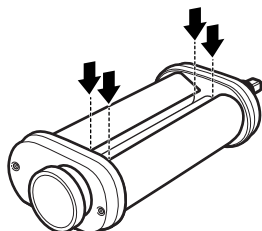
REMARQUE : n'utilisez jamais de couteau ou d'autres objets pointus pour enlever l'excédent de pâte. Ne placez jamais de torchon ou autre chiffon entre les rouleaux pour les nettoyer.





ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ENTRETIEN



Nous recommandons d'utiliser une huile minérale légère pour lubrifier le mécanisme et assurer son bon fonctionnement (une fois par an ou après 50 utilisations). Ajoutez une goutte d'huile minérale à chacun des 4 angles de la machine à pâtes et des rouleaux découpeurs.

DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Si votre robot pâtissier multifonction fonctionne mal ou ne fonctionne pas du tout lorsque vous utilisez la machine à pâtes et les rouleaux découpeurs, vérifiez les points suivants :

1. Le robot pâtissier multifonction est-il branché ?
2. Le fusible du circuit électrique relié au robot pâtissier multifonction fonctionne-t-il normalement ? Si vous

disposez d'un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.

3. Débranchez le robot pâtissier multifonction et attendez 10 à 15 secondes avant de le remettre en marche. S'il ne démarre toujours pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
4. Avez-vous utilisé la bonne vitesse pour les accessoires, comme indiqué dans le « Tableau des positions de la machine à pâtes » ?
5. Avez-vous bien fixé les accessoires, comme indiqué dans la section « Utilisation de la machine à pâtes et des rouleaux découpeurs » ?
6. Avez-vous suivi les instructions d'utilisation, comme indiqué dans la section « Utilisation de la machine à pâtes et des rouleaux découpeurs » ?
7. Avez-vous respecté la recette lorsque vous avez préparé la pâte ?

Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons ci-dessus, consultez la section « Conditions de Garantie KitchenAid (« Garantie ») ».

Ne retournez pas la machine à pâtes et les rouleaux découpeurs ou le robot pâtissier multifonction à votre vendeur ; celui-ci ne fournit pas de services de réparation.





CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

pour la France - la Belgique - la Suisse - le Luxembourg

FRANCE:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« **Garant** ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit. Quelle que soit la présente garantie commerciale, le vendeur reste responsable des garanties légales en vertu de la loi française, y compris de la garantie légale contre les défauts cachés conformément aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code civil français, et l'application de la garantie légale de conformité conformément aux articles L.217-4 à L.217-12 du Code de la consommation français.

BELGIQUE :

KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, TVA BE 0441.626.053 RPR Bruxelles (« **Garant** ») accorde au client final, qui est un consommateur, une garantie contractuelle (la « Garantie ») conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit. En particulier, en tant que consommateur, vous bénéficiez légalement d'une garantie légale de conformité de 2 ans vis-à-vis du vendeur, telle qu'elle est définie dans la législation nationale régissant la vente de biens de consommation (articles 1649 bis à 1649 octies au Code civil belge), ainsi que de la garantie légale en cas de défauts cachés (articles 1641 à 1649 du Code civil belge).

LA SUISSE :

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« **Garant** ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit, qui pourraient dans certains cas être plus larges que les droits offerts dans le présent document.

LE GRAND DUCHÉ DU LUXEMBOURG:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« **Garant** ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit.

1) PORTÉE ET CONDITIONS DE LA GARANTIE

a) Le Garant accorde la Garantie pour les produits mentionnés à la Section 1.b) qu'un consommateur a achetés auprès d'un vendeur ou d'une société du groupe KitchenAid dans les pays de l'Espace économique européen, la Moldavie, le Monténégro, la Russie, la Suisse ou la Turquie.

b) Pour le Luxembourg uniquement:

La garantie s'applique uniquement lorsque le produit pour lequel les services sont demandés conformément à la garantie se trouve dans l'un des pays énumérés à la Section 1.a) ci-dessus





CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

c) La période de Garantie dépend du produit acheté et est la suivante :

5KSMPRA, 5KSMPSA, 5KSMPCA Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.

d) La période de Garantie commence à la date d'achat, c'est-à-dire la date à laquelle un consommateur a acheté le produit auprès d'un détaillant ou d'une société du groupe KitchenAid.

e) La Garantie couvre la nature sans défaut du produit.

f) Le Garant fournit au consommateur les services suivants dans le cadre de la présente Garantie, au choix du Garant, en cas de défaut pendant la période de Garantie :

- Réparation du produit ou de la pièce défectueuse, ou
- Remplacement du produit ou de la pièce défectueuse. Si un produit n'est plus disponible, le Garant a le droit d'échanger le produit contre un produit de valeur égale ou supérieure.

g) Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter directement les centres de service KitchenAid ou le Garant du pays auprès de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique ;

Adresse e-mail **FRANCE** : CONSUMERCARE.FR@kitchenaid.eu

Adresse e-mail **BELGIQUE** : CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu

Numéro de téléphone : **00 800 381 040 26**

Pour la SUISSE :

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Numéro de téléphone: +41 32 475 10 10

Adresse e-mail: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Numéro de téléphone: 032 686 58 50

Adresse e-Mail: service@novissa.ch

Pour le LUXEMBOURG:

Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter les centres de service KitchenAid spécifiques au pays à l'adresse;

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Numéro de téléphone: +352 37 20 44 504

Adresse e-mail: myriam.grof@grlou.com

h) Les frais de réparation, y compris les pièces de rechange, et les frais d'affranchissement pour la livraison d'un produit ou d'une pièce de produit sans défaut sont à la charge du Garant. Le Garant doit également prendre en charge les frais d'affranchissement pour le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit si le Garant ou le service après-vente de KitchenAid spécifique au pays a demandé le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit. Toutefois, le consommateur doit prendre en charge les coûts de l'emballage approprié pour le retour du produit défectueux ou de la pièce défectueuse.



CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID

(« GARANTIE »)

i) Pour pouvoir faire une réclamation au titre de la Garantie, le client doit présenter le reçu ou la facture de l'achat du produit.

j) Pour la FRANCE uniquement :

La Garantie est fournie gratuitement aux clients.

2) LIMITATIONS DE LA GARANTIE

a) La Garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins privées et non à des fins professionnelles ou commerciales.

b) La Garantie ne s'applique pas en cas d'usure normale, d'utilisation inappropriée ou abusive, de non-respect des instructions d'utilisation, d'utilisation du produit à une tension électrique incorrecte, d'installation et de fonctionnement en violation des réglementations électriques applicables et d'utilisation de la force (coups, par exemple).

c) La Garantie ne s'applique pas si le produit a été modifié ou converti, par exemple, les conversions de produits 120 V en produits 220-240 V.

d) Pour la Belgique, le Luxembourg et la Suisse :

La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit.

Pour la France uniquement :

La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit. Une telle disposition ne s'applique pas lorsqu'une réparation couverte par la Garantie entraînera une période d'immobilisation du produit d'au moins sept jours. Dans ce cas, la période d'immobilisation doit être ajoutée à la durée restante de la Garantie, à compter de la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la date à laquelle les produits en question sont mis à disposition pour réparation, si cette disponibilité est faite après la date de la demande d'intervention.

Après l'expiration de la période de Garantie ou pour les produits pour lesquels la Garantie ne s'applique pas, les centres de service après-vente de KitchenAid sont toujours à la disposition du client final pour des questions et des renseignements. De plus amples informations sont également disponibles sur notre site Web :

www.kitchenaid.fr (France) - www.kitchenaid.eu - www.grouplouisiana.com

(Luxembourg) - www.kitchenaid.ch (Suisse)





CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID

(« GARANTIE »)

3) POUR LA FRANCE UNIQUEMENT:

Lorsqu'il agit pour des raisons de garantie légale de conformité, le consommateur :

- bénéficie d'une période de deux ans à compter de la livraison du produit dans lequel agir ;
- peut choisir entre la réparation ou le remplacement du produit, sous réserve des conditions relatives aux coûts prévus par l'article L. 217-9 du Code de la consommation français ;
- est exonéré d'avoir à prouver le manque de conformité du produit pendant les deux années suivant sa livraison (et pendant six mois après la livraison du produit, pour les marchandises d'occasion).

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale éventuellement offerte.

Indépendamment de cette garantie commerciale, le consommateur peut décider d'appliquer la garantie légale pour les défauts cachés au sens de l'article 1641 du Code civil français. Dans ce cas, le consommateur peut choisir entre l'annulation de la vente ou une réduction du prix de vente, conformément à l'article 1644 du Code civil français.

Article L. 217-4 du Code de la consommation français

Le vendeur doit livrer un produit conforme au contrat et est tenu responsable du manque de conformité existant au moment de la livraison. Le vendeur est également tenu responsable du manque de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque cette installation est la responsabilité du vendeur en vertu du contrat ou a été effectuée sous la supervision du vendeur.

Article L. 217-5 du Code de la consommation français

Le produit est réputé conforme au contrat :

1. S'il est adapté à l'utilisation généralement attendue d'un produit similaire et, le cas échéant :

- il correspond à la description donnée par le vendeur et a les qualités que ce vendeur a présentées à l'acheteur au moyen d'un échantillon ou d'un modèle ; et
- s'il présente les qualités auxquelles un acheteur peut légitimement s'attendre compte tenu des déclarations publiques faites par le vendeur, le fabricant ou son représentant, en particulier dans la publicité ou l'étiquetage ; ou

2) s'il présente les caractéristiques convenues d'un commun accord par les parties ou s'il est adapté à toute utilisation spéciale prévue par l'acheteur, qui est connue du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L. 217-12 du Code de la consommation français

L'action résultant du manque de conformité expire deux ans après la livraison des marchandises.

Article L. 217-16 du Code de la consommation français

Pendant la période d'effet de la garantie commerciale offerte à un acheteur au moment de l'acquisition ou de la réparation d'un bien tangible, si l'acheteur exige du vendeur une réparation couverte par la garantie, toute période de sept jours ou plus pendant laquelle les marchandises sont hors service pour réparation est ajoutée à la durée restante de la garantie. Cette période s'étend à partir de la demande d'intervention faite par l'acheteur ou à partir de la date à laquelle ledit produit est mis à disposition pour réparation, si cette date est postérieure à la demande d'intervention.



CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

Article 1641 du Code civil français

Le vendeur garantit le produit vendu pour les défauts cachés qui le rendent inapte à son usage prévu, ou qui diminuent cette utilisation dans la mesure où l'acheteur ne l'aurait pas acheté, ou n'aurait accepté de l'acheter que pour un prix moindre, s'il avait été au courant de tels défauts.

Article 1648 § 1 du Code civil français

L'action résultant de défauts cachés doit être déposée dans les deux ans suivant la découverte du défaut.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Enregistrez votre nouvel appareil KitchenAid dès maintenant :

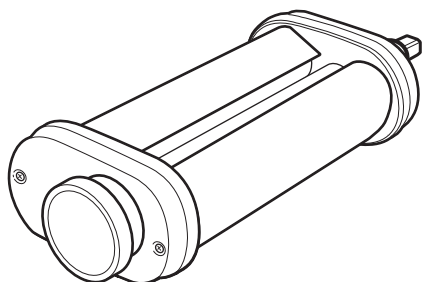
<http://www.kitchenaid.eu/register>

©2020 Tous droits réservés. KITCHENAID et le design du robot pâtissier multifonction sont des marques déposées aux États-Unis et partout ailleurs.

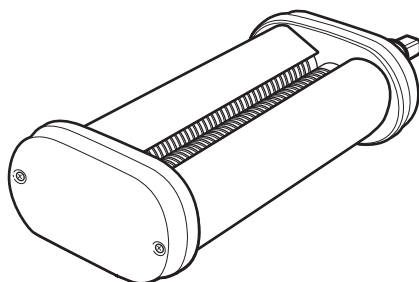




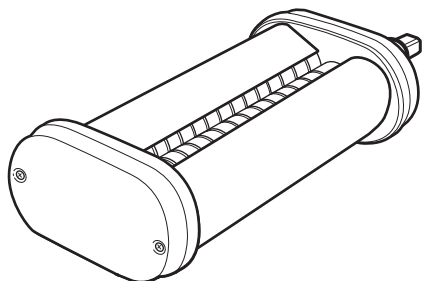
COMPONENTI E FUNZIONI



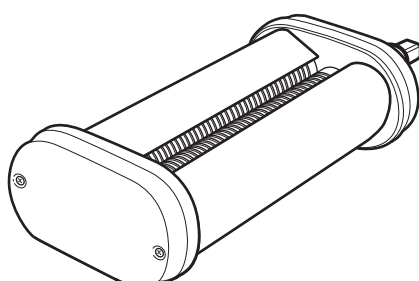
Sfogliatrice



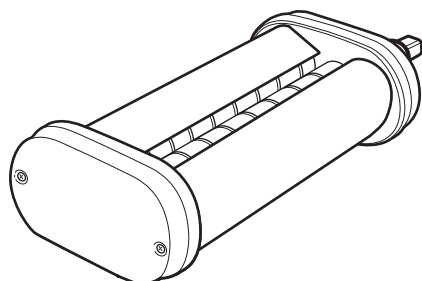
Trafila per spaghetti



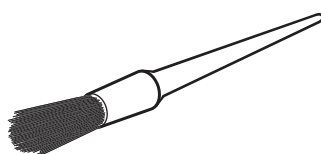
Trafila per fettuccine



Trafila per capellini



Trafila per lasagnette



Spazzola per la pulizia

ITALIANO

TABELLA RELATIVA A MODELLO/SFOGLIATRICE (RULLO PER LA PASTA)

Utilizzare questa tabella per individuare velocemente quali sfogliatrici e/o accessori per tagliare sono in dotazione al prodotto KitchenAid.

N. MODELLO	ACCESSORI IN DOTAZIONE
5KSMPRA	Sfogliatrice, trafilatura per spaghetti, trafilatura per fettuccine
5KSMPSA	Rullo per la pasta
5KSMPCA	Trafila per lasagnette, trafilatura per capellini





SICUREZZA DEL PRODOTTO

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchio stesso sono riportati molti messaggi importanti sulla sicurezza. Leggere e osservare tutte le istruzioni contenute nei messaggi sulla sicurezza.



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

Tutti i messaggi sulla sicurezza sono segnalati dal simbolo di avvertimento e dal termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue:



Se non si osservano immediatamente le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.



Se non si osservano le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

Tutte le norme di sicurezza segnalano il potenziale rischio, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e illustrano le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali, comprese quelle elencate di seguito.

1. Leggere tutte le istruzioni. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
3. Se non viene utilizzato e prima di montare o smontare le parti o effettuare la pulizia, il robot da cucina deve essere scollegato dalla presa di corrente.
4. Solo per l'Unione Europea: gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliate o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli che può comportare. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
5. Solo per l'Unione Europea: Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
6. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone, inclusi bambini, con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, a meno che non siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in condizioni di sicurezza e comprendano i pericoli che può comportare.
7. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
8. Non toccare le parti in movimento. Tenere le dita lontano dall'apertura di fuoriuscita.





SICUREZZA DEL PRODOTTO

9. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
10. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e dopo anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, la riparazione o la regolazione di funzionalità elettriche o meccaniche.
11. L'uso di accessori non consigliati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
12. Spegnerne l'apparecchio (0), scollegarlo dalla presa di corrente e rimuovere la Sfogliatrice e il Set taglia impasto dall'apparecchio prima di procedere alla pulizia e quando l'apparecchio non è in uso. Spegnerne l'apparecchio (0) e assicurarsi che il motore si arresti completamente prima di montare o rimuovere i componenti.
13. Non utilizzare il robot da cucina all'aperto.
14. Non far passare il cavo di alimentazione del robot da cucina sullo spigolo di tavoli o ripiani.
15. Non far toccare il cavo del robot da cucina con superfici calde, incluso il fornello.
16. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
17. Questo prodotto è destinato esclusivamente ad uso domestico.
18. Vedere anche le "Precauzioni importanti" incluse nel manuale di istruzioni del robot da cucina.
19. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
20. Questo apparecchio deve essere utilizzato in un contesto domestico o per applicazioni simili, ad esempio:
 - cucine di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - fattorie;
 - hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale (uso diretto da parte degli ospiti);
 - bed and breakfast.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Le istruzioni sono disponibili anche online; visitare il nostro sito Web all'indirizzo:
www.KitchenAid.it or www.KitchenAid.eu



SICUREZZA DEL PRODOTTO

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA ELETTRICA

Smaltimento del materiale da imballo

Il materiale da imballo è contrassegnato dal simbolo  ed è riciclabile.

Di conseguenza, le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite responsabilmente e in conformità alle normative locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento del prodotto

- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.

Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, è possibile contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

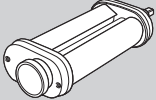
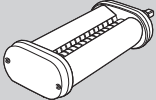
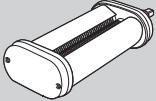
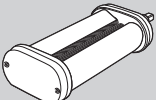
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e distribuito in conformità ai requisiti di sicurezza delle direttive CE: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE e 2011/65/UE (direttiva RoHS).



PER INIZIARE

TABELLA CON LE IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ

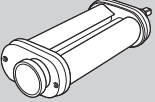
ACCESSORIO	VELOCITÀ	LARGHEZZA PASTA	USI CONSIGLIATI
SFOGLIATRICE 	2	fino a 140 mm	Consultare la "Tabella con le impostazioni per i rulli"
TRAFILA PER LASAGNETTE	3	12 mm	Spaghetti spessi
TRAFILA PER FETTUCCINE 	5	6,5 mm	Tagliolini all'uovo Fettuccine
TRAFILA PER SPAGHETTI 	7	2 mm	Spaghetti Fettuccine sottili Linguine
TRAFILA PER CAPELLINI 	7	1,5 mm	Pasta molto sottile del tipo capelli d'angelo Capellini Linguine molto sottili

ITALIANO



PER INIZIARE

TABELLA CON LE IMPOSTAZIONI PER I RULLI

ACCESSORIO	IMPOSTAZIONE DEL RULLO	USI CONSIGLIATI
	1 o 2	Impastare e assottigliare l'impasto
	3	Pasta spessa tipo "kluski"
	4	Tagliolini all'uovo
	4 o 5	Pasta per lasagna, fettuccine, spaghetti e ravioli
	6 o 7	Tortellini, fettuccine sottili e linguine
	7 o 8	Pasta sottilissima tipo capelli d'angelo/capellini o linguine sottilissime

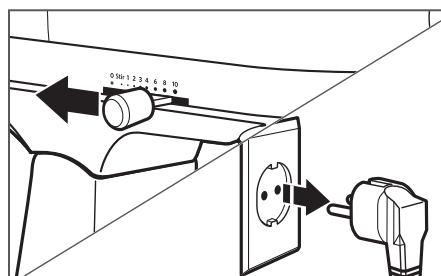
UTILIZZO DEL PRODOTTO

INSTALLAZIONE DELLA SFOGLIATRICE E DEGLI ACCESSORI PER TAGLIARE

Preliminari al primo utilizzo

Per evitare danni, non lavare né immergere gli accessori in acqua o in altri liquidi. Non lavare in lavastoviglie.

NOTA: questi accessori sono utilizzabili solo con l'impasto per la pasta. Per evitare di danneggiare la sfogliatrice e gli accessori per tagliare, non tagliare né arrotolare impasti diversi da quello per pasta.



- 1 Spegnerne (0) il robot da cucina e scollegarlo dalla rete elettrica.

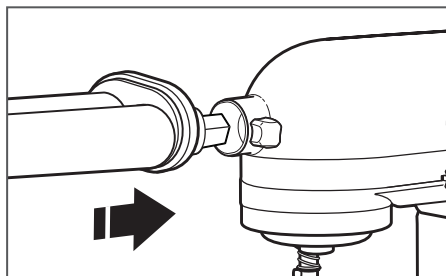


- 2 Per i robot da cucina con coperchio dell'attacco per accessori a cerniera: per aprire, sollevare verso l'alto.
Per i robot da cucina con coperchio dell'attacco per accessori rimovibile: per rimuovere il coperchio dell'attacco per accessori, ruotare la manopola di sicurezza per accessori in senso antiorario.



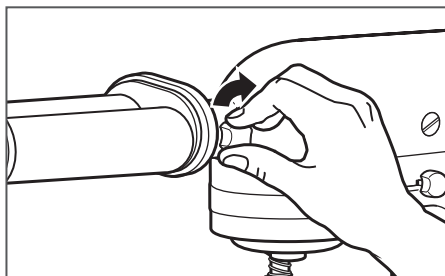


UTILIZZO DEL PRODOTTO



3

Inserire l'alloggiamento dell'albero dell'accessorio nell'attacco per accessori, assicurandosi che l'albero motore sia ben inserito nell'incavo quadrato dell'attacco. Se necessario, ruotare il rullo per la pasta o l'accessorio per tagliare avanti e indietro. Quando il perno nell'alloggiamento dell'accessorio è nella posizione corretta, entra perfettamente nella dentellatura sul bordo dell'attacco.



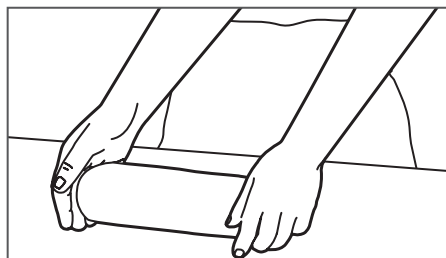
4

Stringere la manopola dell'attacco per accessori del robot da cucina finché l'accessorio non è completamente fissato al robot da cucina.

ITALIANO

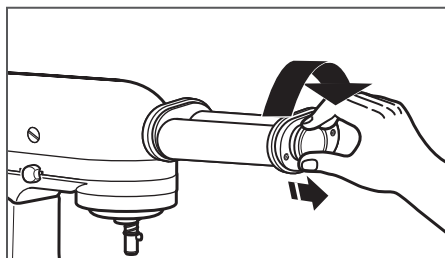
PREPARAZIONE DELLA PASTA

IMPORTANTE: quando si utilizzano la sfogliatrice e gli accessori per tagliare, non indossare cravatte, sciarpe, indumenti larghi o collane e tenere i capelli legati.



1

Preparare l'impasto per pasta (vedere la sezione "Ricette"). Tagliare l'impasto in parti di dimensioni idonee a la sfogliatrice.



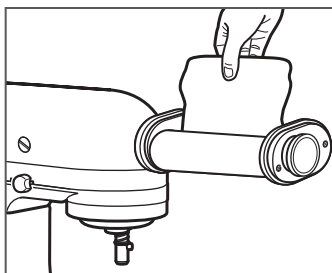
2

Estrarre la manopola di regolazione del rullo e posizionarla sull'impostazione 1. Rilasciare la manopola e accertarsi che il perno nell'alloggiamento del rullo sia inserito nell'apertura sul retro della manopola di regolazione, per consentire alla manopola di aderire all'alloggiamento del rullo.



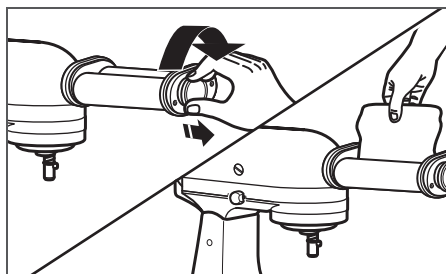


UTILIZZO DEL PRODOTTO



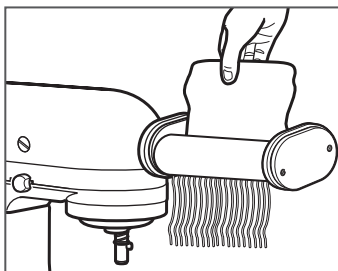
3

Impostare il robot da cucina sulla velocità 2. Inserire un pezzo d'impasto assottigliato nei rulli e impastarlo. Ripiegare l'impasto a metà e passarlo di nuovo nei rulli. Ripetere l'operazione finché l'impasto non diventa omogeneo e malleabile e finché non viene coperta la larghezza del rullo. Mentre la pasta viene arrotolata e tagliata, cospargerla con un po' di farina per favorirne l'essiccazione e la separazione.



4

Inserire l'impasto nei rulli per assottigliarlo ulteriormente. Selezionare l'impostazione 3 del rullo e ripetere la procedura di stesura. Continuare a incrementare l'impostazione dei rulli finché non si raggiunge lo spessore desiderato. Non piegare l'impasto durante questo passaggio.



5

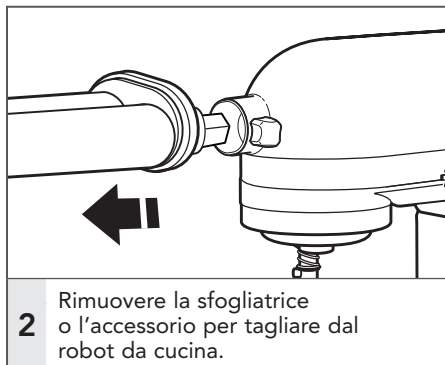
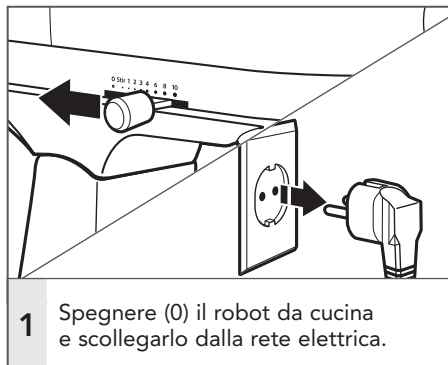
Per tagliare la pasta, sostituire la sfogliatrice con uno degli accessori per tagliare a scelta. Inserire nell'accessorio per tagliare l'impasto assottigliato. Consultare la "Tabella con le impostazioni per i rulli" per determinare lo spessore corretto per ciascun tipo di pasta.





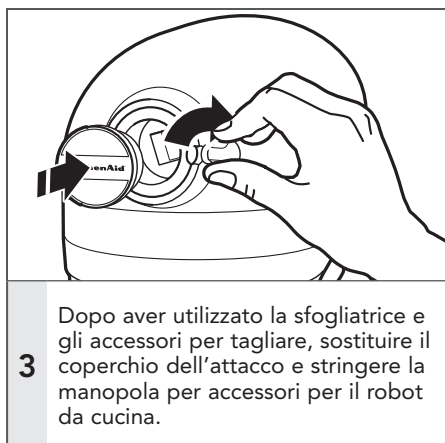
UTILIZZO DEL PRODOTTO

SMONTAGGIO DELLA SFOGLIATRICE E DEGLI ACCESSORI PER TAGLIARE



IMPORTANTE: dopo aver rimosso la sfogliatrice o l'accessorio per tagliare dal robot da cucina, accertarsi di rimuovere gli eventuali residui di impasto secco. Per maggiori informazioni, consultare "Manutenzione e pulizia".

ITALIANO





RICETTE

CUOCERE LA PASTA

AVVERTENZA

Rischio di intossicazione alimentare

Non lasciare cibi che contengono ingredienti deteriorabili come uova, prodotti caseari e carni fuori dal frigo per più di un'ora.

In caso contrario, si rischia di provocare intossicazioni alimentari o malori.

Aggiungere 2 cucchiaini di sale e 15 ml (1 cucchiaio) d'olio (facoltativo) in 5,7 L d'acqua in ebollizione. Versare lentamente la pasta e lasciar bollire finché la pasta non sarà "al dente" o leggermente dura all'assaggio. La pasta tende a salire verso la superficie dell'acqua durante la cottura, pertanto è necessario mescolare di tanto in tanto per garantire una cottura uniforme. Scolare in uno scolapasta.

Pasta secca: 7 minuti

Pasta fresca: da 2 a 5 minuti, a seconda dello spessore della pasta.

PASTA ALL'UOVO BASE

4 uova grandi

415 g farina comune setacciata

15 ml (1 cucchiaio) acqua

1 cucchiaino di sale

Rompere le uova in un bicchiere graduato di vetro. Verificare che le uova siano equivalenti a 200 ml. Se misurano meno di 200 ml, aggiungere acqua, 2 ml (1 cucchiaino) alla volta, fino a raggiungere la misurazione corretta.

Incorporare la farina e il sale nella ciotola del robot da cucina. Collegare la ciotola e la frusta piatta. Avviare a velocità 2 e aggiungere gradualmente le uova e 15 ml (1 cucchiaio) di acqua. Miscelare per 30 secondi. Arrestare il robot da cucina e sostituire la frusta piatta con il gancio impastatore. Impostare la velocità su 2 e impastare per 2 minuti.

Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti.

Dividere l'impasto in 4 pezzi prima di lavorarlo con il rullo per la pasta.

Seguire le istruzioni di cottura qui sopra.

Resa: impasto di circa 580 g

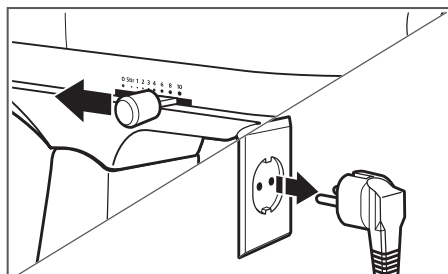


MANUTENZIONE E PULIZIA

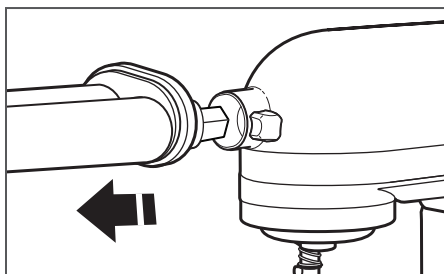
PULIZIA DELLA SFOGLIATRICE E DEGLI ACCESSORI PER TAGLIARE

Questi accessori sono utilizzabili solo con l'impasto per la pasta. Per evitare di danneggiare la sfogliatrice e gli accessori per tagliare, non inserire impasti diversi da quello per pasta.

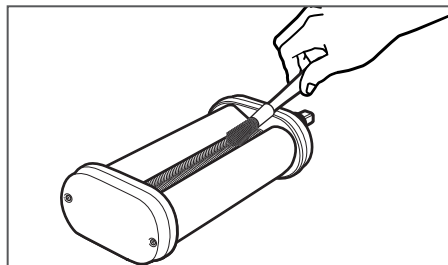
IMPORTANTE: non utilizzare oggetti metallici per pulire la sfogliatrice e gli accessori per tagliare. Non lavare la sfogliatrice e gli accessori per tagliare in lavastoviglie, né immergerli in acqua o in altri liquidi. È necessario lavare a mano la sfogliatrice e gli accessori per tagliare.



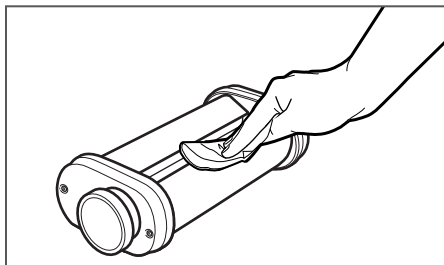
- 1** Spegnerne (0) il robot da cucina e scollegarlo dalla rete elettrica.



- 2** Smontare completamente la sfogliatrice e gli accessori per tagliare. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Smontaggio la sfogliatrice e degli accessori per tagliare".



- 3** Dopo aver tagliato la pasta, lasciare asciugare la sfogliatrice e gli accessori per tagliare per un'ora, quindi rimuovere gli eventuali residui di impasto secco con la spazzola per la pulizia. Se la rimozione dell'impasto secco risulta difficoltosa, dare dei colpetti all'accessorio con la mano. Se necessario, utilizzare uno stuzzicadenti.



- 4** Dopo aver rimosso tutti i residui di impasto secco, lucidare con un panno morbido e asciutto la sfogliatrice e gli accessori per tagliare e riporli in un luogo asciutto a temperatura ambiente. Non lavare la sfogliatrice e gli accessori per tagliare in lavastoviglie.

NOTA: non utilizzare coltelli o altri oggetti affilati per rimuovere l'impasto in eccesso. Non far scorrere canovacci o altri panni nei rulli nel tentativo di pulirli.

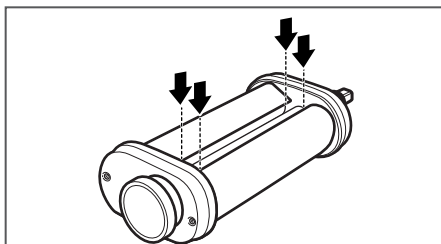
ITALIANO





MANUTENZIONE E PULIZIA

MANUTENZIONE



Per una manutenzione corretta, è consigliabile utilizzare un olio minerale leggero per lubrificare periodicamente gli ingranaggi (una volta l'anno o dopo 50 utilizzi). Aggiungere una goccia di olio minerale ai 4 angoli del rullo per la pasta e degli accessori per tagliare.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

Il mancato rispetto di queste avvertenze può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

Se il robot da cucina dovesse funzionare male o non funzionare affatto mentre si utilizzano la sfogliatrice o gli accessori per tagliare, controllare quanto segue:

1. La spina del robot da cucina è collegata alla presa di corrente?
2. Il fusibile nel circuito a cui è attaccato il robot da cucina funziona correttamente?

58

Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso.

3. Spegnerlo il robot da cucina per 10-15 secondi, poi riaccenderlo. Se il robot da cucina ancora non si avvia, lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di riaccenderlo.
4. La sfogliatrice e gli accessori per tagliare sono stati utilizzati alla velocità corretta consigliata nella "Tabella con le impostazioni per i rulli"?
5. La sfogliatrice o l'accessorio per tagliare è stato installato correttamente, secondo le istruzioni riportate nella sezione "Uso della sfogliatrice e degli accessori per tagliare"?
6. Sono state seguite le istruzioni per l'uso descritte nella sezione "Uso della sfogliatrice e degli accessori per tagliare"?
7. L'impasto è stato preparato secondo la ricetta fornita?

Se il problema non è dovuto a uno dei punti precedenti, consultare la sezione "Termini della Garanzia KitchenAid ("Garanzia")".

Non restituire la sfogliatrice e gli accessori per tagliare o il robot da cucina al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.





TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA")

KitchenAid Europa, Inc, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio
("Garante") concede al cliente finale, vale a dire il consumatore, una Garanzia ai sensi dei seguenti termini.

La Garanzia si applica in aggiunta ai diritti di garanzia legale di 2 anni che il consumatore può far valere nei confronti del venditore del prodotto e non limita o incide in alcun modo su di essi.

1) AMBITO E TERMINI DELLA GARANZIA

a) Il Garante concede la Garanzia per i prodotti menzionati nella Sezione 1.b), acquistati da un consumatore presso un venditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid all'interno dei Paesi dello Spazio economico europeo, Moldavia, Montenegro, Russia, Svizzera o Turchia.

b) La durata della Garanzia dipende dal prodotto acquistato ed è la seguente:

5KSMPRA, 5KSMPSA, 5KSMPCA Due anni di Garanzia totale a partire dalla data d'acquisto.

c) La durata della Garanzia decorre a partire dalla data di consegna, vale a dire la data in cui un consumatore ha acquistato il prodotto presso un rivenditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid.

d) La Garanzia si applica a un prodotto privo di difetti.

e) Se si verifica un difetto durante il periodo di validità della Garanzia, ai sensi della presente Garanzia il Garante si impegna a fornire al consumatore i seguenti servizi, a scelta del Garante:

- Riparazione del prodotto o del componente difettoso, oppure
- Sostituzione del prodotto o del componente difettoso. Se un prodotto non è più disponibile, il Garante ha il diritto di sostituirlo con un prodotto di valore uguale o superiore.

f) Se il consumatore desidera presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, deve contattare i centri di assistenza KitchenAid del paese specifico o direttamente il Garante presso la sede di KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio; indirizzo e-mail: CONSUMERCARE.IT@kitchenaid.eu / Numero di telefono: **00 800 381 040 26**

g) I costi di riparazione, inclusi i costi dei componenti di ricambio, e i costi di spedizione per la consegna di un prodotto o un componente privo di difetti saranno sostenuti dal Garante. Il Garante dovrà inoltre sostenere i costi di spedizione per la restituzione del prodotto o del componente difettoso, qualora il Garante o il centro di assistenza clienti KitchenAid richieda la restituzione del prodotto o del componente difettoso. Tuttavia, il consumatore dovrà sostenere i costi di un imballaggio idoneo alla restituzione del prodotto o del componente difettoso.

h) Per poter presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, il consumatore deve presentare la ricevuta o la fattura attestante l'acquisto del prodotto.

2) LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

a) La Garanzia si applica esclusivamente ai prodotti impiegati ad uso privato e non per scopi professionali o commerciali.

b) La Garanzia non si applica in caso di danni causati da normale usura, uso improprio o scorretto, mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, uso del prodotto con tensione elettrica errata, installazione e funzionamento in violazione delle normative elettriche vigenti e utilizzo di forza (ad esempio, colpi).





TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA")

c) La Garanzia non si applica se il prodotto è stato modificato o convertito, ad esempio conversioni di apparecchi da 120 V in apparecchi da 220-240 V.

d) La fornitura dei servizi di Garanzia non estende il periodo di Garanzia, né determina l'inizio di un nuovo periodo di Garanzia. Il termine del periodo di validità della Garanzia per i componenti di ricambio installati coincide con il termine del periodo di validità della Garanzia per l'intero prodotto.

e) Ulteriori rivendicazioni, in particolare le richieste di indennizzo, sono escluse, a meno che la responsabilità non sia obbligatoria per legge.

Al termine del periodo di validità della Garanzia, o per i prodotti che non sono coperti dalla stessa, i centri di assistenza clienti KitchenAid rimangono a disposizione del cliente finale per qualsiasi domanda o informazione. Ulteriori informazioni sono altresì disponibili sul nostro sito Web: www.kitchenaid.eu

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

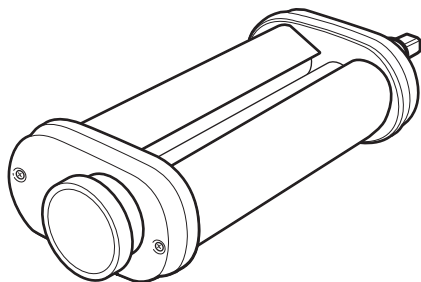
Registrare subito il nuovo apparecchio KitchenAid:

<https://www.kitchenaid.it/supporto/registra-il-tuo-prodotto>

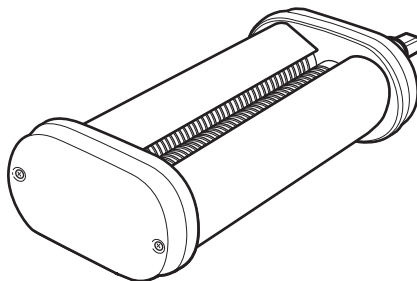




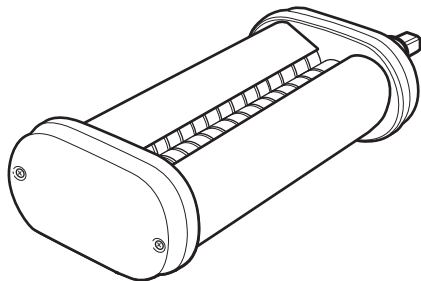
ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN



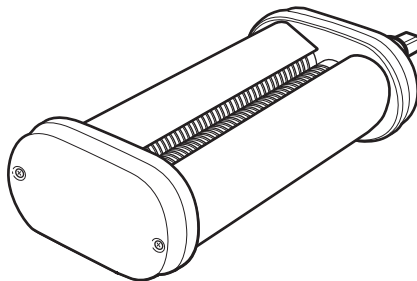
Pastaroller



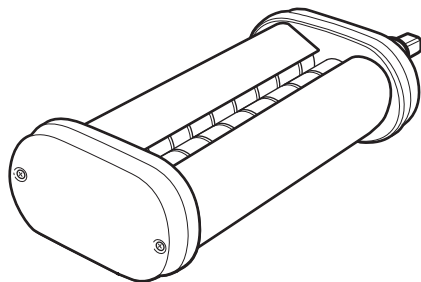
Spaghettisnijder



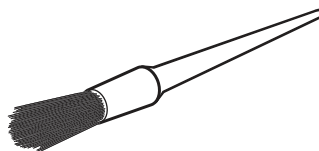
Fettuccinesnijder



Capellinisnijder



Lasagnettesnijder



Reinigingsborstel

NEDERLANDS

MODEL/ROLLERTABEL

Gebruik deze tabel om snel te achterhalen welke rollers en/of snijders bij uw KitchenAid product inbegrepen zijn.

MODELNUMMER	INBEGREPEN HULPSTUK(KEN)
5KSMPRA	Pastaroller, spaghettisnijder, fettucinesnijder
5KSMPSA	Pastaroller
5KSMPCA	Lasagnettesnijder, Capellinisnijder



PRODUCTVEILIGHEID

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

We hebben in deze handleiding en op uw toestel tal van belangrijke veiligheids-waarschuwingen aangebracht. Lees deze veiligheidswaarschuwingen en leef ze na.



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheidswaarschuwingen volgen op het alarmsymbool en de woorden "GEVAAR" of "WAARSCHUWING". Deze woorden betekenen het volgende:



U kunt gedood worden of ernstig gewond raken als u de instructies niet onmiddellijk naleeft.



U kunt gedood worden of ernstig gewond raken als u de instructies niet naleeft.

Alle veiligheidswaarschuwingen informeren u over het potentiële gevaar, over hoe u het risico op verwondingen kunt verminderen en wat er kan gebeuren als u de instructies niet opvolgt.

BELANGRIJKE VOORZORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:

1. Alle instructies lezen. Verkeerd gebruik van het apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. De mixer/keukenrobot niet in water of andere vloeistoffen dompelen om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
3. Trek de netstekker van de mixer/keukenrobot uit het stop-contact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
4. Alleen Europese Unie: apparaten mogen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren van het apparaat begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
5. Alleen Europese Unie: Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
6. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen, waaronder kinderen, met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren van het apparaat begrijpen.
7. Het apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Het apparaat en het netsnoer moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden.
8. Raak geen bewegende onderdelen aan. Steek geen vingers in de aansluitopening.





PRODUCTVEILIGHEID

9. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
10. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of nadat het apparaat een storing heeft gehad, is gevallen of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende Servicecentrum voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische afstelling.
11. Het gebruik van hulpstukken die niet door KitchenAid aanbevolen of verkocht worden, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
12. Schakel het apparaat uit (0), haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de pastaroller en -snijder van het apparaat voordat je het schoonmaakt en wanneer je het niet gebruikt. Schakel het apparaat uit (0) en wacht tot de motor volledig is gestopt voordat je onderdelen plaatst of verwijderd.
13. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is.
14. Gebruik de mixer/keukenrobot nooit buiten.
15. Laat het snoer van de mixer/keukenrobot niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
16. Laat het snoer van de mixer/keukenrobot niet in contact komen met hete oppervlakken, zoals het fornuis.
17. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
18. Zie ook de 'Belangrijke voorzorgen' in de handleiding van de mixer/keukenrobot.
19. Zie het deel "Onderhoud en reiniging" voor instructies om de oppervlakken die in contact komen met voedsel te reinigen.
20. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk of gelijkaardig gebruik, zoals:
 - in personeelsruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - op boerderijen.
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen.
 - in "bed en breakfast" gelegenheden.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Instructies zijn ook online beschikbaar, bezoek onze website op:
www.KitchenAid.nl of www.KitchenAid.eu



PRODUCTVEILIGHEID

AFGEDANKTE ELEKTRISCHE APPARATUUR

Afgedankt verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal kan voor gerecycleerd worden en is voorzien van het recyclage symbool .

De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoorde wijze en in overeenstemming met de desbetreffende lokale voorschriften worden weggewerkt.

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recyclage van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met uw lokale gemeentehuis, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

Dumping van het product

- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

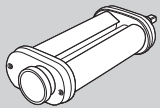
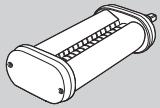
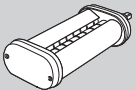
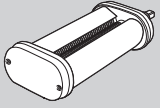
CONFORMITEITSVERKLARING

Dit apparaat is ontworpen, gebouwd en gedistribueerd in overeenstemming met de veiligheidseisen van de EG-richtlijnen: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EG en 2011/65/EU (RoHS-richtlijn).



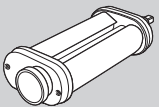
AAN DE SLAG

SNELHEIDSINSTELLINGENTABEL

HULPSTUK	SNELHEID	NOEDEL-BREEDTE	AANBEVOLEN GEBRUIK
PASTAROLLER 	2	tot 140 mm	Zie "Rollerinstellingentabel"
LASAGNETTESNIJDER	3	12 mm	Dikke noedels
FETTUCCINESNIJDER 	5	6,5 mm	Eiernoedels Fettuccine
SPAGHETTISNIJDER 	7	2 mm	Spaghetti Dunne fettuccine Fijne linguine
CAPELLINISNIJDER 	7	1,5 mm	Zeer dun engelenhaarpasta Capellini Zeer fijne linguine

NEDERLANDS

ROLLERINSTELLINGENTABEL

HULPSTUK	ROLLER-INSTELLING	AANBEVOLEN GEBRUIK
PASTAROLLER 	1 of 2	Deeg kneden en dun maken
	3	Dikke noedels van het type "kluski"
	4	Eiernoedels
	4 of 5	Lasagnenoedels, fettuccine, spaghetti en ravioli
	6 of 7	Tortellini, dunne fettuccine en linguine fini
	7 of 8	Zeer dunne pasta van het type "engelenhaar"/ capellini of zeer fijne linguine



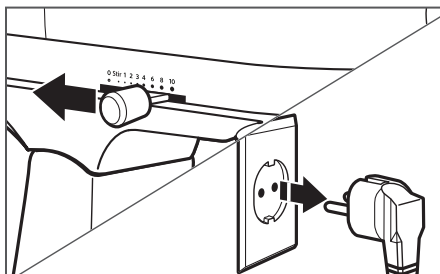
HET PRODUCT GEBRUIKEN

BEVESTIGEN VAN DE PASTAROLLER EN -SNIJDERS

Vóór het eerste gebruik

Was de hulpstukken om schade te voorkomen nooit en dompel ze nooit onder in water of andere vloeistoffen. Niet afwassen in de vaatwasmachine.

OPMERKING: Deze hulpstukken mogen uitsluitend voor pastadeeg worden gebruikt. Snij of rol niets anders dan pastadeeg om beschadiging van uw pastaroller en -snijdens te voorkomen.



1

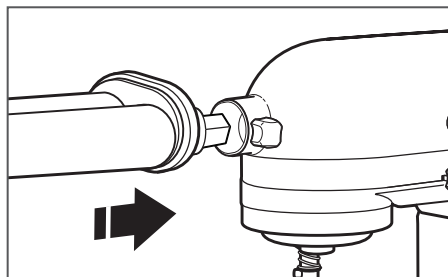
Schakel (0) de mixer/keukenrobot uit en haal de stekker uit het stopcontact.



2

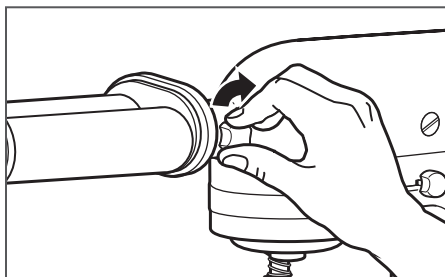
Voor mixers/keukenrobots met een scharnierende hulpstuknaafklep:
Klap omhoog om te openen.

Voor mixers/keukenrobots met een verwijderbare hulpstuknaaf:
Draai de hulpstukknop tegen de klok in om de hulpstuknaaf te verwijderen.



3

Plaats de hulpstukkenas in de hulpstuknaaf en zorg ervoor dat de aandrijfvas in de vierkante naafopening past. Draai de pasta-roller of -snijder indien nodig een beetje heen en weer. De pen op de hulpstukbehuizing past perfect in de uitsparing in de rand van de naaf als het hulpstuk juist geplaatst is.



4

Draai de hulpstuknaafknop van de mixer/keukenrobot vast tot het hulpstuk stevig op de mixer/keukenrobot is bevestigd.

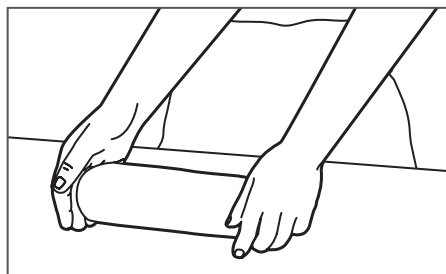




HET PRODUCT GEBRUIKEN

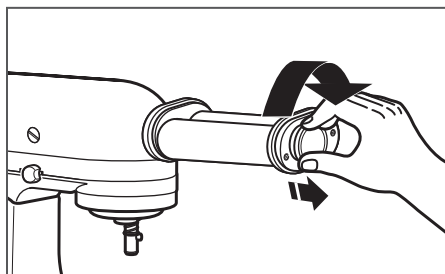
PASTA MAKEN

BELANGRIJK: Draag tijdens het gebruik van de pastaroller en -snijders geen das, sjaal, loszittende kleding of lange halskettingen en zet lang haar vast met een haarklem.



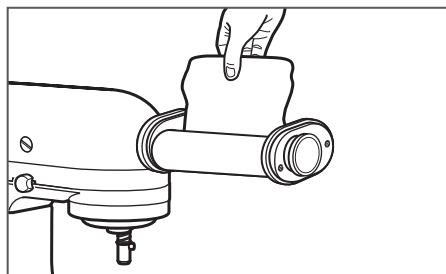
1

Bereid het pastadeeg (zie hoofdstuk "Recepten"). Snijd het deeg in stukken die in de pastaroller passen.



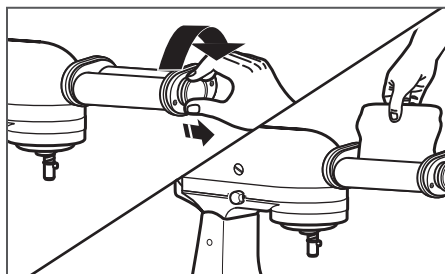
2

Trek de afstelknop van de roller recht uit en zet deze op stand 1. Laat de knop los en zorg ervoor dat de pin op de rollerbehuizing in de opening op de achterkant van de afstelknop grijpt, zodat de knop gelijk valt met de rollerbehuizing.



3

Zet de mixer/keukenrobot op snelheid 2. Breng platte stukken deeg in de rollers om te kneden. Vouw het deeg dubbel en rol opnieuw. Herhaal dit totdat het deeg glad en meegaand is en de breedte van de roller bedekt. Bestuif de pasta lichtjes met bloem tijdens het rollen en snijden om uitdrogen en uiteenbrokkelen tegen te gaan.



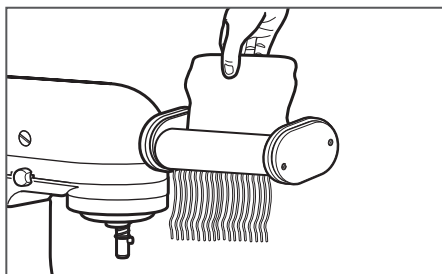
4

Haal het deeg door de rollers om de bladen deeg nog dunner te maken. Stel de roller in op 3 en herhaal het rolproces. Blijf de stand van de roller verder verhogen totdat de gewenste dikte bereikt is. Vouw het deeg niet dubbel bij deze stap.

NEDERLANDS



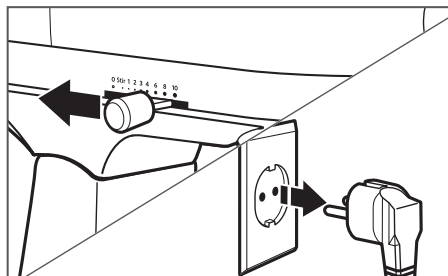
HET PRODUCT GEBRUIKEN



5

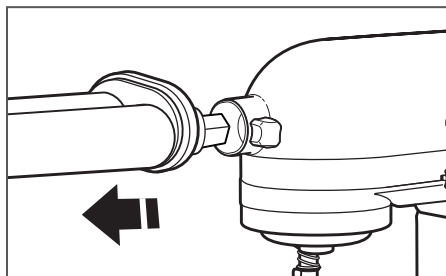
Om noedels te maken, verwisselt u de pastaroller voor de pastasnijder van uw keuze. Haal de plat gerolde deegbladen door de snijder. Zie de "Rollerinstellingentabel" om de juiste dikte voor elk type pasta te bepalen.

DEMONTEREN VAN DE PASTAROLLER EN -SNIJDERS



1

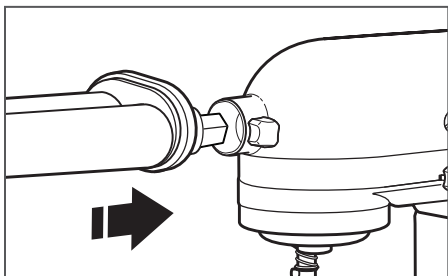
Schakel (0) de mixer/keukenrobot uit en haal de stekker uit het stopcontact.



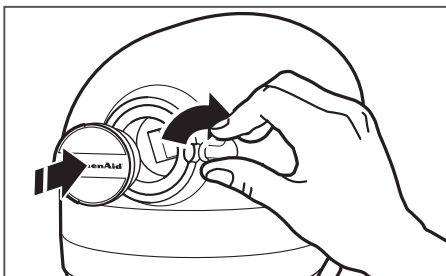
2

Verwijder de pastaroller of -snijder van de mixer/keukenrobot.

BELANGRIJK: Zorg er na het verwijderen van de pastaroller of -snijder van de mixer/keukenrobot voor dat u opgedroogd deeg reinigt. Zie "Onderhoud en reiniging" voor informatie.



OPTIONEEL: Indien gewenst, bevestigt u de volgende pastaroller of pastasnijder door de richtlijnen in het hoofdstuk "Bevestigen van de pastaroller en -snijders" te volgen.



3

Nadat u klaar bent met de pastaroller en -snijders plaatst u het naafdeksel terug en draait u de hulpstukkenknop terug op de mixer/keukenrobot.





RECEPTEN

PASTA KOKEN

WAARSCHUWING

Gevaar voor voedselvergiftiging

Voedsel dat bederfelijke ingrediënten bevat, zoals eieren, zuivelproducten en vlees, mag niet langer dan één uur ongekookt worden bewaard.

Langer bewaren kan voedselvergiftiging of misselijkheid tot gevolg hebben.

Voeg 2 tl zout en desgewenst 15 ml (1 el) olie toe aan 5,7 liter kokend water. Voeg de pasta geleidelijk toe en houd het water aan de kook totdat de pasta beetgaar ("al dente") is. De pasta komt tijdens het koken bovendrijven. Roer de pasta daarom zo nu en dan door zodat deze gelijkmatig gaar wordt. Gebruik een vergiet om de pasta af te gieten.

Gedroogde pasta – 7 minuten

Verse pasta – 2 tot 5 minuten, afhankelijk van de dikte van de noedels.

BASISPASTA VOOR EIERNOEDELS

4 grote eieren

415 g gezeefde universele bloem

15 ml (1 el) water

1 tl zout

Breek de eieren in een glazen maatbeker. Controleer of de eieren samen tot het 200 ml streepje komen. Komen ze niet tot 200 ml, voeg dan met 2 ml (1 tl) per keer water toe totdat de maat is bereikt.

Doe de bloem en het zout in de mengkom van de mixer/keukenrobot. Bevestig de kom en de platte menghaak. Stel de snelheid in op 2 en voeg geleidelijk de eieren en 15 ml (1 el) water toe. Meng gedurende 30 seconden. Stop de mixer/keukenrobot en verwissel de platte menghaak voor de kneedhaak. Zet op snelheid 2 en kneed gedurende 2 minuten.

Laat het deeg 20 minuten rusten.

Verdeel het deeg in vier stukken voordat u het door de pastaroller haalt.

Volg de bovenstaande kookinstructies op.

Hoeveelheid: Ongeveer 580 g deeg

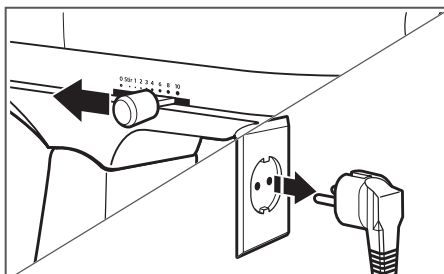


ONDERHOUD EN REINIGING

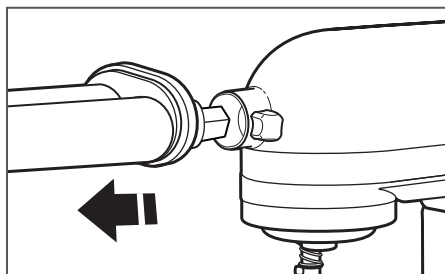
REINIGEN VAN DE PASTAROLLER EN -SNIJDERS

Deze toebehoren mogen uitsluitend voor pastadeeg worden gebruikt. Haal om beschadiging te voorkomen niets anders dan pastadeeg door uw pastaroller en -snijdens.

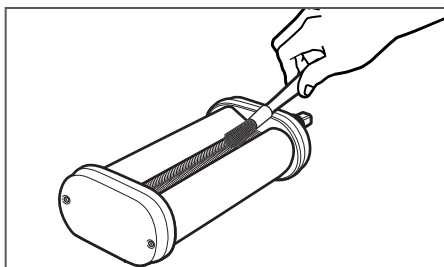
BELANGRIJK: Gebruik geen metalen voorwerpen om de pastaroller en -snijdens te reinigen. Was de pastaroller en -snijdens niet in de vaatwasmachine en dompel ze niet onder in water of andere vloeistoffen. De pastaroller en -snijdens moeten met de hand worden afgewassen.



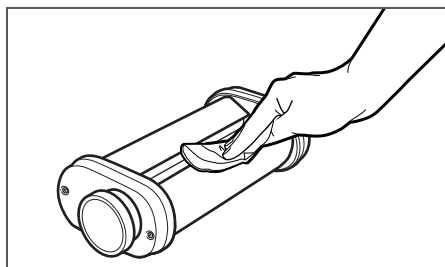
- 1** Schakel (0) de mixer/keukenrobot uit en haal de stekker uit het stopcontact.



- 2** Haal de pastaroller en -snijdens volledig uit elkaar. Volg daarvoor de richtlijnen uit het hoofdstuk "Demontoren van de pastaroller en -snijdens".



- 3** Laat de pastaroller en -snijdens na het snijden van de pasta gedurende een uur drogen in de lucht en verwijder daarna het opgedroogde deeg met behulp van een reinigingsborsteltje. Als opgedroogd deeg moeilijk te verwijderen is, probeer dan met uw hand op het hulpstuk te kloppen. Gebruik indien nodig een tandenstoker.



- 4** Poets na het verwijderen van al het opgedroogde deeg de pastaroller en -snijdens met een zachte, droge doek op en berg ze bij kamertemperatuur op een droge plaats op. Was de pastaroller en -snijdens niet in de vaatwasmachine.

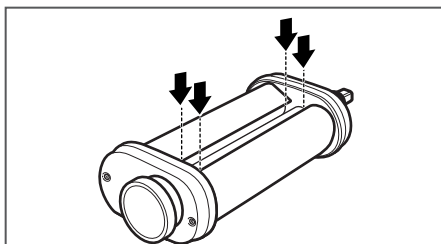
OPMERKING: Gebruik nooit een mes of een ander scherp voorwerp om overtollig deeg te verwijderen. Haal geen keukenhanddoek of een andere doek door de rollers om ze schoon te maken.





ONDERHOUD EN REINIGING

ONDERHOUD



Om het materiaal correct te onderhouden, raden we aan om een lichte minerale olie te gebruiken om de tandwielen te smeren (jaarlijks of na 50 keer gebruikt te zijn). Voeg een druppel minerale olie toe op de 4 vier hoeken van de pastaroller en -snijders.

PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

Als uw mixer/keukenrobot slecht of helemaal niet werkt tijdens het gebruik van de pastaroller en -snijders, controleer dan het volgende:

1. Zit de stekker van de mixer/keukenrobot in het stopcontact?
2. Is de zekering in het circuit naar de mixer/keukenrobot in orde? Hebt u een zekeringenkast, controleer dan of het circuit gesloten is.

3. Zet de mixer/keukenrobot 10-15 seconden uit en vervolgens weer aan. Als de mixer/keukenrobot nog steeds niet start, laat hem dan 30 minuten afkoelen voordat u hem opnieuw aanzet.

4. Hebt u de juiste snelheid voor de pastaroller en -snijders gebruikt zoals aanbevolen in de "Rollerinstellingentabel"?

5. Hebt u de pastaroller of -snijder correct bevestigd zoals aangegeven in het hoofdstuk "Gebruik van de pastaroller en -snijders"?

6. Hebt u de gebruiksinstructies gevolgd zoals beschreven in het hoofdstuk "Gebruik van de pastaroller en -snijders"?

7. Hebt u het deeg volgens het recept bereid.

Als het probleem niet te wijten is aan één van de bovenstaande zaken, raadpleeg dan het hoofdstuk "Voorwaarden KitchenAid garantie ('Garantie')".

Retourneer de pastaroller en -snijder of de mixer/keukenrobot niet naar de winkel - de verkoper biedt geen onderhoudsservice.



VOORWAARDEN KITCHENAID GARANTIE ('GARANTIE')

BELGIË:

KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, bus 5, 1853 Strombeek-Bever, België, btw BE 0441.626.053 RPR Brussel ('**Garantieverlener**') verleent de eindgebruiker, die consument is, een contractuele garantie (de 'Garantie') overeenkomstig de volgende voorwaarden.

De Garantie is van toepassing in aanvulling op de wettelijke garantierechten van de eindklant jegens de verkoper van het product en houdt geen beperking van deze rechten in. In feite profiteert u, als consument, wettelijk van 2 jaar garantie wettelijke conformiteitsgarantie jegens de verkoper zoals uiteengezet in de nationale wetgeving betreffende de verkoop van consumentengoederen (artikelen 1649 bis t/m 1649 octies van het Belgische Burgerlijk Wetboek), naast de wettelijke garantie met betrekking tot verborgen gebreken (artikelen 1641 t/m 1649 van het Belgische Burgerlijk Wetboek).

NEDERLAND:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, bus 5, 1853 Strombeek-Bever, België ('**Garantieverlener**') verleent de eindgebruiker, die consument is, een garantie conform de volgende voorwaarden.

De Garantie is van toepassing in aanvulling op de wettelijke garantierechten van de eindklant jegens de verkoper van het product en houdt geen beperking van deze rechten in.

1) OMVANG EN VOORWAARDEN VAN DE GARANTIE

a) De Garantieverlener verleent de Garantie voor de producten die worden genoemd in Sectie 1.b) die een klant heeft gekocht bij een verkoper of een bedrijf van de KitchenAid-Group in de landen van de Europese Economische Ruimte, Moldavië, Montenegro, Rusland, Zwitserland of Turkije.

b) De Garantieperiode is afhankelijk van het aangeschafte product en is als volgt: **5KSMPRA, 5KSMPSA, 5KSMPCA Twee jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.**

c) De Garantieperiode gaat in op de datum van aankoop, d.w.z. de datum waarop een klant het product heeft gekocht bij een dealer of een bedrijf van de KitchenAid-Group.

d) De Garantie dekt de foutvrije aard van het product.

e) De Garantieverlener zal de klant de volgende diensten verlenen onder deze Garantie, naar keuze van de Garantieverlener, als er een defect optreedt tijdens de Garantieperiode:

- Reparatie van het defecte product of productonderdeel, of

- Vervanging van het defecte product of productonderdeel. Als een product niet meer beschikbaar is, heeft de Garantieverlener het recht om het product te ruilen voor een product van gelijke of hogere waarde.

f) Als de klant aanspraak wil maken op de Garantie, moet de klant rechtstreeks contact opnemen met de landspecifieke KitchenAid servicecentra of de Garantieverlener bij KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, bus 5, 1853 Strombeek-Bever,

België: E-mailadres: CONSUMERCARE.BE@Kitchenaid.eu

Nederland: E-mailadres: CONSUMERCARE.NL@kitchenaid.eu

Telefoonnummer België en Nederland: **00 800 381 040 26**





VOORWAARDEN KITCHENAID GARANTIE ('GARANTIE')

g) De reparatiekosten, inclusief reserveonderdelen, en de verzendkosten voor de levering van een niet-defect product of productonderdeel komen voor rekening van de Garantieverlener. De Garantieverlener zal ook de verzendkosten voor het retourneren van het defecte product of productonderdeel vergoeden als de Garantieverlener of het landspecifieke servicecentrum van KitchenAid heeft verzocht het defecte product of het defecte productonderdeel te retourneren. De consument draagt echter wel de kosten van de juiste verpakking voor het retourneren van het defecte product of het defecte productonderdeel.

h) Om aanspraak te kunnen maken op de Garantie, moet de klant de bon of factuur van de aankoop van het product voorleggen.

2) BEPERKINGEN VAN DE GARANTIE

a) De Garantie geldt alleen voor producten die voor privédoeleinden worden gebruikt en niet voor producten die voor professionele of commerciële doeleinden worden gebruikt.

b) De Garantie is niet van toepassing in geval van normale slijtage, onjuist gebruik of misbruik, het niet opvolgen van de gebruiksinstructies, het gebruik van het product bij de verkeerde elektrische spanning, installatie en bediening in strijd met de geldende elektrische voorschriften en het gebruik van kracht of geweld (bijv. slaan).

c) De Garantie is niet van toepassing als het product is gewijzigd of geconverteerd, bijvoorbeeld wanneer het is geconverteerd van een 120V-product naar een 220-240V-product.

d) Het verlenen van Garantieservice verlengt de Garantieperiode niet en het start evenmin een nieuwe Garantieperiode. De Garantieperiode voor geïnstalleerde reserveonderdelen eindigt met de Garantieperiode voor het gehele product.

Na afloop van de Garantieperiode of voor producten waarvoor de garantie niet geldt, zijn de klantenservicecentra van KitchenAid nog steeds beschikbaar voor de eindgebruiker voor vragen en informatie. Meer informatie vindt u ook op onze website: www.kitchenaid.eu

NEDERLANDS

PRODUCTREGISTRATIE

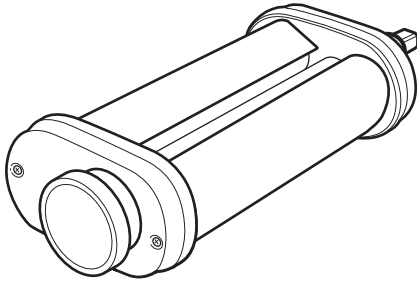
Registreer je nieuwe KitchenAid-apparaat: <http://www.kitchenaid.eu/register>



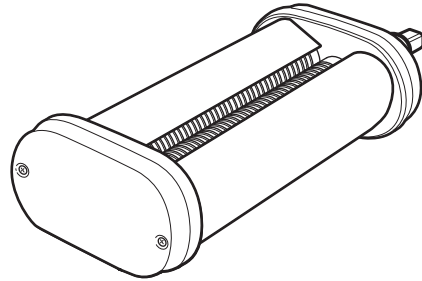




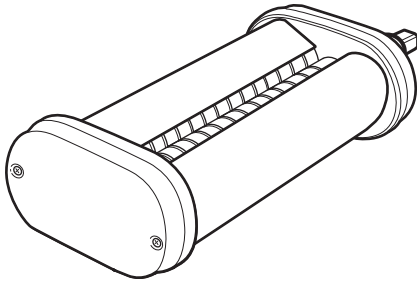
COMPONENTES Y FUNCIONES



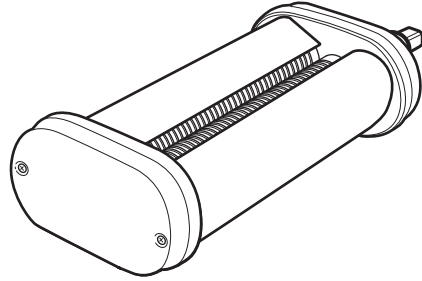
Rodillo liso para pasta



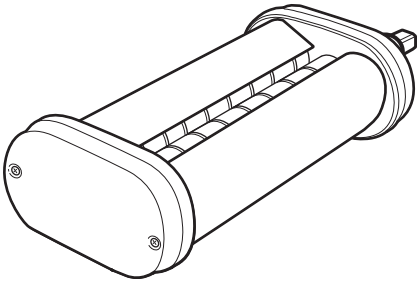
Rodillo cortante para espaguetis



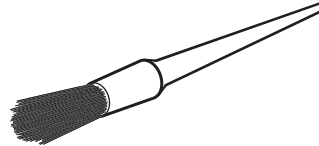
Rodillo cortante para fettuccine



Rodillo cortante para capellini



Rodillo cortante para lasagnatte



Cepillo de limpieza

ESPAÑOL

TABLA DE MODELOS/RODILLOS

Utilice la siguiente tabla para identificar rápidamente los rodillos lisos y/o rodillos cortantes que se incluyen con su producto KitchenAid.

MODELO N.º	ACCESORIOS INCLUIDOS
5KSMPRA	Rodillo liso para pasta, rodillo cortante para espaguetis, rodillo cortante para fettuccine
5KSMPSA	Rodillo liso para pasta
5KSMPCA	Cortador cortante para lasagnatte, cortador cortante para capellini



SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.

 **ADVERTENCIA**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el robot de cocina en agua o en cualquier otro líquido.
3. Desenchufe el robot de cocina cuando no se esté utilizando, antes de fijar o quitar piezas y antes de limpiarla.
4. Unión Europea: los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.
5. Unión Europea: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
6. Este aparato no ha sido diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva.
7. Los niños no deben utilizar este aparato. El aparato y el cable deben estar fuera del alcance de los niños.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

8. Evite el contacto con las piezas móviles. No toque la abertura de descarga.
9. Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
10. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si se ha caído o presenta algún daño. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen o reparen, o realicen los ajustes eléctricos o mecánicos pertinentes.
11. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
12. Apague el aparato (0), desenchúfelo de la toma de corriente y desmonte el set de accesorios de rodillo liso y rodillos cortantes para pasta del aparato antes de limpiarlo y cuando no esté en uso. Apague el aparato (0) y asegúrese de que el motor se detiene por completo antes de colocar o quitar los componentes.
13. No utilice la batidora de pie en exteriores.
14. No deje que el cable del robot de cocina cuelgue de una mesa o encimera.
15. Evite el contacto del cable con superficies calientes, como la placa de cocina.
16. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
17. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
18. Consulte también la sección "Medidas de seguridad importantes" del manual de instrucciones del robot de cocina.
19. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
20. Este aparato está pensado para uso doméstico y en aplicaciones similares como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y entornos laborales.
 - granjas.
 - clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
 - entornos de tipo "bed and breakfast".

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Las instrucciones también están disponibles en línea. Visite nuestro sitio web en:
www.KitchenAid.es o www.KitchenAid.eu

ESPAÑOL



SEGURIDAD DEL PRODUCTO

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

Tratamiento del material del paquete

El material del paquete es reciclable y viene etiquetado con el símbolo que así lo indica . Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

Cómo desechar el producto

- El reciclaje apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

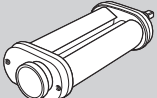
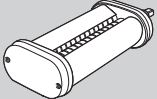
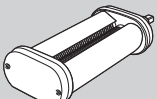
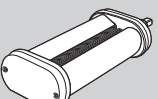
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato ha sido diseñado, fabricado y distribuido de conformidad con los requisitos de seguridad de las siguientes directivas de la CE: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC y 2011/65/EU (Directiva RoHS).



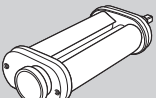
INTRODUCCIÓN

TABLA DE AJUSTES DE LA VELOCIDAD

ACCESORIO	VELOCIDAD	ANCHO DE LA PASTA	SUGERENCIAS DE USO
RODILLO LISO PARA PASTA 	2	Hasta 140 mm	Véase la sección "Tabla de posiciones del rodillo"
RODILLO CORTANTE PARA LASAGNATTE	3	12 mm	Fideos gruesos
RODILLO CORTANTE PARA FETTUCCINE 	5	6,5 mm	Fideos de huevo Fettuccine
RODILLO CORTANTE PARA ESPAGUETIS 	7	2 mm	Espaguetis Fettuccine finos Linguine fini
RODILLO CORTANTE PARA CAPELLINI 	7	1,5 mm	Capellini Linguine muy finas molto sottili a forma di capelli d'angelo

ESPAÑOL

TABLA DE POSICIONES DEL RODILLO

ACCESORIO	POSICIÓN DEL RODILLO	SUGERENCIAS DE USO
RODILLO LISO PARA PASTA 	1 o 2	Amasar y hacer la masa más fina
	3	Fideos tipo "kluski" gruesos
	4	Fideos de huevo
	4 o 5	Láminas de lasaña, fettuccine, espaguetis y ravioli
	6 o 7	Tortellini, fettuccine finos y linguine fini
	7 o 8	Pasta/capellini muy fina de tipo "cabello de ángel" o linguine muy finos





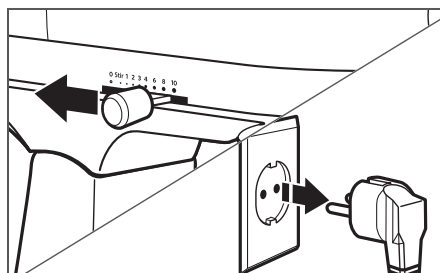
USO DEL PRODUCTO

MONTAJE DEL RODILLO LISO Y LOS RODILLOS CORTANTES PARA PASTA

Antes de utilizarlos por primera vez

Para evitar daños, no lave ni sumerja los accesorios en agua ni en ningún otro líquido. No los lave en el lavavajillas.

NOTA: Estos accesorios están diseñados para utilizarse exclusivamente con masa de pasta. Para evitar que se dañen, no corte ni enrolle ningún otro tipo de alimento.

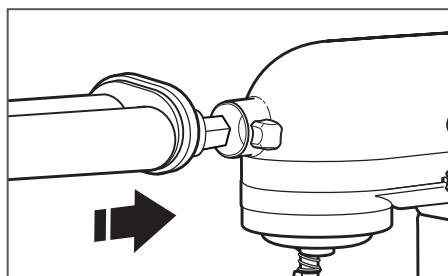


1 Apague (0) el robot de cocina y desenchúfelo.

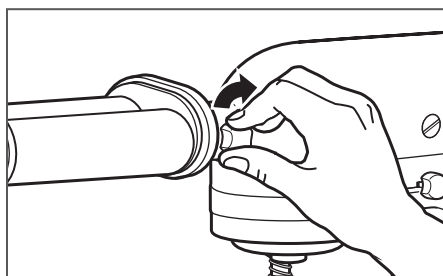


2 Para robots de cocina con tapa para accesorios abisagrada: levante la tapa para abrirla.

Para robots de cocina con tapa de accesorios extraíble: gire el botón de fijación en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la tapa.



3 Introduzca el alojamiento del eje del accesorio en la toma de accesorios, asegurándose de que el árbol de transmisión encaja en el receptáculo cuadrado de la toma de accesorios. En caso necesario, gire el accesorio de un lado a otro. Cuando el accesorio está en la posición correcta, la clavija del alojamiento del accesorio encajará en la muesca del borde del eje.



4 Apriete la tuerca de accesorios hasta que el accesorio quede completamente fijado en el robot de cocina.

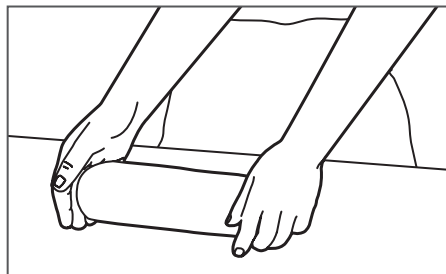




USO DEL PRODUCTO

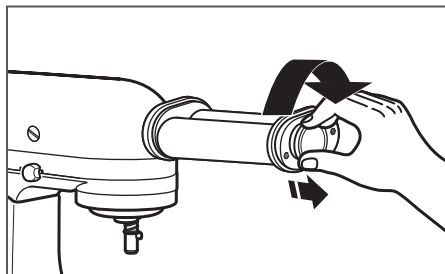
ELABORACIÓN DE PASTA

IMPORTANTE: Cuando utilice el rodillo liso o los rodillos cortantes para pasta, no lleve corbatas, pañuelos ni collares largos, y recójase el pelo.



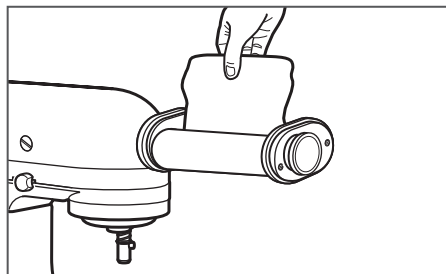
1

Prepare la masa de pasta (véase la sección "Recetas"). Corte la masa en trozos que encajen en el rodillo para pasta.



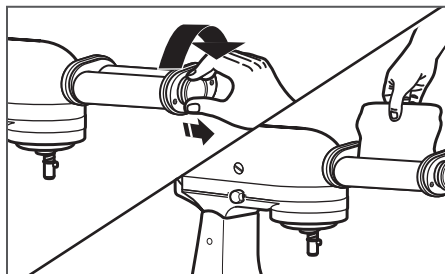
2

Saque el botón de ajuste del rodillo y gírelo hasta la posición 1. Suelte el botón asegurándose de que la clavija del alojamiento del rodillo encaje en la apertura situada en la parte trasera del botón, de manera que el botón quede al ras del alojamiento del rodillo.



3

Encienda el robot de cocina a la velocidad 2. Introduzca los trozos aplanados de masa en los rodillos para amasar. Doble la masa por la mitad y deslícela de nuevo por el rodillo. Repita el proceso hasta que la masa esté suave y plegable, y cubra el ancho del rodillo. Espolvoree ligeramente la pasta con harina mientras la desliza por el rodillo y la corta para ayudar a que se seque y se separe.



4

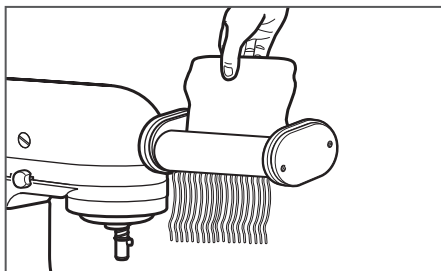
Deslice la pasta por los rodillos para aplanarla más. Coloque el rodillo en la posición 3 y repita el proceso. Siga aumentando las posiciones del rodillo hasta que alcance el grosor de masa deseado. No doble la pasta durante este paso.

ESPAÑOL





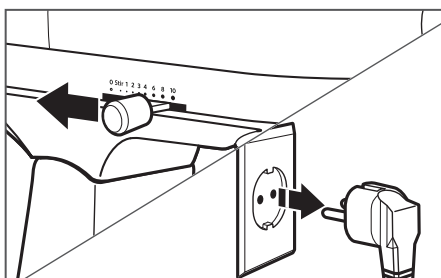
USO DEL PRODUCTO



5

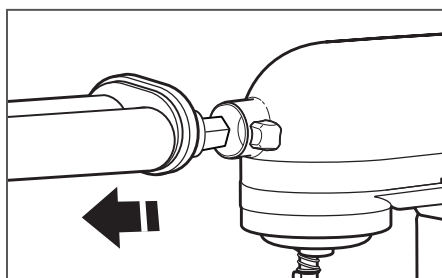
Para elaborar pasta larga, cambie el rodillo liso por el rodillo cortante que desee. Deslice las láminas aplanadas de masa a través del rodillo cortante. Véase la sección "Tabla de posiciones del rodillo" para determinar el grosor correcto para cada tipo de pasta.

DESMONTAJE DEL RODILLO LISO Y LOS RODILLOS CORTANTES PARA PASTA



1

Apague (0) el robot de cocina y desenchúfelo.



2

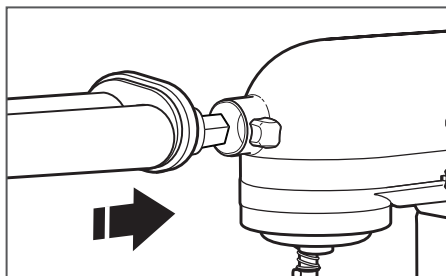
Retire el rodillo liso o el rodillo cortante para pasta del robot de cocina.

IMPORTANTE: Tras retirar el rodillo liso o el rodillo cortante para pasta de la batidora de pie, asegúrese de que limpiar todo resto de masa seca. Para obtener más información, consulte la sección "Cuidado y limpieza".

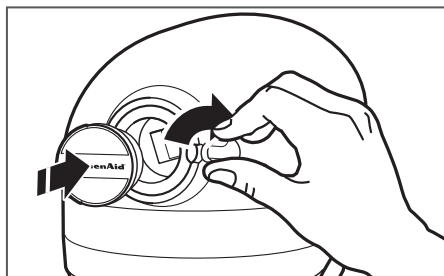




USO DEL PRODUCTO



OPCIONAL: En caso necesario, instale el siguiente rodillo o rodillo cortante para pasta siguiendo las instrucciones de la sección "Montaje del rodillo liso y los rodillos cortantes para pasta".



3 Una vez haya terminado de usar el rodillo liso y los rodillos cortantes para pasta, vuelva a colocar la tapa del eje y apriete la tuerca de accesorios del robot de cocina.

RECETAS

COCCIÓN DE LA PASTA



ADVERTENCIA

Peligro de envenenamiento por alimentos

No deje que alimentos que contengan ingredientes perecederos, como huevos, productos lácteos y carne permanezcan sin refrigerar durante más de una hora.

En caso contrario, existe el riesgo de envenenamiento por alimentos o de contraer alguna enfermedad.

Añadir 2 cucharaditas de sal y 15 ml (1 cucharada) de aceite (opcional) a 5,7 L de agua hirviendo. Añadir gradualmente la pasta y seguir cocinando hasta que la pasta esté "al dente" o ligeramente dura al morderla. La pasta asciende a la superficie del agua durante la cocción, por lo que se recomienda remover de vez en cuando para que se cueza uniformemente. Utilice un escurridor para escurrir la pasta.

Pasta seca: 7 minutos

Pasta fresca: 2-5 minutos en función del grosor.

ESPAÑOL

PASTA DE HUEVO BÁSICA

4 huevos grandes

415 g de harina tamizada para todos los usos

15 ml (1 cucharada) de agua

1 cucharadita de sal

Cascar los huevos dentro de un recipiente medidor de cristal. Asegúrese de que se alcanzan los 200 ml. Si la cantidad fuera inferior a 200 ml, añadir agua, 2 ml (1 cucharadita) cada vez hasta que se alcance la medida adecuada.

Poner la harina y la sal en el bol del robot de cocina. Acoplar el bol y el batidor plano. Seleccionar la velocidad 2 y añadir de forma gradual los huevos y los 15 ml (1 cucharada) de agua. Mezclar durante 30 segundos. Detener el robot de cocina y cambiar el batidor plano por el gancho para masa. Seleccionar la velocidad 2 y amasar durante 2 minutos.

Dejar reposar la masa durante 20 minutos.

Dividir la masa en 4 trozos antes de procesar con el accesorio de rodillo liso para pasta.

Siga las instrucciones de cocción mencionadas anteriormente.

Cantidad: 580 g de masa aproximadamente

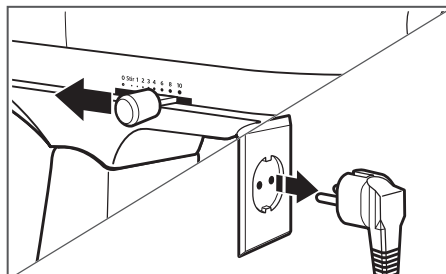


CUIDADO Y LIMPIEZA

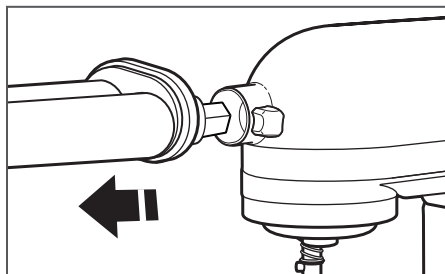
USO DEL RODILLO LISO Y LOS RODILLOS CORTANTES PARA PASTA

Estos accesorios están diseñados para utilizarse exclusivamente con masa de pasta. Para evita dañar el rodillo liso y los rodillos cortantes para pasta, introduzca únicamente masa de pasta.

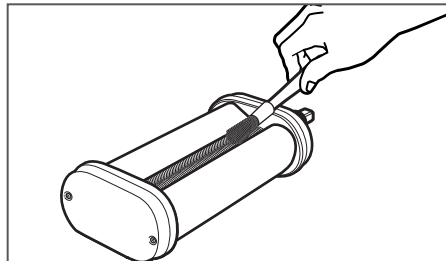
IMPORTANTE: No utilice objetos metálicos para limpiar el rodillo liso y los rodillos cortantes para pasta. No lave el rodillo liso y los rodillos cortantes para pasta en el lavavajillas ni los sumerja en agua u otros líquidos. Deben lavarse a mano.



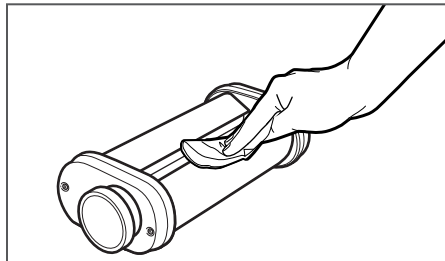
- 1** Apague (0) el robot de cocina y desenchúfelo.



- 2** Desmonte completamente el rodillo liso y los rodillos cortantes para pasta. Consulte las instrucciones de la sección "Desmontaje del rodillo liso y los rodillos cortantes para pasta".



- 3** Tras cortar la pasta, deje secar el rodillo liso y los rodillos cortantes para pasta durante una hora al aire libre y, a continuación, quite la masa seca usando el cepillo de limpieza. Si no se puede quitar la pasta seca, inténtelo dando unos ligeros golpes con la mano al accesorio. En caso necesario, utilice un palillo dental.



- 4** Tras retirar todo resto de pasta seca, limpie el rodillo liso y los rodillos cortantes para pasta con un paño suave y seco, y guárdelos en un lugar seco a temperatura ambiente. No lave el rodillo liso y los rodillos cortantes para pasta en el lavavajillas.

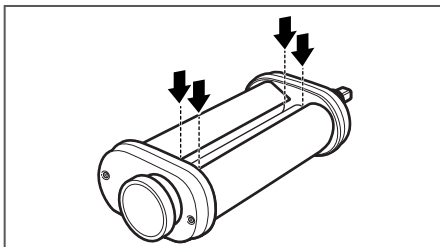
NOTA: No utilice nunca un cuchillo o cualquier otro objeto afilado para quitar la masa que sobra. No pase una bayeta o cualquier otro paño a través de los rodillos para limpiarlos.





CUIDADO Y LIMPIEZA

MANTENIMIENTO



Para llevar a cabo un mantenimiento adecuado (todos los años o tras 50 usos), recomendamos utilizar un aceite mineral ligero para engrasar los engranajes. Añada una gota de aceite mineral a cada una de las 4 esquinas del rodillo liso y los rodillos cortantes para pasta.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Si su robot de cocina funciona incorrectamente o no funciona cuando utiliza los accesorios, por favor compruebe lo siguiente:

1. ¿Está enchufado el robot de cocina?
2. ¿Está en funcionamiento el fusible del circuito del robot de cocina? Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.

3. Apague el robot de cocina entre 10 y 15 segundos y, a continuación, vuelva a encenderlo. Si el robot de cocina no se pone en marcha, deje que se enfríe durante unos 30 minutos antes de volverlo a encender.
4. ¿Ha utilizado la velocidad adecuada para el rodillo liso y los rodillos cortantes para pasta sugerida en la sección "Tabla de posiciones del rodillo?"
5. ¿Ha instalado el rodillo liso o el rodillo cortante para pasta correctamente siguiendo las instrucciones de la sección "Uso del rodillo liso y los rodillos cortantes para pasta".
6. ¿Ha seguido las instrucciones de uso de la sección "Uso del rodillo liso y los rodillos cortantes para pasta"?
7. ¿Ha preparado la masa según se indica en la receta?

Si el problema no se debe a uno de los motivos anteriormente mencionados, consulte la sección "Condiciones de garantía de KitchenAid (en lo sucesivo, la "Garantía")".

No devuelva los accesorios ni el robot de cocina al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.

ESPAÑOL





CONDICIONES DE GARANTÍA DE KICHENAID (EN LO SUCESIVO, LA "GARANTÍA")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica
(en lo sucesivo, el "Garante") otorga la Garantía al cliente final, el consumidor, de conformidad con las siguientes condiciones.

La Garantía se aplica junto a los derechos de garantía reglamentarios del consumidor final, sin que esto suponga límite alguno a los mismos ni afecte para nada al vendedor del producto. En resumen, según lo estipulado en Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios (2007) los productos deben cumplir lo que se ha estipulado en su descripción, ser adecuados para los fines estipulados y contar con un nivel de calidad satisfactorio. En caso de que el producto sea defectuoso, el consumidor tendrá el derecho legal durante dos años a que su producto sea reparado o sustituido o, llegado el caso, a disfrutar de un descuento con respecto al precio pagado o a "resolver" el contrato, en función de las circunstancias. No obstante, estos derechos están sujetos a ciertas limitaciones.

1) ÁMBITO DE APLICACIÓN Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA

a) El Garante concede la Garantía para los productos mencionados en la sección 1.b) que el consumidor haya adquirido de un vendedor o a una empresa de KitchenAid-Group en alguno de los países del Espacio Económico Europeo, Moldavia, Montenegro, Rusia, Suiza o Turquía.

b) El periodo de garantía varía en función del producto adquirido, tal y como se indica a continuación:

5KSMPRA, 5KSMPSA, 5KSMPCA Dos años de Garante integral a partir de la fecha de compra.

c) El periodo de garantía comienza en la fecha de compra, es decir, el día en que el consumidor adquirió el producto de un distribuidor o de una empresa de KitchenAid-Group.

d) La Garantía cubre la naturaleza no defectuosa del producto.

e) De conformidad con la presente Garantía y a su entera discreción, el Garante proporcionará al consumidor los siguientes servicios en caso de que el defecto se produzca en el periodo de garantía estipulado:

- Reparación del producto o de la pieza defectuosos
- Sustitución del producto o de la pieza defectuosos Si un producto ya no está disponible, el Garante podrá cambiar dicho producto por otro de igual o mayor valor.

f) Si el consumidor quisiera realizar alguna reclamación relacionada con la Garantía, deberá ponerse en contacto con el centro de servicio técnico de KitchenAid del país en cuestión en www.kitchenaid.es (dirección de correo electrónico: kitchenaid@riverint.com; número de teléfono: **+34 93 201 37 77**) o directamente con el Garante en la dirección postal de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.

g) El Garante asumirá los costes de reparación, incluidos los inherentes a las piezas de repuesto, además de los gastos de envío por la entrega de un producto o una pieza sin defectos. Asimismo, deberá asumir los gastos de envío por la devolución del producto o de la pieza defectuosos en caso de que el Garante o el centro de atención al cliente de KitchenAid del país en cuestión soliciten dicha devolución. Aun así, el consumidor asumirá los costes del embalaje adecuado para la devolución del producto o pieza defectuosos.

h) Para poder realizar una reclamación amparándose en la Garantía, el consumidor debe presentar el recibo o la factura de compra del producto.





CONDICIONES DE GARANTÍA DE KITCHENAID (EN LO SUCESIVO, LA "GARANTÍA")

2) LIMITACIONES DE GARANTÍA

a) La Garantía será únicamente válida para los productos utilizados con fines privados y no con fines profesionales ni comerciales.

b) La Garantía no es válida en caso de que el defecto sea debido al desgaste normal, al uso inadecuado o abusivo, al incumplimiento de las instrucciones de uso, al uso incorrecto del producto a una tensión eléctrica incorrecta, a la instalación o funcionamiento sin cumplir con las normativas eléctricas aplicables o tras el uso de fuerza (p. ej.: golpes).

c) La Garantía no es válida si el producto ha sido modificado o transformado en algún modo para su funcionamiento, por ejemplo, si se ha convertido un producto de 120 V a otro de 220-240 V.

d) La prestación de servicios de Garantía no amplía su duración estipulada ni supone el inicio de uno nuevo. El periodo de garantía de las piezas de repuesto instaladas es el mismo que el del producto en sí.

Tras el vencimiento del periodo de garantía o para aquellos productos para los que la garantía ya no es válida, los centros de atención al cliente de KitchenAid siguen estando a disposición de los consumidores para cualquier pregunta o información adicional. Tiene a su disposición información adicional en nuestro sitio web:

www.kitchenaid.eu

REGISTRO DEL PRODUCTO

Registre su nuevo aparato KitchenAid ahora: <http://www.kitchenaid.eu/register>

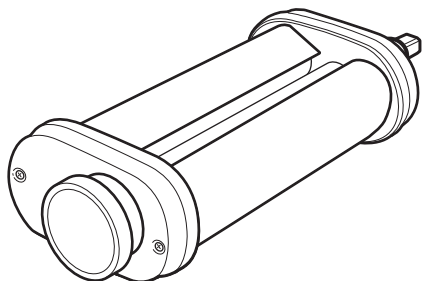
ESPAÑOL



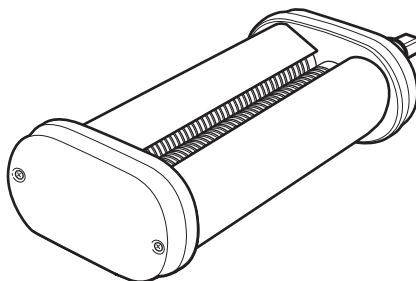




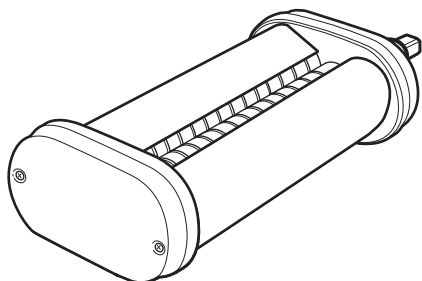
PEÇAS E CARATERÍSTICAS



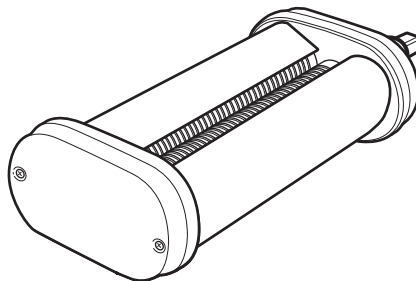
Laminadora (máquina para fazer massa)



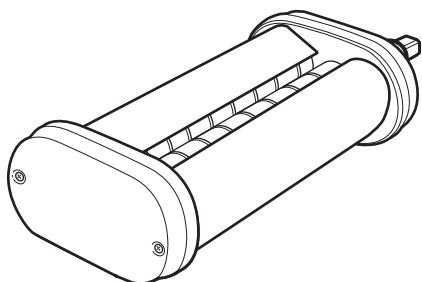
Cortador de esparguete



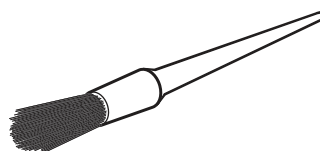
Cortador de fettuccine



Cortador de Capellini



Cortador de Lasagnatte



Escova de limpeza

PORTUGUÊS

TABELA DE MODELOS/LAMINADORAS

Utilize esta tabela para identificar de forma rápida que laminadoras e/ou cortadores são incluídos com o seu produto KitchenAid.

Nº. DE MODELO	ACESSÓRIO(S) INCLUÍDOS
5KSMPRA	Laminadora (máquina para fazer massa), Cortador de esparguete, Cortador de fettuccine
5KSMPSA	Laminadora (máquina para fazer massa)
5KSMPCA	Cortador de Lasagnatte, Cortador de Capellini





SEGURANÇA DO PRODUTO

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

Este manual e o eletrodoméstico contêm várias mensagens de segurança importantes. Deve sempre ler e respeitar todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de aviso de segurança.

Este aviso alerta-o para perigos potenciais que podem causar a morte ou ferimentos a si e aos outros.

Todas as mensagens de segurança são fornecidas a seguir ao símbolo de aviso de segurança e às palavras “PERIGO” OU “AVISO”. Estas palavras significam:

! PERIGO

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir imediatamente as instruções.

! AVISO

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir as instruções.

Todas as mensagens de segurança indicar-lhe-ão qual o potencial perigo, como evitar a possibilidade de ser ferido e o que acontece caso as instruções não sejam respeitadas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A utilização de aparelhos elétricos exige que sejam sempre respeitadas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções. A utilização incorreta do aparelho poderá originar ferimentos pessoais.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não coloque a Batedeira em água ou qualquer outro líquido.
3. Desligue a Batedeira da tomada quando não estiver a ser utilizada, antes de montar ou desmontar qualquer acessório e antes de proceder à sua limpeza.
4. Apenas para a União Europeia: os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho.
5. Apenas para a União Europeia: Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
6. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas, incluindo crianças, com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, bem como com falta de experiência e conhecimentos, a menos que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.
7. O aparelho não se destina a ser utilizado por crianças. O aparelho e o cabo devem estar fora do alcance das crianças.
8. Evite tocar nas peças em movimento. Mantenha os dedos afastados da abertura de descarga.





SEGURANÇA DO PRODUTO

9. Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
10. Não utilize nenhum aparelho com uma ficha ou um cabo danificado após a ocorrência de um mau funcionamento ou caso o aparelho tenha sofrido alguma queda ou tenha sido de algum modo danificado. Devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado elétrica ou mecanicamente.
11. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque elétrico ou ferimentos.
12. Desligue o aparelho (0), retire a ficha da tomada e retire a laminadora e o acessório cortador do aparelho antes de o limpar e quando não estiver em utilização. Desligue o aparelho (0) e certifique-se de que o motor para completamente antes de colocar ou retirar peças.
13. Não utilize a Batedeira no exterior.
14. Não deixe o cabo elétrico da Batedeira pendurado na borda da mesa ou bancada.
15. Não deixe o cabo da Batedeira entrar em contacto com superfícies quentes, incluindo o fogão.
16. Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
17. Este produto foi concebido apenas para uso doméstico.
18. Consulte também as Instruções de Segurança Importantes incluídas no manual de Instruções da Batedeira.
19. Consulte a secção “Manutenção e limpeza” para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contacto com os alimentos.
20. Este aparelho destina-se a aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - quintas.
 - por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais equivalentes.
 - pousadas e ambientes equivalentes.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

As instruções também estão disponíveis online, visite o nosso website em:

www.KitchenAid.eu

PORTUGUÊS





SEGURANÇA DO PRODUTO

ELIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

Eliminar o material de embalagem

O material de embalagem é reciclável e devidamente rotulado com o símbolo de reciclagem .

Consequentemente, os vários componentes da embalagem devem ser eliminados de forma responsável e de acordo com os regulamentos locais para a eliminação de desperdícios.

Eliminação do produto

- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a Câmara Municipal, o serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

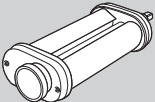
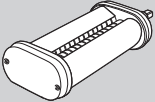
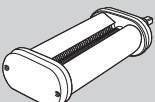
ELIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

Este aparelho foi concebido, fabricado e distribuído em conformidade com os requisitos de segurança das Diretivas da CE: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE e 2011/65/UE (Diretiva RoHS).



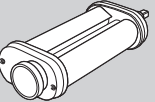
COMEÇAR

TABELA DE DEFINIÇÕES DE VELOCIDADE

ACESSÓRIO	VELOCIDADE	LARGURA DA MASSA	SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO
LAMINADORA 	2	até 140 mm	Consulte a "Tabela de definições da Laminadora"
CORTADOR DE LASAGNATTE	3	12 mm	Noodles grossos
CORTADOR DE FETTUCCINE 	5	6,5 mm	Talharim de ovos Fettuccine
CORTADOR DE ESPARGUETE 	7	2 mm	Esparguete Fettuccine fino Linguine fini
CORTADOR DE CAPELLINI 	7	1,5 mm	Massa muito fina tipo ninho Capellini Linguine muito fina

PORTUGUÊS

TABELA DE DEFINIÇÕES DA LAMINADORA (MÁQUINA PARA FAZER MASSA)

ACESSÓRIO	DEFINIÇÃO DA LAMINADORA	SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO
LAMINADORA 	1 ou 2	Amassar e esticar a massa
	3	Massa grossa tipo "kluski"
	4	Talharim de ovos
	4 ou 5	Massa para lasanha, fettuccine, esparguete e ravioli
	6 ou 7	Tortellini, fettuccine fino e linguine fini
	7 ou 8	Massas muito finas tipo "cabelo de anjo" / capellini ou linguine muito fino





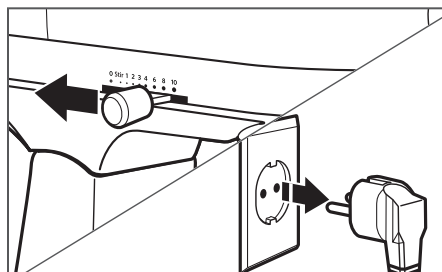
UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

MONTAR A LAMINADORA (MÁQUINA PARA FAZER MASSA) E OS CORTADORES DE MASSA

Antes da primeira utilização

Para evitar danos, não lave ou mergulhe os acessórios em água ou qualquer outro líquido. Não lavar na máquina de lavar loiça.

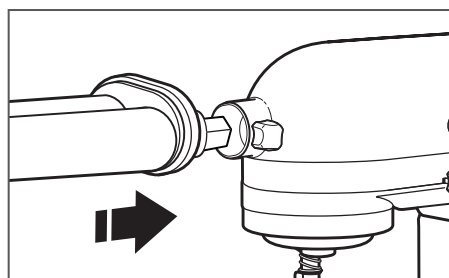
NOTA: Estes acessórios foram concebidos para serem utilizados apenas com preparado para massa. Para evitar danificar a Laminadora e os Cortadores de massa, utilize-os apenas com preparado para massa.



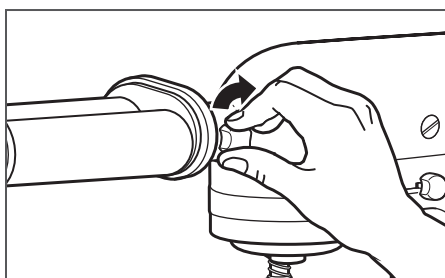
- 1** Desligue (0) a Batedeira e desligue o cabo de alimentação da tomada.



- 2** Para Batedeiras com uma tampa do encaixe para acessórios articulada: Levante a tampa para a abrir.
Para Batedeiras com uma tampa do encaixe para acessórios amovível: Rode o botão de fixação para a esquerda para remover a tampa do encaixe para acessórios.



- 3** Introduza o corpo do eixo do acessório no encaixe para acessórios, certificando-se de que o eixo de transmissão encaixa no orifício quadrado. Se necessário, rode a Laminadora ou os Cortadores de massa para a frente e para trás. Quando o acessório estiver na posição correta, o pino existente no acessório irá encaixar no entalhe existente no bordo do encaixe.



- 4** Aperte o botão de fixação do encaixe para acessórios até que o acessório esteja totalmente fixo na Batedeira.

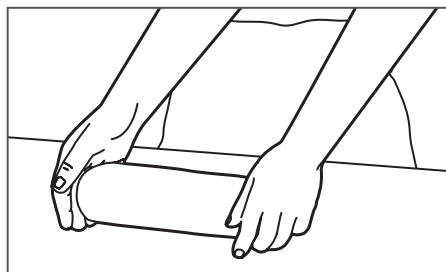




UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

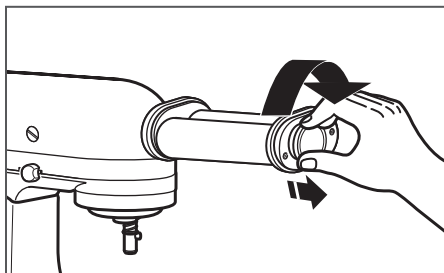
PREPARAR MASSA

IMPORTANTE: Quando utilizar a Laminadora e os Cortadores de massa, certifique-se de que não utiliza gravatas ou lenços compridos e de que prende o cabelo.



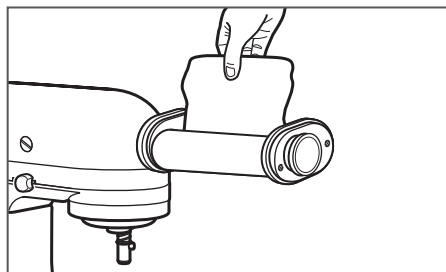
1

Faça o preparado para massa (consulte a secção "Receitas"). Corte a massa em pedaços que caibam na Laminadora.



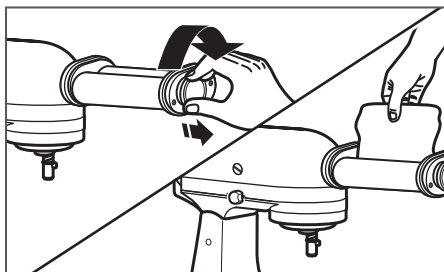
2

Puxe o botão de ajuste da Laminadora para fora e rode-o para a definição 1. Solte o botão, certificando-se de que o pino existente no corpo da laminadora encaixa na parte posterior do botão, permitindo que o botão fique alinhado com o corpo da laminadora.



3

Ligue a Batedeira na velocidade 2. Para amassar, insira a massa achatada nas laminadoras. Dobre a massa ao meio e estique-a novamente. Repita o processo até a massa se tornar macia e elástica, cobrindo a largura da laminadora. Enquanto esticar e cortar a massa polvilhe-a levemente com farinha, de forma a ajudar à sua secagem e separação.



4

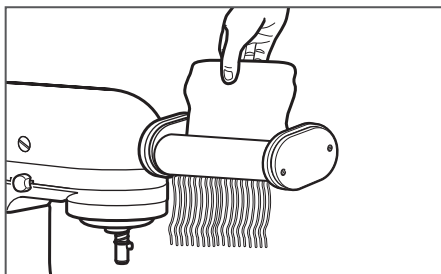
Insira preparado para massas nas laminadoras para diminuir a espessura da massa. Mude a laminadora para a definição 3 e repita o processo de laminação. Continue a aumentar a definição da Laminadora até atingir a espessura desejada. Durante este passo não deve dobrar a massa.

PORTUGUÊS





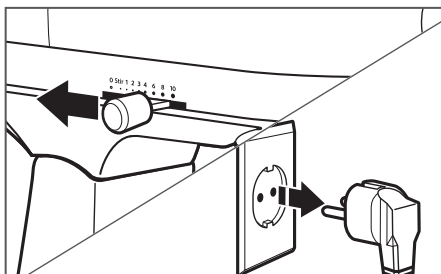
UTILIZAÇÃO DO PRODUTO



5

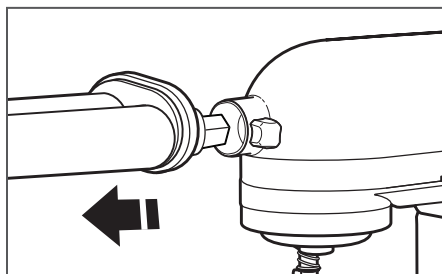
Para cortar a massa, troque a Laminadora pelo Cortador de massa desejado. Faça passar as folhas de massa achatadas pelo cortador. Consulte a seção "Tabela de definições da Laminadora" para determinar a espessura correta para cada tipo de massa.

DESMONTAR A LAMINADORA (MÁQUINA PARA FAZER MASSA) E OS CORTADORES DE MASSA



1

Desligue (0) a Batedeira e desligue o cabo de alimentação da tomada.



2

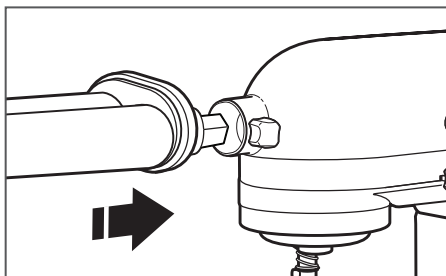
Remova a Laminadora ou o Cortador de massa da Batedeira.

IMPORTANTE: Após remover a Laminadora ou o Cortador de massa da Batedeira, certifique-se de que limpa quaisquer resíduos de massa seca. Para obter informações detalhadas, consulte a seção "Manutenção e Limpeza".

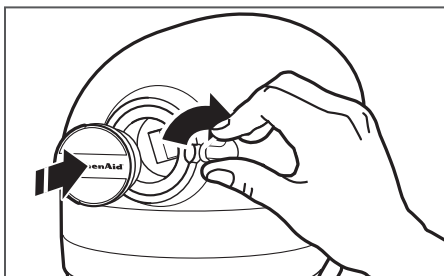




UTILIZAÇÃO DO PRODUTO



OPCIONAL: Se desejar, monte a próxima Laminadora ou Cortador de massa utilizando as instruções indicadas na secção "Montar a Laminadora e os Cortadores de massa".



3

Após concluir a utilização da Laminadora e dos Cortadores de massa, volte a colocar a tampa do encaixe para acessórios na Batedeira e aperte o botão de fixação.

RECEITAS

COZINHAR MASSA

AVISO

Perigo de intoxicação alimentar

Não deixe alimentos que contenham ingredientes perecíveis, tais como ovos, lacticínios e carne, fora do frigorífico durante mais de uma hora.

Se o fizer, existe o risco de intoxicação alimentar ou doença.

Adicione 2 colheres de chá de sal e 15 ml (1 colher de sopa) de óleo (facultativo) a 5,7 L de água a ferver. Adicione gradualmente a massa e deixe-a ferver até que a massa esteja "al dente", ou seja, no ponto. A massa flutua durante a cozedura, pelo que deverá mexê-la ocasionalmente para que cozinhe uniformemente. Utilize um coador para coar a massa.

Massa seca – 7 minutos

Massa fresca – 2 a 5 minutos, consoante a espessura da massa.

PORTUGUÊS



RECEITAS

MASSA DE OVO BÁSICA

4 ovos grandes
415 g de farinha peneirada
15 ml (1 colher de sopa) de água
1 colher de chá de sal

Abra os ovos e coloque-os num copo medidor de vidro. Certifique-se de que os ovos medem 200 ml. Se medirem menos de 200 ml, adicione água, 2 ml (1 colher de chá) de cada vez, até atingir a medida necessária.

Coloque a farinha e o sal na taça da Batedeira. Monte a taça e o misturador. Coloque a Batedeira na velocidade 2 e junte gradualmente os ovos e 15 ml (1 colher de sopa) de água. Misture durante 30 segundos. Pare a Batedeira e substitua o misturador pelo amassador. Coloque a Batedeira na Velocidade 2 e amasse durante 2 minutos.

Deixe repousar durante 20 minutos.

Divida o preparado em 4 pedaços antes de os processar com a Laminadora.

Siga as instruções de confeção acima indicadas.

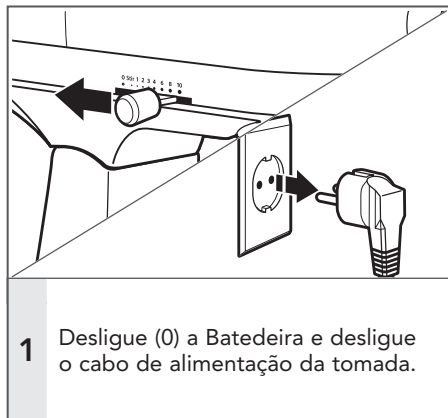
Quantidade: Cerca de 580 g de preparado

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

LIMPAR A LAMINADORA (MÁQUINA PARA FAZER MASSA) E OS CORTADORES DE MASSA

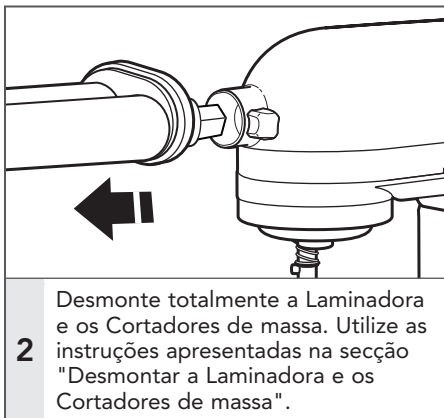
Estes acessórios foram concebidos para serem utilizados apenas com preparado para massa. Para evitar danificar a Laminadora e os Cortadores de massa, utilize-os apenas com preparado para massa.

IMPORTANTE: Não utilize objetos metálicos para limpar a Laminadora e os Cortadores de massa. Não lave a Laminadora e os Cortadores de massa na máquina de lavar loiça nem os mergulhe em água ou quaisquer outros líquidos. A Laminadora e os Cortadores de massa devem ser lavados apenas manualmente.



1

Desligue (0) a Batedeira e desligue o cabo de alimentação da tomada.



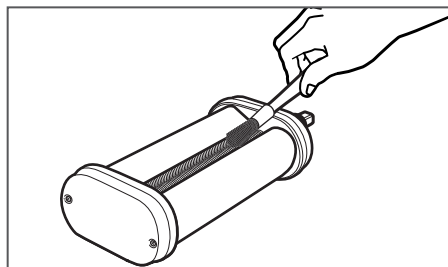
2

Desmonte totalmente a Laminadora e os Cortadores de massa. Utilize as instruções apresentadas na secção "Desmontar a Laminadora e os Cortadores de massa".



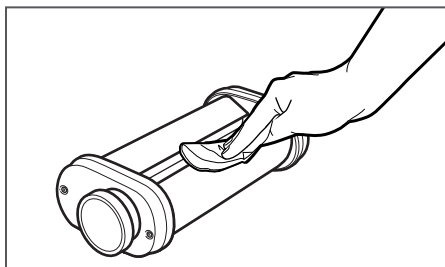


MANUTENÇÃO E LIMPEZA



3

Após cortar a massa, deixe a Laminadora e os Cortadores de massa a secar durante uma hora. Em seguida, utilize a escova de limpeza para remover quaisquer resíduos secos de massa. Se os resíduos de massa se mostrarem difíceis de remover, experimente bater levemente no acessório com a sua mão. Se necessário, utilize um palito.

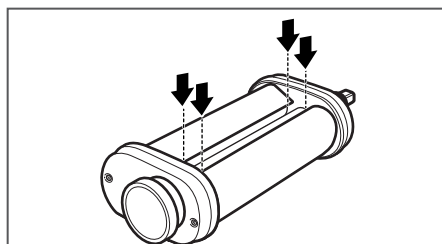


4

Após remover quaisquer resíduos secos de massa, limpe a Laminadora e os Cortadores de massa com um pano macio e seco e armazene-os num local seco à temperatura ambiente. Não lave a Laminadora e os Cortadores de massa na máquina de lavar loiça.

NOTA: Nunca utilize uma faca ou qualquer outro objeto afiado para remover resíduos de massa. Não utilize um pano da loiça ou qualquer outro tipo de pano para limpar a laminadora entre os rolos.

MANUTENÇÃO



Como medida de manutenção, recomendamos que utilize um óleo mineral leve para lubrificar as engrenagens dos acessórios (anualmente ou após 50 utilizações). Deite uma gota de óleo mineral em cada um dos 4 cantos da Laminadora e dos Cortadores de massa.

PORTUGUÊS



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

**AVISO**



Perigo de choque elétrico

Ligue a uma tomada ligada à terra.

Não retire o pino de terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

Se a Batedeira não estiver em boas condições ou não funcionar durante a utilização da Laminadora e Cortadores de massa, verifique o seguinte:

1. A Batedeira está ligada à tomada?
2. O fusível do circuito elétrico de alimentação da Batedeira está em bom estado? Se tiver uma caixa de disjuntores, verifique se o circuito está fechado.

3. Desligue a Batedeira durante 10-15 segundos e volte a ligá-la. Se a Batedeira ainda não funcionar, deixe-a arrefecer durante 30 minutos antes de a voltar a ligar.
4. Utilizou a velocidade correta para a Laminadora e Cortadores de massa como sugerido na "Tabela de Definições da Laminadora"?
5. Montou a Laminadora ou os Cortadores de massa corretamente, como indicado na secção "Utilizar a Laminadora e os Cortadores de massa"?
6. Seguiu as instruções de utilização descritas na secção "Utilizar a Laminadora e os Cortadores de massa"?
7. Preparou a massa de acordo com a receita?

Caso o problema não seja provocado por um dos pontos anteriores, consulte "Termos da garantia da KitchenAid ("Garantia")".

Não entregue a Laminadora e Cortadores de massa ou a Batedeira ao revendedor, este não fornece assistência.





TERMOS DA GARANTIA DA KITCHENAID ("GARANTIA")

A KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica ("**Garantidor**") concede ao cliente final, que é um consumidor, uma Garantia de acordo com os termos a seguir descritos.

- A Garantia aplica-se para além de e não limita nem afeta os direitos legais de garantia do cliente final relativamente ao vendedor do produto. Em resumo, o Quadro Jurídico sobre Vendas e Garantia de Bens de Consumo diz que os produtos devem corresponder à sua descrição, ser adequados à sua finalidade e ser de qualidade satisfatória. Os seus direitos legais conferem-lhe o direito a: disponibilização dos produtos em conformidade de forma gratuita por reparação ou substituição, ou a uma redução adequada do preço ou rescisão do contrato relativamente a esses produtos;
- A reparação ou substituição deve ser efetuada no prazo máximo de 30 dias;
- Os direitos de reparação ou substituição, ou de redução adequada do preço ou rescisão do contrato, devem ser exercidos no prazo de 2 anos a contar da data de entrega dos produtos;
- Comunicar a falta de conformidade num prazo de 2 meses a contar da data em que o utilizador se apercebe da falta de conformidade. Caso tenha comunicado a falta de conformidade, os direitos acima descritos expiram no prazo de 2 anos a contar da data da comunicação.

Estes direitos estão sujeitos a determinadas exceções. A este respeito, não haverá falta de conformidade se o utilizador tiver conhecimento da falta de conformidade ou se não puder razoavelmente não ter conhecimento da falta de conformidade no momento da celebração do contrato, ou se a falta de conformidade tiver origem nos materiais fornecidos por si. Para obter informações detalhadas, visite o website da "Direção Geral do Consumidor" em <https://www.consumidor.gov.pt/> ou ligue para o número **213 564 600**.

1) ÂMBITO E TERMOS DA GARANTIA

a) O Garantidor concede a Garantia para os produtos referidos na secção 1.b) que um consumidor tenha adquirido a um vendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid nos países do Espaço Económico Europeu, na Moldávia, no Montenegro, na Rússia, na Suíça ou na Turquia.

b) O período de Garantia depende do produto adquirido e de acordo com o seguinte:

5KSMPRA, 5KSMPSA, 5KSMPCA Dois anos de Garantia total a partir da data de aquisição.

c) O período de Garantia tem início na data de compra, ou seja, na data em que um consumidor comprou o produto a um revendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid.

d) A Garantia cobre a natureza de isenção de defeitos do produto.

e) O Garantidor presta ao consumidor os seguintes serviços ao abrigo da presente Garantia, à escolha do Garantidor, caso ocorra um defeito durante o período de Garantia:

- Reparação do produto ou da peça do produto com defeito, ou
- Substituição do produto ou da peça do produto com defeito. Se um produto já não estiver disponível, o Garantidor tem o direito de trocar o produto por um produto de valor igual ou superior.





TERMOS DA GARANTIA DA KITCHENAID ("GARANTIA")

f) Se o consumidor pretender apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de contactar os centros de assistência KitchenAid específicos do país (endereço de e-mail: info@cleverhouse.pt; número de telefone: **+351 228 310 796**) ou o Garantidor diretamente através do endereço KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.

g) As despesas de reparação, incluindo de peças sobressalentes, bem como as despesas de porte para a entrega de um produto ou de uma peça isenta de defeitos serão suportadas pelo Garantidor. O Garantidor deve igualmente suportar as despesas de porte para a devolução do produto ou da peça do produto com defeito, se o Garantidor ou o centro de assistência ao cliente KitchenAid específico do país solicitar a devolução do produto ou da peça do produto com defeito. Todavia, o consumidor suportará os custos de embalagem adequado para a devolução do produto ou da peça do produto com defeito.

h) Para poder apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de apresentar o recibo ou a fatura da compra do produto.

2) LIMITAÇÕES DA GARANTIA

a) A Garantia aplica-se apenas a produtos utilizados para fins privados e não para fins profissionais ou comerciais.

b) A Garantia não se aplica em caso de desgaste normal, utilização indevida ou abusiva, incumprimento das instruções de utilização, utilização do produto com uma tensão elétrica incorreta, instalação e funcionamento em violação dos regulamentos elétricos aplicáveis, e utilização de força (por exemplo, pancadas).

c) A Garantia não se aplica se o produto tiver sido modificado ou convertido, por exemplo, conversões de produtos de 120 V em produtos de 220-240 V.

d) A prestação de serviços de Garantia não prolonga o período de Garantia nem inicia um novo período de Garantia. O período de Garantia das peças sobressalentes instaladas termina com o período de Garantia de todo o produto.

Após a expiração do período de Garantia ou para produtos para os quais a Garantia não se aplique, os centros de assistência ao cliente KitchenAid continuam disponíveis para o cliente final para perguntas e informações. Estão também disponíveis mais informações no nosso website: www.kitchenaid.eu

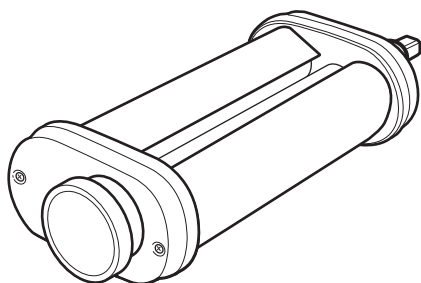
REGISTO DO PRODUTO

Registe já o seu novo aparelho KitchenAid: <http://www.kitchenaid.eu/register>

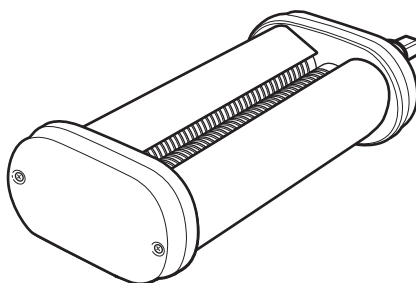




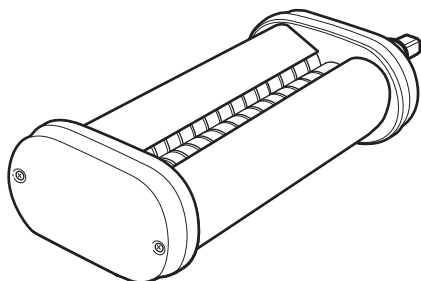
ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



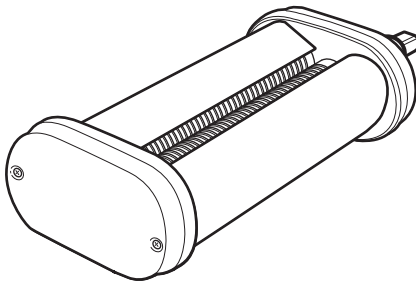
Πλάστης ζυμαρικών



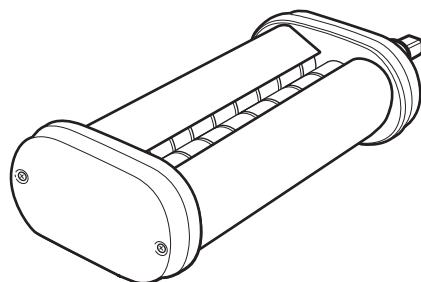
Κόφτης για μακαρόνια



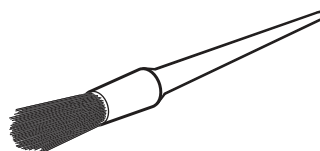
Κόφτης για φετουτσίνε



Κόφτης για capellini



Κόφτης για lasagnette



Βουρτσάκι καθαρισμού

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΟΝΤΕΛΩΝ/ΠΛΑΣΤΩΝ

Χρησιμοποιήστε αυτόν τον πίνακα για να βρείτε γρήγορα ποιοι πλάστες ή/και κόφτες περιλαμβάνονται στο δικό σας προϊόν της KitchenAid.

ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΟΝΤΕΛΟΥ	ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟ/-Α ΕΞΑΡΤΗΜΑ/-ΤΑ
5KSMPPRA	Πλάστης ζυμαρικών, κόφτης για μακαρόνια, κόφτης για φετουτσίνε
5KSMPSPA	Πλάστης ζυμαρικών
5KSMPCA	Κόφτης για lasagnette, Κόφτης για capellini





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Τόσο η δική σας ασφάλεια όσο και των άλλων είναι πολύ σημαντική.

Στο συγκεκριμένο εγχειρίδιο παρέχονται πολλά μηνύματα ασφαλείας καθώς επίσης και πάνω στην ίδια τη συσκευή. Διαβάζετε πάντα με προσοχή και εφαρμόζετε πιστά όλα τα μηνύματα ασφαλείας.



Το συγκεκριμένο αποτελεί προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για πιθανούς κινδύνους, που μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό ή ακόμα και θάνατο σε σας και τους γύρω σας.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα επισημαίνονται με το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας και είτε με τη λέξη "ΚΙΝΔΥΝΟΣ" ή "ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ".

Οι λέξεις αυτές δηλώνουν:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε αμέσως τις οδηγίες.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας σας ενημερώνουν για τους πιθανούς κινδύνους, το πώς μπορείτε να μειώσετε την πιθανότητα τραυματισμού καθώς επίσης και τι ενδέχεται να συμβεί στην περίπτωση που δεν ακολουθήσετε πιστά τις οδηγίες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει να λαμβάνονται πάντα βασικές προφυλάξεις, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων μέτρων ασφαλείας:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες. Η μη ορθή χρήση της συσκευής ενδέχεται να οδηγήσει σε τραυματισμό.
2. Για να προστατευτείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε το μίξερ στο νερό ή σε άλλο υγρό.
3. Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή βγάλετε κάποια εξαρτήματα της συσκευής και πριν την καθαρίσετε.
4. Μόνο για την Ευρωπαϊκή Ένωση: Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
5. Μόνο για την Ευρωπαϊκή Ένωση: Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
6. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα, συμπεριλαμβανομένων παιδιών, με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
7. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Η συσκευή και το καλώδιο πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.
8. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Κρατάτε τα δάχτυλά σας μακριά από το άνοιγμα εξόδου.
9. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

10. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές με φθαρμένο καλώδιο ή βύσμα ή μετά από δυσλειτουργία, πτώση ή οποιαδήποτε άλλη βλάβη. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
11. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
12. Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0), αποσυνδέστε την από την πρίζα και αποσυνδέστε το σετ παρασκευής και κοπής ζυμαρικών από τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό και όταν δεν τη χρησιμοποιείτε. Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ έχει σταματήσει εντελώς, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα.
13. Μην χρησιμοποιείτε το επιτραπέζιο μίξερ σε εξωτερικούς χώρους.
14. Μην αφήνετε το καλώδιο του επιτραπέζιου μίξερ να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
15. Μην αφήνετε το καλώδιο του επιτραπέζιου μίξερ να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες, καθώς και με εστία μαγειρέματος.
16. Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ λειτουργεί.
17. Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.
18. Δείτε επίσης τα Σημαντικά μέτρα ασφαλείας που περιλαμβάνονται στο εγχειρίδιο «Οδηγίες» του επιτραπέζιου μίξερ.
19. Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός» για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
20. Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - από το προσωπικό σε κουζίνες καταστημάτων, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - σε αγροτικά σπίτια.
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλου είδους καταλύματα.
 - σε καταλύματα τύπου bed and breakfast.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Οι οδηγίες είναι επίσης διαθέσιμες μέσω διαδικτύου, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στη διεύθυνση: www.KitchenAid.eu



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Απόρριψη της συσκευασίας

Το υλικό της συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμο και φέρει το σύμβολο ανακύκλωσης . Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και με πλήρη συμμόρφωση με τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με τη διάθεση των απορριμμάτων.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την αποκομιδή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής δημοτικής αρχής, την τοπική υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

Απόρριψη του προϊόντος

- Εξασφαλίζοντας ότι αυτό το προϊόν απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη του προϊόντος.

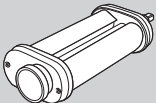
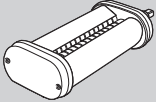
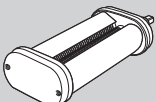
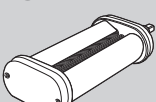
ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Η σχεδίαση, η κατασκευή και η διανομή της παρούσας συσκευής έχει γίνει σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες της ΕΚ: 2014/35/ΕΕ, 2014/30/ΕΕ, 2009/125/ΕΚ και 2011/65/ΕΕ (Οδηγία RoHS).

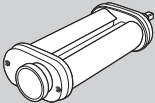


ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

ΕΞΑΡΤΗΜΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΠΛΑΤΟΣ ΝΟΥΝΤΛΣ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ
ΠΛΑΣΤΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ 	2	έως 140 χιλ.	Βλ. «Πίνακας ρυθμίσεων πλάστη»
ΚΟΦΤΗΣ ΓΙΑ LASAGNETTE	3	12 χιλ.	Παχιά νουντλς
ΚΟΦΤΗΣ ΓΙΑ ΦΕΤΟΥΤΣΙΝΕ 	5	6,5 χιλ.	Νουντλς αυγού Φετουτσίνε
ΚΟΦΤΗΣ ΓΙΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ 	7	2 χιλ.	Μακαρόνια Λεπτά φετουτσίνε Λεπτά λινγκουίνι
ΚΟΦΤΗΣ ΓΙΑ CAPELLINI 	7	1,5 χιλ.	Πολύ λεπτά ζυμαρικά τύπου φιδέ Capellini Πολύ λεπτά λινγκουίνι

ΠΙΝΑΚΑΣ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ ΠΛΑΣΤΗ

ΕΞΑΡΤΗΜΑ	ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΛΑΣΤΗ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ
ΠΛΑΣΤΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ 	1 ή 2	Ζύμωμα και λέπτυνση ζύμης
	3	Χονδρά νουντλς τύπου «κλούσκι»
	4	Νουντλς αυγού
	4 ή 5	Λαζάνια, φετουτσίνι, σπαγγέτι και ραβιόλι
	6 ή 7	Τορτελίνι, λεπτά φετουτσίνι και λεπτά λινγκουίνι
	7 ή 8	Πολύ λεπτά ζυμαρικά τύπου φιδέ/καπελίνι ή πολύ λεπτά λινγκουίνι





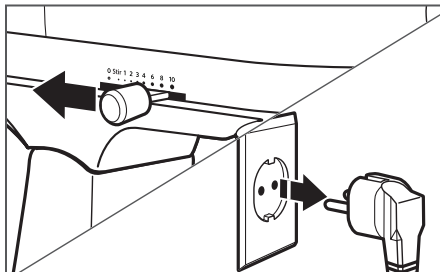
ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΠΡΟΣΑΡΤΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΣΤΗ ΚΑΙ ΤΩΝ ΚΟΦΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Πριν από την πρώτη χρήση

Για την αποφυγή βλάβης, μην πλένετε και μη βυθίζετε τα εξαρτήματα σε νερό ή άλλα υγρά. Μην πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτά τα εξαρτήματα είναι σχεδιασμένα για χρήση μόνο με ζύμη για ζυμαρικά. Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στον πλάστη και στους κόφτες ζυμαρικών, μην κόβετε και μην πλάθετε άλλα υλικά εκτός από ζύμη για ζυμαρικά.

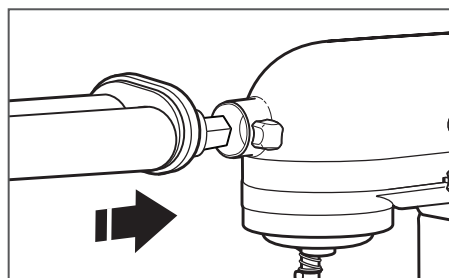


- 1 Απενεργοποιήστε το (0) επιτραπέζιο μίξερ και αποσυνδέστε το από την πρίζα.

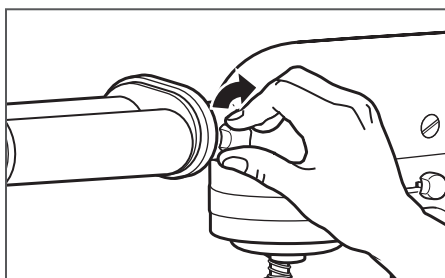


Για επιτραπέζια μίξερ με αρθρωτό κάλυμμα υποδοχής εξαρτημάτων:
Ανασηκώστε το κάλυμμα.

- 2 **Για επιτραπέζια μίξερ με αφαιρούμενο κάλυμμα υποδοχής εξαρτημάτων:**
Περιστρέψτε το κουμπί στερέωσης αριστερόστροφα για να αφαιρέσετε το κάλυμμα υποδοχής εξαρτημάτων.



- 3 Τοποθετήστε το περίβλημα του άξονα του εξαρτήματος στην υποδοχή εξαρτημάτων και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας μετάδοσης κίνησης εφαρμόζει στην τετράγωνη υποδοχή. Εάν είναι απαραίτητο, περιστρέψτε τον πλάστη ή τον κόφτη ζυμαρικών εμπρός-πίσω. Ο πείρος στο περίβλημα του εξαρτήματος εφαρμόζει στην εγκοπή του χείλους της υποδοχής όταν το εξάρτημα είναι σωστά τοποθετημένο.



- 4 Σφίξτε το κουμπί της υποδοχής προσάρτησης εξαρτημάτων του επιτραπέζιου μίξερ μέχρι το εξάρτημα να ασφαλίσει πλήρως στο επιτραπέζιο μίξερ.

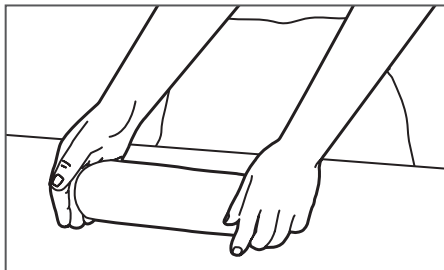




ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

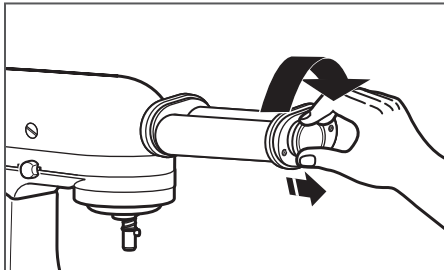
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Όταν χρησιμοποιείτε τον πλάστη και τους κόφτες ζυμαρικών, μη φοράτε γραβάτα, μαντήλι, φαρδιά ρούχα ή μακριά κολιέ, και αν έχετε μακριά μαλλιά μαζέψτε τα πίσω.



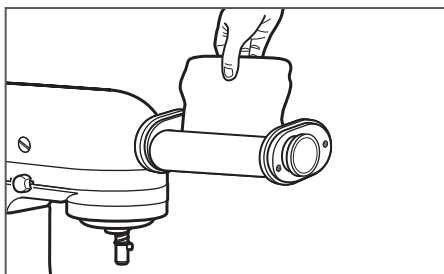
1

Ετοιμάστε τη ζύμη για τα ζυμαρικά (ανατρέξτε στην ενότητα «Συνταγές»). Κόψτε τη ζύμη σε κομμάτια που να χωρούν στον πλάστη ζυμαρικών.



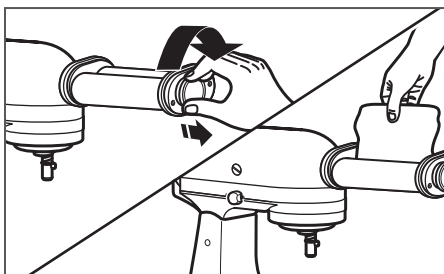
2

Τραβήξτε το κουμπί ρύθμισης του πλάστη ίσια προς τα έξω και γυρίστε το στη ρύθμιση 1. Αφήστε το κουμπί και βεβαιωθείτε ότι ο πείρος στο περίβλημα του πλάστη συμπλέκεται στο άνοιγμα που βρίσκεται στο πίσω μέρος του κουμπιού ρύθμισης, ώστε το κουμπί ευθυγραμμίζεται με το περίβλημα του πλάστη.



3

Ενεργοποιήστε το επιτραπέζιο μίξερ στην ταχύτητα 2. Βάλτε την ανοιγμένη ζύμη στον πλάστη για να την πλάσετε. Διπλώστε τη ζύμη στη μέση και εισαγάγετε την ξανά. Επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι η ζύμη να γίνει ομοιόμορφη και εύπλαστη και να καλύπτει το πλάτος του πλάστη. Πασπαλίστε τα φύλλα ζυμαρικών με λίγο αλεύρι κατά το άνοιγμα και την κοπή, ώστε να διευκολυνθεί το στέγνωμα και ο διαχωρισμός τους.



4

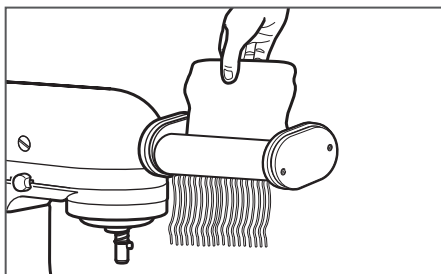
Βάλτε στον πλάστη τη ζύμη για να γίνει το φύλλο ζύμης εντελώς επίπεδο. Αλλάξτε τη ρύθμιση του πλάστη στη ρύθμιση 3 και επαναλάβετε τη διαδικασία ανοίγματος της ζύμης. Συνεχίστε να αυξάνετε τη ρύθμιση της μηχανής μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό πάχος. Μη διπλώσετε τη ζύμη κατά τη διάρκεια αυτού του βήματος.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ





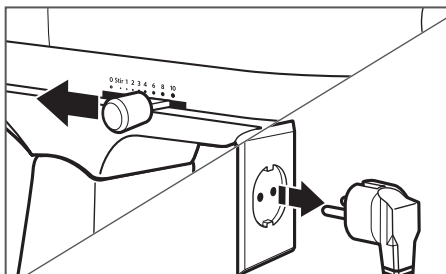
ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



5

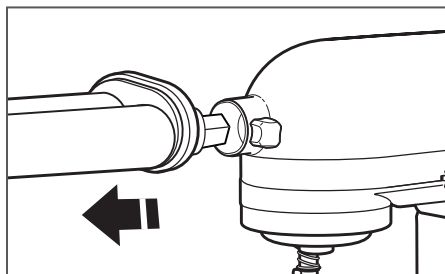
Για να φτιάξετε νουντλς, αντικαταστήστε τον πλάστη ζυμαρικών με τον κόφτη ζυμαρικών της επιλογής σας. Περάστε τα επίπεδα φύλλα ζύμης στον κόφτη. Ανατρέξτε στην ενότητα «Πίνακας ρυθμίσεων πλάστη» για βρείτε το σωστό πάχος για κάθε τύπο ζυμαρικών.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΣΤΗ ΚΑΙ ΤΩΝ ΚΟΦΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ



1

Απενεργοποιήστε το (0) επιτραπέζιο μίξερ και αποσυνδέστε το από την πρίζα.



2

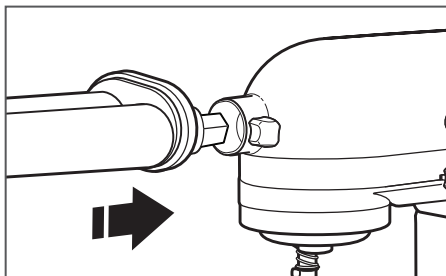
Αφαιρέστε τον πλάστη ή τον κόφτη ζυμαρικών από το επιτραπέζιο μίξερ.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αφού αφαιρέσετε τον πλάστη ή τον κόφτη ζυμαρικών από το επιτραπέζιο μίξερ, φροντίστε να καθαρίσετε τυχόν ζύμη που έχει κολλήσει και ξεραθεί. Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός» για λεπτομέρειες.

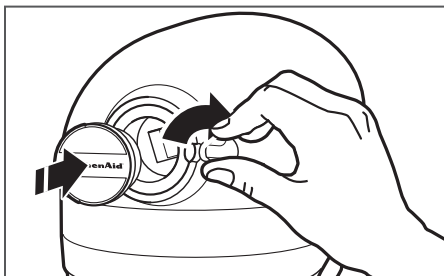




ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ: Εάν το επιθυμείτε, προσαρτήστε τον επόμενο πλάστη ή κόφτη ζυμαρικών σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «Προσάρτηση του πλάστη και των κοφτών ζυμαρικών».



3 Όταν δεν χρειάζεστε πλέον τον πλάστη και τους κόφτες ζυμαρικών, επανατοποθετήστε το κάλυμμα της υποδοχής και σφίξτε το κουμπί προσάρτησης στο επιτραπέζιο μίξερ.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης

Μην αφήνετε τα τρόφιμα που περιέχουν ευπαθή υλικά όπως αυγά, γαλακτοκομικά προϊόντα και κρέατα εκτός ψυγείου για περισσότερο από μία ώρα.

Αν το κάνετε μπορεί να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση ή αδιαθεσία.

Προσθέστε 2 κουταλάκια του γλυκού αλάτι και 15 ml (1 κουτάλι σούπας) λάδι (προαιρετικά) σε 5,7 λίτρα βραστό νερό. Προσθέστε σταδιακά τα ζυμαρικά και συνεχίστε το μαγείρεμα σε νερό που βράζει έως ότου τα ζυμαρικά να είναι «αλ ντέντε» ή ελαφρώς σκληρά όταν τα δαγκώνετε. Τα ζυμαρικά επιπλέουν στο νερό όταν βράζουν, έτσι ανακατέψτε τα περιστασιακά για να βράσουν ομοιόμορφα. Σουρώστε τα με σουρωτήρι.

Ξηρά ζυμαρικά – 7 λεπτά

Φρέσκα ζυμαρικά – 2 έως 5 λεπτά, ανάλογα με το πάχος τους

ΒΑΣΙΚΗ ΖΥΜΗ ΜΕ ΑΥΓΑ

4 μεγάλα αυγά

415 γρ. κοσκινισμένο αλεύρι για όλες τις χρήσεις

15 ml (1 κουτάλι της σούπας) νερό

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Σπάστε τα αυγά σε ένα γυάλινο δοχείο δοσομέτρησης. Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι τα αυγά είναι 200 ml. Εάν είναι λιγότερο από 200 ml, προσθέστε νερό, 2 ml (1 κ.γ.) σταδιακά, μέχρι η ένδειξη να φτάσει στα 200 ml.

Ρίξτε το αλεύρι και το αλάτι στο μπολ του επιτραπέζιου μίξερ. Τοποθετήστε το μπολ στη θέση του και συνδέστε τον αναδευτήρα.

Γυρίστε στην ταχύτητα 2 και προσθέστε σταδιακά τα αυγά και 15 ml (1 κ.σ.) νερό. Αναμίξτε για 30 δευτερόλεπτα. Σταματήστε το επιτραπέζιο μίξερ και αλλάξτε το επίπεδο εξάρτημα ανάμιξης με το άγκιστρο ζύμης. Γυρίστε στην ταχύτητα 2 και ζυμώστε για 2 λεπτά.

Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.

Χωρίστε τη ζύμη σε 4 κομμάτια πριν την επεξεργαστείτε με το εξάρτημα πλάστη ζυμαρικών.

Ακολουθήστε τις οδηγίες μαγειρέματος που αναγράφονται παραπάνω.

Ποσότητα: Περίπου 580 γρ. ζύμης

ΕΜΗΝΙΚΑ





ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΒΑΣΙΚΗ ΖΥΜΗ ΜΕ ΑΥΓΑ

4 μεγάλα αυγά

415 γρ. κοσκινισμένο αλεύρι για όλες τις χρήσεις

15 ml (1 κουτάλι της σούπας) νερό

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Σπάστε τα αυγά σε ένα γυάλινο δοχείο δοσομέτρησης. Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι τα αυγά είναι 200 ml. Εάν είναι λιγότερο από 200 ml, προσθέστε νερό, 2 ml (1 κ.γ.) σταδιακά, μέχρι η ένδειξη να φτάσει στα 200 ml.

Ρίξτε το αλεύρι και το αλάτι στο μπολ του επιτραπέζιου μίξερ. Τοποθετήστε το μπολ στη θέση του και συνδέστε τον αναδευτήρα. Γυρίστε στην ταχύτητα 2 και προσθέστε σταδιακά τα αυγά και 15 ml (1 κ.σ.) νερό. Αναμίξτε για 30 δευτερόλεπτα. Σταματήστε το επιτραπέζιο μίξερ και αλλάξτε το επίπεδο εξάρτημα ανάμιξης με το άγκιστρο ζύμης. Γυρίστε στην ταχύτητα 2 και ζυμώστε για 2 λεπτά.

Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.

Χωρίστε τη ζύμη σε 4 κομμάτια πριν την επεξεργαστείτε με το εξάρτημα πλάστη ζυμαρικών.

Ακολουθήστε τις οδηγίες μαγειρέματος που αναγράφονται παραπάνω.

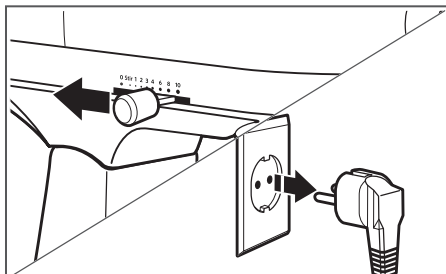
Ποσότητα: Περίπου 580 γρ. ζύμης

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΣΤΗ ΚΑΙ ΤΩΝ ΚΟΦΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

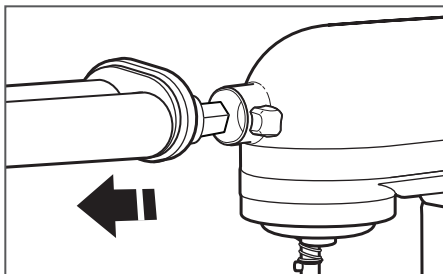
Αυτά τα εξαρτήματα είναι σχεδιασμένα για χρήση μόνο με ζύμη για ζυμαρικά. Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στον πλάστη και στους κόφτες ζυμαρικών, μην βάζετε οτιδήποτε άλλο εκτός από ζύμη για ζυμαρικά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να καθαρίσετε τον πλάστη και τους κόφτες ζυμαρικών. Μην πλένετε τον πλάστη και τους κόφτες ζυμαρικών στο πλυντήριο πιάτων και μην τα βυθίζετε σε νερό ή άλλα υγρά. Ο πλάστης και οι κόφτες ζυμαρικών πρέπει να πλένονται στο χέρι.



1

Απενεργοποιήστε το (0) επιτραπέζιο μίξερ και αποσυνδέστε το από την πρίζα.



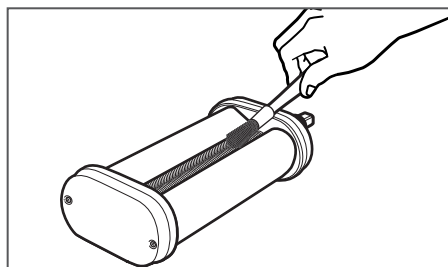
2

Αποσυναρμολογήστε πλήρως τον πλάστη και τους κόφτες ζυμαρικών. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα «Αποσυναρμολόγηση του πλάστη και των κοφτών ζυμαρικών».



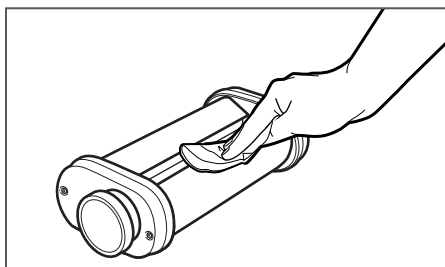


ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



3

Μετά την κοπή των ζυμαρικών, αφήστε τον πλάστη και τους κόφτες ζυμαρικών να στεγνώσουν επί μία ώρα και κατόπιν αφαιρέστε τυχόν ξεραμένη ζύμη χρησιμοποιώντας ένα βουρτσάκι καθαρισμού. Αν δυσκολεύεστε στην αφαίρεση της ξεραμένης ζύμης, δοκιμάστε να χτυπήσετε ελαφρά το εξάρτημα με το χέρι σας. Χρησιμοποιήστε οδοντογλυφίδα, αν είναι απαραίτητο.

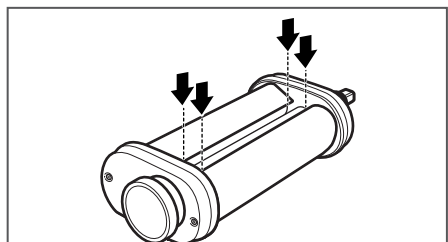


4

Αφού καθαρίσετε όλη την ξεραμένη ζύμη που έχει απομείνει, γυαλίστε τον πλάστη και τους κόφτες ζυμαρικών με ένα μαλακό, στεγνό πανί και αποθηκεύστε τους σε χώρο χωρίς υγρασία, σε θερμοκρασία δωματίου. Μην πλένετε τον πλάστη και τους κόφτες ζυμαρικών στο πλυντήριο πιάτων.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά αντικείμενα για να αφαιρέσετε την περίσσεια ζύμης. Μην εισαγάγετε πετσέτες ή άλλα υφάσματα στους πλάστες για να τα καθαρίσετε.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



Για σωστή συντήρηση (μία φορά τον χρόνο ή μετά από 50 χρήσεις) συνιστούμε να λιπαίνετε τα γρανάζια με ελαφρύ ορυκτέλαιο. Προσθέστε μία σταγόνα ορυκτέλαιο σε κάθε μία από τις 4 γωνίες του πλάστη και των κοφτών ζυμαρικών.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ





ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

**ΠΡΟΣΟΧΗ**



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φως σε γειωμένη πρίζα.
Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.
Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.
Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.
Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί θάνατος, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

Σε περίπτωση που το επιτραπέζιο μίξερ παρουσιάζει δυσλειτουργία ή δεν λειτουργεί καθόλου με το εξάρτημα πλάστη και κόφτη ζυμαρικών, ελέγξτε τα ακόλουθα:

1. Το μίξερ είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.
2. Η ασφάλεια του κυκλώματος του μίξερ λειτουργεί. Εάν έχετε πίνακα με διακόπτες, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.

3. Κλείστε το επιτραπέζιο μίξερ για 10-15 δευτερόλεπτα, και κατόπιν ανοίξτε το. Εάν το επιτραπέζιο μίξερ δεν αρχίσει να λειτουργεί, αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά πριν το θέσετε πάλι σε λειτουργία.
4. Χρησιμοποιήστε τη σωστή ταχύτητα για τον πλάστη και τους κόφτες ζυμαρικών σύμφωνα με τις υποδείξεις στον «Πίνακα ρυθμίσεων πλάστη»;
5. Προσαρτήσατε τον πλάστη ή τον κόφτη ζυμαρικών σωστά σύμφωνα με την ενότητα «Χρήση του πλάστη και των κοφτών ζυμαρικών»;
6. Ακολουθήσατε τις οδηγίες χρήσης όπως περιγράφεται στην ενότητα «Χρήση του πλάστη και των κοφτών ζυμαρικών»;
7. Παρασκευάσατε τη ζύμη σας σύμφωνα με τη συνταγή;

Εάν το πρόβλημα δεν οφείλεται σε ένα από τα παραπάνω στοιχεία, συμβουλευτείτε την ενότητα «Όροι της Εγγύησης KitchenAid («Εγγύηση»)».

Μην επιστρέψετε τα εξαρτήματα πλάστη και κόφτη ζυμαρικών ή το επιτραπέζιο μίξερ στο κατάστημα λιανικής πώλησης, καθώς αυτά τα καταστήματα δεν παρέχουν σέρβις.





ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ KITCHENAID ("ΕΓΓΥΗΣΗ")

Η KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium ("Εγγυητής") εκχωρεί στον τελικό καταναλωτή, ο οποίος είναι καταναλωτής, μια Εγγύηση σύμφωνα με τους ακόλουθους όρους (εμπορική εγγύηση).

Η Εγγύηση ισχύει επιπλέον των καταστατικών δικαιωμάτων της εγγύησης τελικού καταναλωτή σε σχέση με τον πωλητή του προϊόντος, τα οποία και δεν περιορίζει ή επηρεάζει. Συνοπτικά, ο Νόμος περί προστασίας των καταναλωτών 2251/1994 (άρθρο 5 περί της πώλησης και των εγγυήσεων καταναλωτικών αγαθών που υπόκεινται σε νομική εγγύηση) προβλέπει ότι τα προϊόντα πρέπει να είναι όπως περιγράφονται/συμφωνήθηκε, χωρίς ελαττώματα. Στο πλαίσιο της εκτιμώμενης διάρκειας ζωής του προϊόντος σας, τα νομικά σας δικαιώματα σας επιτρέπουν να προβαίνετε στα εξής:

- Εάν, στο πλαίσιο ισχύος της εμπορικής εγγύησης, η επισκευή του ελαττωματικού προϊόντος διαρκεί περισσότερες από δεκαπέντε (15) εργάσιμες ημέρες, έχετε το δικαίωμα προσωρινής αντικατάστασης του προϊόντος, για όσο διάστημα διαρκέσει η επισκευή.

- Για τουλάχιστον δύο έτη: συνεχής παροχή τεχνικών υπηρεσιών συντήρησης και επισκευής, καθώς και άμεση διάθεση ανταλλακτικών και άλλων (συμπληρωματικών) αγαθών, τα οποία απαιτούνται για τη χρήση του προϊόντος, ανάλογα με τον σκοπό χρήσης του.

- Έως και δεκατέσσερις (14) ημερολογιακές ημέρες από την παράδοση: Σε περιπτώσεις πώλησης εξ αποστάσεως (π.χ. διαδικτυακά/ηλεκτρονικό εμπόριο), δικαιούστε να ανακαλέσετε την πώληση χωρίς κυρώσεις και χωρίς αιτιολόγηση

Τα δικαιώματα που σχετίζονται με τις πωλήσεις εξ αποστάσεως υπόκεινται σε ορισμένες εξαιρέσεις. Για αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με όλα τα παραπάνω, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία του Υπουργείου Ανάπτυξης και Επενδύσεων/Γενική Γραμματεία Προστασίας του Καταναλωτή στη διεύθυνση www.mindev.gov.gr ή καλέστε τη γραμμή καταναλωτών, στον αριθμό 1520.

1) ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΚΑΙ ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

a) Ο Εγγυητής εκχωρεί την Εγγύηση για τα προϊόντα που αναφέρονται στην Ενότητα 1.β), τα οποία αγόρασε ο καταναλωτής από έναν πωλητή ή εταιρεία του Ομίλου KitchenAid, σε μια από τις χώρες του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου, τη Μολδαβία, το Μαυροβούνιο, τη Ρωσία, την Ελβετία ή την Τουρκία.

b) Η περίοδος της Εγγύησης εξαρτάται από το αγορασθέν προϊόν και έχει ως εξής:

5KSMPRA, 5KSMPSA, 5KSMPCA Διετής πλήρης Εγγυητής από την ημερομηνία αγοράς.

c) Η περίοδος της Εγγύησης ξεκινάει την ημερομηνία αγοράς, δηλ. την ημερομηνία κατά την οποία ένας καταναλωτής αγόρασε το προϊόν από έναν αντιπρόσωπο ή μια εταιρεία του Ομίλου KitchenAid.

d) Η Εγγύηση καλύπτει την χωρίς ελαττώματα λειτουργία του προϊόντος.

e) Ο Εγγυητής παρέχει στον καταναλωτή τις ακόλουθες υπηρεσίες δυνάμει της παρούσας Εγγύησης, κατ' επιλογή του Εγγυητή, σε περίπτωση που προκύψει ελάττωμα στη διάρκεια ισχύος της Εγγύησης:

- Επισκευή του ελαττωματικού προϊόντος ή του εξαρτήματος προϊόντος ή

- Αντικατάσταση του ελαττωματικού προϊόντος ή του εξαρτήματος προϊόντος. Εάν ένα προϊόν δεν είναι πλέον διαθέσιμο, ο Εγγυητής δικαιούται να ανταλλάξει το προϊόν με ένα προϊόν ίσης ή υψηλότερης αξίας.

f) Εάν ο καταναλωτής επιθυμεί να απαιτήσει αποζημίωση δυνάμει της Εγγύησης, θα πρέπει να επικοινωνήσει με τα κέντρα επισκευών της KitchenAid για τη συγκεκριμένη χώρα, στη διαδικτυακή τοποθεσία www.kitchenaid.eu (Διεύθυνση email:

vrettos@sarafidisgroup.gr, Αριθμός τηλεφώνου: +00302 1094 78100) ή απευθείας με τον Εγγυητή, στη διεύθυνση KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium.





ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ KITCHENAID ("ΕΓΓΥΗΣΗ")

g) Το κόστος επισκευής, συμπεριλαμβανομένων των ανταλλακτικών, καθώς και το κόστος αποστολής για την παράδοση ενός μη ελαττωματικού προϊόντος ή ενός εξαρτήματος προϊόντος βαρύνουν τον Εγγυητή. Ο Εγγυητής αναλαμβάνει επίσης το κόστος αποστολής για την επιστροφή του ελαττωματικού προϊόντος ή εξαρτήματος προϊόντος, εφόσον ο Εγγυητής ή το κέντρο επισκευών της KitchenAid για τη συγκεκριμένη χώρα ζήτησε την επιστροφή του ελαττωματικού προϊόντος ή εξαρτήματος προϊόντος. Ωστόσο, ο καταναλωτής αναλαμβάνει το κόστος της κατάλληλης συσκευασίας για την επιστροφή του ελαττωματικού προϊόντος ή εξαρτήματος προϊόντος.

h) Για να μπορέσει να απαιτήσει αποζημίωση δυνάμει της Εγγύησης, ο καταναλωτής πρέπει να προσκομίσει την απόδειξη ή το τιμολόγιο αγοράς του προϊόντος.

2) ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

a) Η Εγγύηση ισχύει μόνο για προϊόντα που χρησιμοποιούνται για ιδιωτικούς σκοπούς και όχι για επαγγελματικούς ή εμπορικούς σκοπούς.

b) Η Εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση φυσιολογικής φθοράς, ακατάλληλης χρήσης ή κατάχρησης, αδυναμίας τήρησης των οδηγιών χρήσης, χρήσης του προϊόντος σε λανθασμένη τιμή ηλεκτρικής τάσης, εγκατάσταση και λειτουργία κατά παράβαση των ισχυόντων ηλεκτρολογικών κανονισμών και άσκησης καταπόνησης (π.χ. χτυπήματα).

c) Η Εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση τροποποίησης ή μετατροπής του προϊόντος, π.χ. μετατροπές προϊόντων 120 V σε προϊόντα 220-240 V.

d) Η παροχή των υπηρεσιών της Εγγύησης δεν παρατείνει την περίοδο της Εγγύησης ούτε συνιστά την έναρξη μιας νέας περιόδου Εγγύησης. Η περίοδος της Εγγύησης για εγκατεστημένα ανταλλακτικά λήγει ταυτόχρονα με τη λήξη της περιόδου Εγγύησης ολόκληρου του προϊόντος.

Μετά την λήξη της περιόδου Εγγύησης ή για προϊόντα για τα οποία δεν ισχύει η Εγγύηση, τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών της KitchenAid εξακολουθούν να είναι διαθέσιμα για ερωτήσεις και πληροφορίες των τελικών καταναλωτών. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε επίσης στη διαδικτυακή τοποθεσία μας: www.kitchenaid.eu

ΔΗΛΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

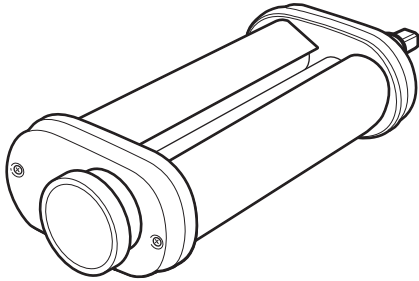
Δηλώστε τώρα τη νέα σας συσκευή KitchenAid στη διεύθυνση:

<http://www.kitchenaid.eu/register>

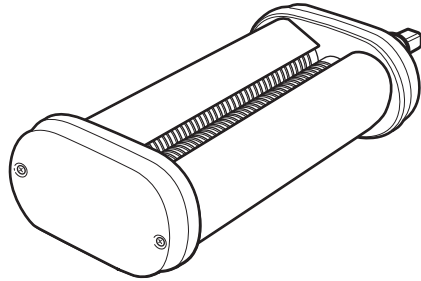




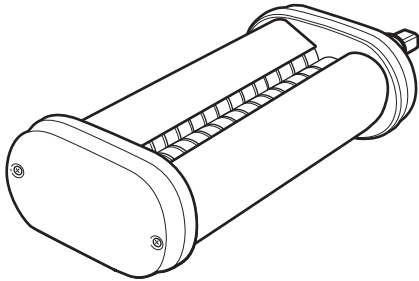
DELAR OCH FUNKTIONER



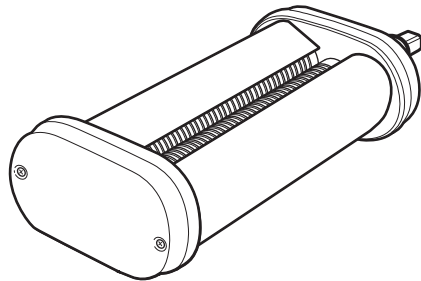
Pastavals



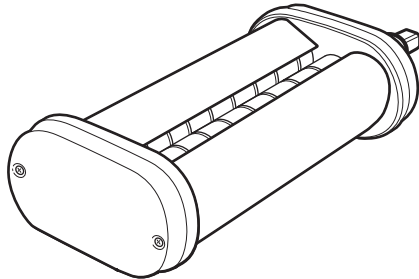
Spaghettskärare



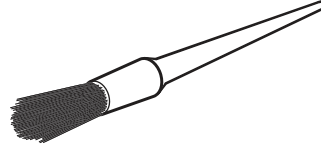
Fettuccineskärare



Kapellinskärare



Lasagnateskärare



Rengöringsborste

TABELL ÖVER MODELL/VALS

Använd den här tabellen för att snabbt se vilka valsar och/eller skärare som medföljer din KitchenAid-produkt.

MODELLNR	MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR
5KSMPRA	Pastavals, spaghettskärare, fettuccineskärare
5KSMPSA	Pastavals
5KSMPCA	Lasagnateskärare, Kapellinskärare

SVENSK





PRODUKTSÄKERHET

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Vi har lagt in flera säkerhetsföreskrifter i manualen och på din produkt.

Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

Den uppmärksammar dig på eventuella risker som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden finns att hitta efter varningssymboler som innehåller antingen ordet "FARA" eller "VARNING". Dessa ord betyder:

 **FARA**

Om du inte omedelbart följer instruktionerna kan det leda till allvarlig skada eller död.

 **VARNING**

Om du inte följer instruktionerna kan det leda till allvarlig skada eller död.

Alla säkerhetsanvisningar kommer att tala om den eventuella risken för dig, tala om hur risken för skada kan minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska anordningar ska alltid grundläggande säkerhetsregler följas, bland annat följande:

1. Läs alla instruktioner. Om apparaten används felaktigt kan det leda till personskada.
2. Undvik risk för elektriska stötar genom att inte placera köksmaskinen i vatten eller i andra vätskor.
3. Dra ut köksmaskinens stickkontakt när maskinen inte används, innan delar monteras eller tas bort samt före rengöring.
4. Endast för EU: Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, och av personer utan erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras om säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten.
5. Endast för EU: Den här apparaten får inte användas av barn. Håll apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn.
6. Denna apparat är inte avsedd att användas av barn eller av vuxna personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har fått instruktioner angående säker användning av apparaten och förstår vilka risker användningen innebär.
7. Apparaten är inte avsedd att användas av barn. Apparaten och sladden ska placeras utom räckhåll för barn.
8. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll fingrarna borta från utmatningsöppningen.





PRODUKTSÄKERHET

9. Se till att barn inte leker med apparaten.
10. Använd aldrig en apparat med skadad nätsladd eller stickkontakt, som inte fungerar korrekt eller som har tappats eller har skadats på något sätt. Returnera apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
11. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
12. Stäng av apparaten OFF (0), dra ut kontakten och ta bort pastavalssetet från apparaten före rengöring och när den inte används. Stäng av apparaten OFF (0) och se till att motorn stannar helt innan du sätter dit eller tar bort delar.
13. Använd inte köksmaskinen utomhus.
14. Låt inte köksmaskinens sladd hänga över en bordskant eller liknande.
15. Lämna aldrig produkten obevakad när den är i drift.
16. Låt inte köksmaskinens sladd komma i kontakt med heta ytor, inklusive spisen.
17. Den här produkten är avsedd endast för hushållsbruk.
18. I avsnittet "Skötsel och rengöring" finns instruktioner för hur du rengör ytor som varit i kontakt med livsmedel.
19. Se även avsnittet "Viktiga säkerhetsföreskrifter" i köksmaskinens bruksanvisning.
20. Apparaten är avsedd för bruk i hushåll och inom liknande användningsområden, såsom:
 - i köksutrymmen för personal i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
 - i gårdshus.
 - av gäster på hotell, motell och i andra boendemiljöer.
 - i miljöer av typen bed and breakfast.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Instruktioner finns också tillgängliga online, besök vår webbplats på:
www.KitchenAid.eu



PRODUKTSÄKERHET

AVFALLSHANTERING AV ELEKTRISK UTRUSTNING

Sopsortering av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet består av återvinningsbart material och är märkt med återvinningssymbolen . De olika beståndsdelarna bör därför sopsorteras i enlighet med anvisningarna på den lokala återvinningsstationen.

Mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du få från lokala myndigheter, avfallsentreprenör eller från butiken där du köpte produkten.

Kassering av produkten

- Genom att sedan slänga denna produkt på ett riktigt sätt bidrar du till att värna om miljö och hälsa.

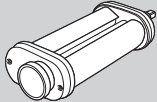
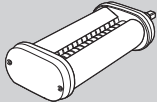
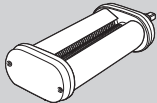
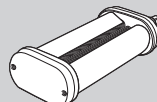
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Den här apparaten har utformats, konstruerats och distribuerats i enlighet med säkerhetskraven i EG-direktiven 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EG och 2011/65/EU (RoHS-direktivet).

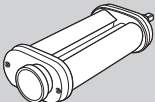


KOMMA IGÅNG

TABELL ÖVER HASTIGHETSINSTÄLLNINGAR

TILLBEHÖR	HASTIGHET	PASTA-BREDD	ANVÄNDNINGS-FÖRSLAG
PASTAVALS 	2	upp till 140 mm	Se "Tabell över valsinställningar"
LASAGNATTESKÄRARE	3	12 mm	Tjocka nudlar
FETTUCCINESKÄRARE 	5	6,5 mm	Äggpasta Fettuccine
SPAGHETTISKÄRARE 	7	2 mm	Spaghetti Tunn fettuccine Linguine fini
KAPELLINISKÄRARE 	7	1,5 mm	Mycket tunn pasta av ängeltyp Capellini Mycket fin linguine

TABELL ÖVER VALSINSTÄLLNINGAR

TILLBEHÖR	VALS-INSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSFÖRSLAG
	1 eller 2	Knådning eller tillplattning av deg
	3	Tjock äggpasta av kluski-typ
	4	Äggpasta
	4 eller 5	Lasagneplattor, fettuccine (bandpasta), spaghetti och ravioli
	6 eller 7	Tortellini, tunn fettuccine och linguine fini
	7 eller 8	Mycket tunn "änglahårspasta"/capellini eller mycket fin linguine

SVENSK





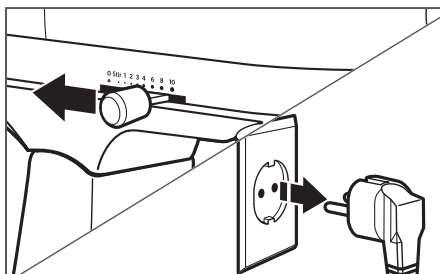
PRODUKTANVÄNDNING

MONTERA PASTAVALSEN OCH SKÄRARNA

Före första användning

För att undvika skador ska man aldrig diska eller sänka ner tillbehören i vatten eller annan vätska. Diska inte i diskmaskinen.

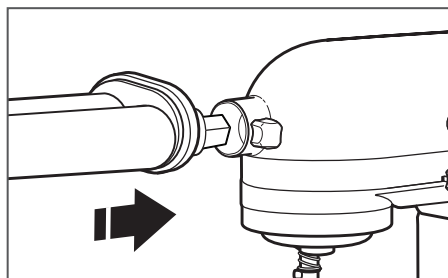
OBS: Dessa tillbehör är endast utformade för att användas med pastadeg. Skär eller kavla inte något annat än pasta med valsen och skärarna. Annars kan skador uppstå på dem.



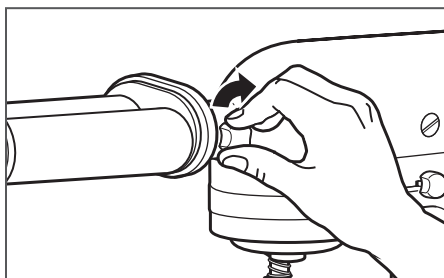
- 1 Stäng AV (0) köksmaskinen och dra ur stickkontakten.



- 2 För köksmaskiner med gångjärnsförsedd navskydd: Vik upp skyddet.
För köksmaskiner med löstagbart navskydd: Vrid tillsatsvredet motsols när du vill ta bort höljet till navet.



- 3 För in axeln i navet, och se till att drivaxeln passar in i det fyrkantiga navuttaget. Vrid pastavalsen eller skäraren fram och tillbaka om det behövs. När tillbehöret är i rätt läge passar stiftet på det in i skåran på navets kant.



- 4 Dra åt navets vred tills tillbehöret sitter fast ordentligt på köksmaskinen.

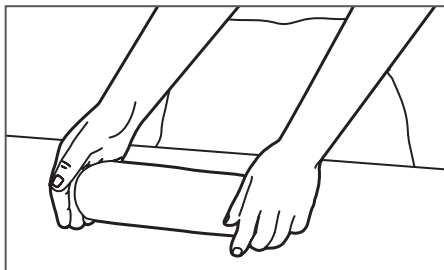




PRODUKTANVÄNDNING

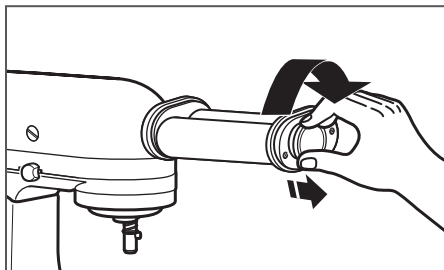
GÖRA PASTA

VIKTIGT: Ha inte på dig slips, sjal, löst åtsittande kläder eller långa halsband och sätt upp långt hår när du använder pastavalsen och skärarna.



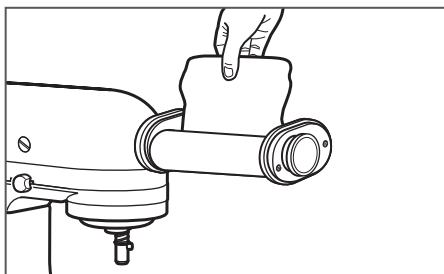
1

Förbered pastadeg (se avsnittet "Recept"). Skär degen i delar som passar i pastavalsen.



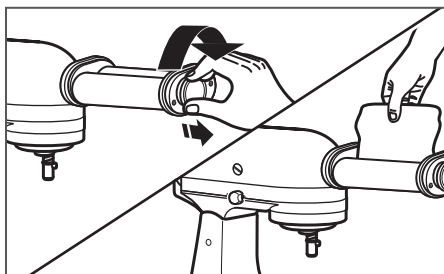
2

Dra valsens justeringsvred rakt ut och vrid till inställning 1. Släpp vredet och se till att stiftet på valshöljet kopplas ihop med öppningen på vredets baksida så att vredet kommer i höjd med valshöljet.



3

Vrid till hastighet 2 på köksmaskinen. Mata ner platt deg mellan valsarna för att knåda. Vik degen på mitten och kör den genom valsarna igen. Upprepa detta tills degen är jämn och smidig och täcker valsens bredd. Mjöla pastan lätt under valsning och tillskärning så blir det lättare att både torka och dela pastan.



4

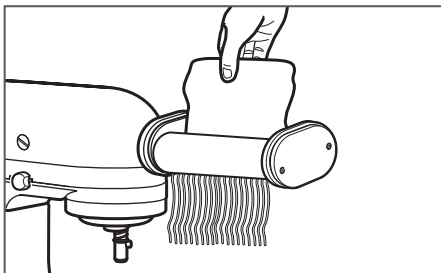
Mata degen genom valsarna för att ytterligare tunna ut degsjöket. Ändra valsens till inställning 3 och upprepa valsningen. Fortsätt att öka inställningen på valsarna tills du uppnått önskad tjocklek på degen. Vik inte degen under det här steget.

SVENSK





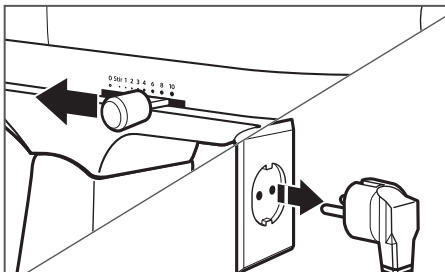
PRODUKTANVÄNDNING



5

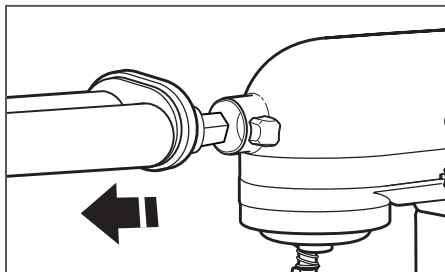
Byt ut pastavalsen mot den skärare du vill använda för att göra äggpasta. Mata de tillplattade degsjoken genom valsen. Se "Tabell över valsinställningar" för att hitta rätt tjocklek för de olika pastatyperna.

PLOCKA ISÄR PASTAVALSEN OCH SKÄRARNA



1

Stäng AV (0) köksmaskinen och dra ur stickkontakten.



2

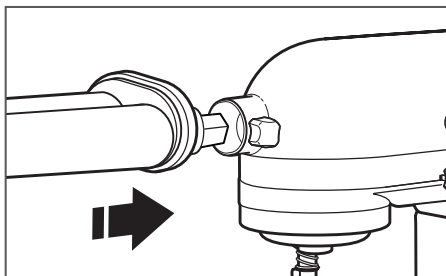
Ta bort valsen eller skäraren från köksmaskinen.

VIKTIGT: Se till att avlägsna torr deg när pastavalsen eller skäraren har tagits bort från köksmaskinen. Se "Skötsel och rengöring" för mer information.

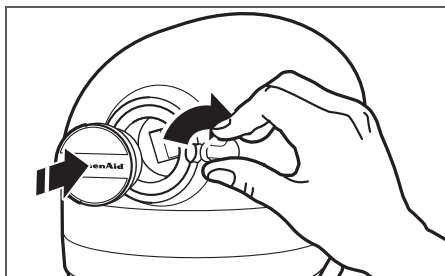




PRODUKTANVÄNDNING



EXTRA: Sätt fast nästa vals eller skärare om du vill, med hjälp av anvisningarna i avsnittet "Montera pastavalsen och skärarna".



3 Sätt tillbaka skyddet över navet när du är klar med valsens och skärarna och dra åt tillsatsvredet på köksmaskinen.

RECEPT

KOKA PASTA

VARNING

Risk för matförgiftning

Förvara livsmedel med kort hållbarhet såsom ägg, mejeriprodukter och kött i kylan så att de inte ligger framme längre än en timme.

I annat fall kan de orsaka matförgiftning eller illamående.

Häll två teskedar salt och 15 ml (1 msk) olja (valfritt) i 5,7 liter kokande vatten. Lägg i lite pasta i taget och låt det koka tills pastan är "al dente" eller ger något tuggmotstånd. Pastan flyter upp när den kokas. Rör därför om då och då så att den kokas jämnt. Häll av vattnet med hjälp av ett durkslag.

Torr pasta – 7 minuter

Färsk pasta – 2 till 5 minuter, beroende på äggpastans tjocklek.

ENKLA ÄGGNUDLAR

- 4 stora ägg
- 415 g siktat vetemjöl
- 15 ml (1 msk) vatten
- 1 tsk salt

Knäck äggen i ett glasmått. Se till att äggen mäter 200 ml. Om äggen inte mäter 200 ml häller du i 2 ml vatten (1 tsk) i taget, tills måttet har uppnåtts.

Häll mjöl och salt i blandarskålen. Montera skål och flatblandare. Ställ in hastighet 2 och tillsätt äggen och 15 ml (1 msk) vatten lite i taget. Blanda i 30 sekunder. Stoppa köksmaskinen och byt ut flatblandaren mot degkroken. Ställ in hastighet 2 och knåda i 2 minuter.

Låt degen vila i 20 minuter.

Dela degen i 4 bitar innan du kör den genom valsarna.

Följ tillagningsinstruktionerna ovan.

Ger: Omkring 580 g deg

SVENSK



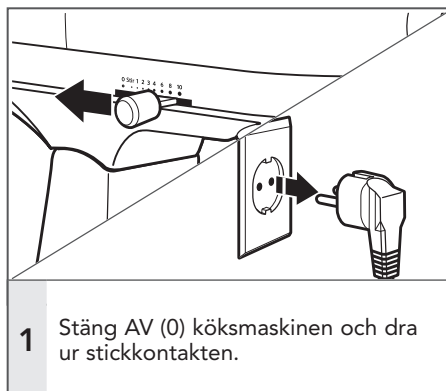


SKÖTSEL OCH RENGÖRING

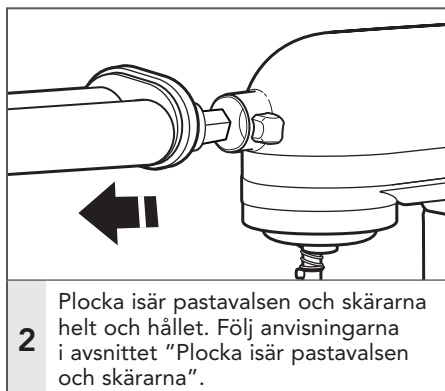
RENGÖRA PASTAVALSEN OCH SKÄRARNA

Dessa tillbehör är avsedda enbart för pastadeg. För att undvika skador på valsen och skärarna ska inget annat än pastadeg köras genom dem.

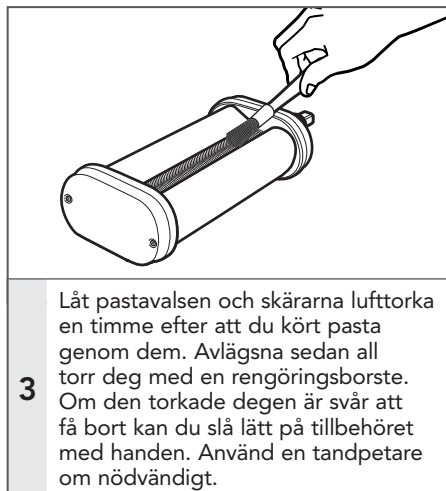
VIKTIGT: Använd inte metallföremål för att rengöra pastavalsen och skärarna. Diska inte pastavalsen och skärarna i diskmaskinen och lägg dem inte i blöt i vatten eller andra vätskor. Pastavalsen och skärarna ska diskas för hand.



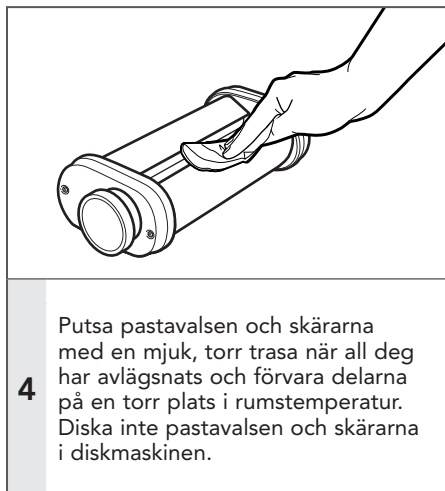
- 1** Stäng AV (0) köksmaskinen och dra ur stickkontakten.



- 2** Plocka isär pastavalsen och skärarna helt och hållet. Följ anvisningarna i avsnittet "Plocka isär pastavalsen och skärarna".



- 3** Låt pastavalsen och skärarna lufttorka en timme efter att du kört pasta genom dem. Avlägsna sedan all torr deg med en rengöringsborste. Om den torkade degen är svår att få bort kan du slå lätt på tillbehöret med handen. Använd en tandpetare om nödvändigt.



- 4** Putsa pastavalsen och skärarna med en mjuk, torr trasa när all deg har avlägsnats och förvara delarna på en torr plats i rumstemperatur. Diska inte pastavalsen och skärarna i diskmaskinen.

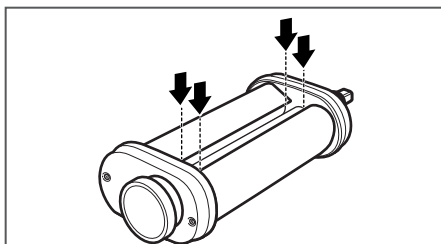
OBS: Använd aldrig en kniv eller något annat vasst föremål för att avlägsna kvarbliven deg. Rengör aldrig valsarna genom att föra in en diskhandduk eller någon annan trasa mellan dem.





SKÖTSEL OCH RENGÖRING

UNDERHÅLL



Vi rekommenderar att du använder en tunn mineralolja för att smörja utrustningen då och då (gör detta en gång om året eller efter 50 användningar). Tillsätt en droppe mineralolja i pastavalsens och skärarnas fyra hörn.

FELSÖKNING

⚠ VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

Om inte dessa anvisningar följs kan detta ge upphov till dödsfall, brand eller elektriska stötar.

Kontrollera följande om din köksmaskin får något tekniskt fel eller slutar fungera när du använder pastavalsen och skärarna:

1. Sitter köksmaskinens kontakt i uttaget?
2. Är säkringen för köksmaskinens uttag hel? Se till att kretsens huvudbrytare är tillslagen, om sådan finns.

3. Stäng av köksmaskinen under 10 till 15 sekunder och sätt sedan på den igen. Om köksmaskinen fortfarande inte startar låter du den svalna under 30 minuter innan du sätter på den igen.
4. Använde du rätt hastighet för pastavalsen och skärarna, som anges i "Tabell över valsinställningar"?
5. Monterade du tillbehören för pastavals eller skärare rätt, som det visas i avsnittet "Använda pastavalsen och skärarna"?
6. Följde du instruktionerna i avsnittet "Använda pastavalsen och skärarna"?
7. Är degen tillredd enligt receptet?
Om problemet inte beror på någon av ovanstående saker, se avsnittet för "Garantivillkor för KitchenAid ("garanti")".

Returnera inte tillbehören för pastavals och skärare eller köksmaskinen till återförsäljaren, då denna inte tillhandahåller service.





GARANTIVILLKOR FÖR KITCHENAID ("GARANTI")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Stromik-Bever, Belgien
(**"garantiutfärdare"**) beviljar slutkunden, som är konsument, en garanti i enlighet med följande villkor.

Garantin gäller utöver och påverkar inte slutanvändarens lagstadgade garantirättigheter gentemot återförsäljaren av produkten. I korthet gäller Konsumentköpslagen (1990:932) som anger att produkter vid leverans måste vara ändamålsenliga, lämpligt förpackade och av tillfredsställande kvalitet enligt beskrivning. Dina juridiska rättigheter berättigar dig till följande om produkten har några defekter och anses vara felaktig (dvs. inte i enlighet med vad som beskrivs ovan vid tidpunkten för leveransen):

- Upp till sex månader: Eventuella defekter som uppstår inom sex månader antas i allmänhet ha funnits vid leveranstillfället och i de flesta fall har du rätt att få din produkt reparerad, levererad på nytt eller få ersättning för reparation eller upphävande av köpet. Du kan också ha rätt att hålla inne betalningen eller få skadestånd.

- Upp till tre år: När ett fel uppstår måste du meddela säljaren om detta inom rimlig tid och visa att felet fanns när produkten levererades (därför följer att produkten var felaktig). Då har du i de flesta fall rätt att få produkten reparerad, levererad eller få ersättning för reparation eller upphävande av köpet. Du kan också ha rätt att hålla inne betalningen eller få skadestånd.

Dessa rättigheter gäller med vissa undantag. Mer information finns på Konsumentverkets webbplats www.konsumentverket.se eller på **0771-42 33 00**.

1) OMFATTNING OCH VILLKOR FÖR GARANTI

a) Garantiutfärdaren beviljar garanti för de produkter som nämns i avsnitt 1.b) som en konsument har köpt från en återförsäljare eller ett företag i KitchenAid Group inom länderna i Europeiska ekonomiska samarbetsområdet, Moldavien, Montenegro, Ryssland, Schweiz eller Turkiet.

b) Garantitiden beror på vilken produkt som köpts och är följande:

5KSMPRA, 5KSMPSA, 5KSMPCA Två års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.

c) Garantiperioden inleds på inköpsdatum, dvs. det datum då en kund köpte produkten från en återförsäljare eller ett företag i KitchenAid-Group.

d) Garantin omfattar produkt utan defekter.

e) Garantiutfärdaren ska tillhandahålla följande tjänster till kunden enligt denna garanti, enligt garantiutfärdarens gottfinnande, om en defekt uppstår under garantiperioden:

- Reparation av den defekta produkten eller produktdelen, eller

- utbyte av den defekta produkten eller produktdelen. Om en produkt inte längre är tillgänglig har garantiutfärdaren rätt att byta ut produkten mot en produkt med samma eller högre värde.

f) Om kunden vill göra anspråk enligt garantin måste kunden kontakta den landsspecifika kundtjänsten för KitchenAid eller garantiutfärdaren direkt på KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strobeeek-Bever, Belgien, e-postadress: CONSUMERCARE.SE@kitchenaid.eu/ telefonnummer: **00 800 381 040 26**





GARANTIVILLKOR FÖR KITCHENAID ("GARANTI")

g) Kostnaderna för reparation, inklusive reservdelar samt portokostnader för leverans av en felfri produkt eller produkt del ska betalas av garantiutfärdaren. Garantiutfärdaren ska också betala portokostnaderna för retur av den defekta produkten eller produkt delen om den defekta produkten om garantiutfärdaren eller den landsspecifika kundtjänsten för KitchenAid begär att den defekta produkten eller produkt delen returneras. Kunden ska dock betala kostnader för lämplig förpackning för retur av den defekta produkten eller produkt delen.

h) För att kunna göra anspråk enligt garantin måste kunden visa upp kvitto eller faktura för inköp av produkten.

2) BEGRÄNSNINGAR AV GARANTIN

a) Garantin gäller endast produkter som används för privat bruk och inte för yrkesmässiga eller kommersiella ändamål.

b) Garantin gäller inte vid normalt slitage, felaktig eller olämplig användning, underlåtenhet att följa anvisningarna för användning, användning av produkten vid fel elektrisk spänning, installation och drift i strid med gällande elektriska föreskrifter och hårdhänt hantering (t.ex. slag).

c) Garantin gäller inte om produkten har modifierats eller konverterats, t.ex. konvertering av 120 V-produkter till 220–240 V-produkter.

d) Tillhandahållandet av garantitjänster förlänger inte garantiperioden och initierar inte heller början på en ny garantiperiod. Garantiperioden för installerade reservdelar upphör samtidigt som garantiperioden för hela produkten.

Efter att garantiperioden löpt ut eller för produkter där garantin inte gäller är har slutkunden fortfarande tillgång till kundtjänst för KitchenAid vid frågor och för information. Mer information finns även på vår webbplats: www.kitchenaid.eu

PRODUKTREGISTRERING

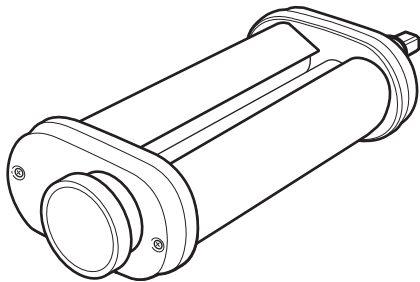
Registrera din nya KitchenAid-apparat nu: <http://www.kitchenaid.eu/register>



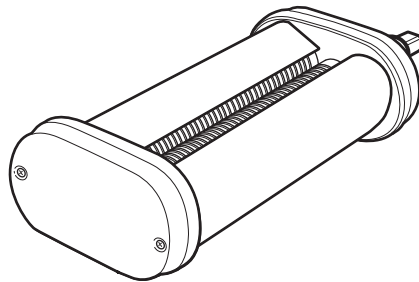




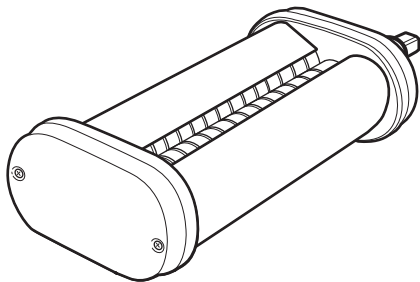
DELER OG FUNKSJONER



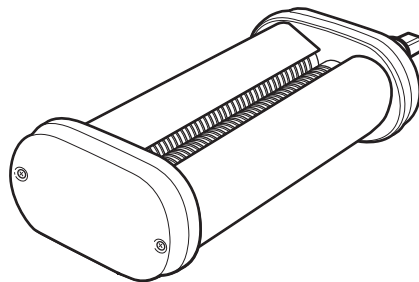
Pastarulle



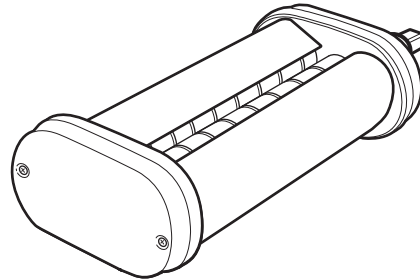
Spaghetti-kutter



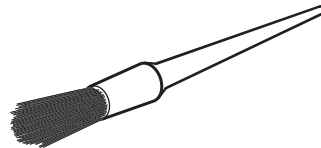
Fettuccine-kutter



Capellini-kutter



Lasagnette-kutter



Rengjøringsbørste

TABELL FOR MODELL/RULLE

Bruk denne tabellen for å raskt kunne se hvilke ruller og/eller kniver som følger med KitchenAid-produktet ditt.

MODELLNR.	INKLUDERT TILBEHØR
5KSMPRA	Pastarulle, Spaghetti-kutter, Fettuccine-kutter
5KSMPSA	Pastarulle
5KSMPCA	Lasagnette-kutter, Capellini-kutter





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 forholdsregler 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, sensoriske 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 skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen 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. Dette apparatet må ikke brukes av barn. Apparatet og ledningen må være utenfor barns rekkevidde.
8. Unngå kontakt med deler i bevegelse. Hold fingrene borte fra utløpet.
9. Barn bør være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
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. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller elektrisk eller mekanisk justering.
11. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid, kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.





PRODUKTSIKKERHET

12. Slå AV (0) apparatet, trekk ut støpselet, og ta av pastaruller- og kuttersett-tilbehøret fra apparatet før rengjøring og når det ikke er i bruk. Slå AV (0) apparatet, og kontroller at motoren har fullstendig stoppet før du setter på eller tar av deler.
13. Ikke bruk kjøkkenmaskinen utendørs.
14. Ikke la ledningen til kjøkkenmaskinen henge over kanten på et bord eller en benk.
15. Ikke la ledningen på kjøkkenmaskinen komme i kontakt med varme overflater, inkludert komfyren.
16. La aldri apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
17. Dette produktet er kun beregnet til husholdningsbruk.
18. Se også «Viktige forholdsregler» i brukerveiledningen for kjøkkenmaskinen.
19. Se avsnittet «Vedlikehold og rengjøring» for anvisninger om rengjøring av overflatene i kontakt med mat.
20. Apparatet er ment for husholdningsbruk og lignende som f.eks.:
 - bemannede kjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
 - gårdshus.
 - av gjester på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer.
 - steder som tilbyr overnatting med frokost.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

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.

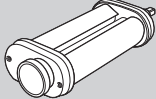
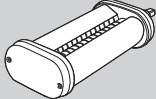
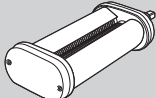
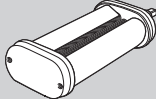
SAMSVARSERKLÆRING

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).

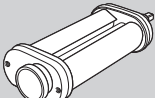


KOMME I GANG

TABELL FOR HASTIGHETSINNSTILLINGER

TILBEHØR	HASTIGHET	NUDEL-BREDDE	BRUKSFORSLAG
PASTARULLE 	2	opptil 140 mm	Se «Tabell for rulleinnstillinger»
LASAGNETTE-KUTTER	3	12 mm	Tykke nudler
FETTUCCINE-KUTTER 	5	6,5 mm	Eggnudler Fettuccine
SPAGHETTI-KUTTER 	7	2 mm	Spaghetti Tynn fettuccine Linguine fini
CAPELLINI-KUTTER 	7	1,5 mm	Veldig tynn pasta Capellini Veldig tynn linguine

TABELL FOR RULLEINNSTILLINGER

TILBEHØR	RULLE-INNSTILLING	BRUKSFORSLAG
PASTARULLE 	1 eller 2	Elting og tynning av deig
	3	Tykke, «kluski»-aktige nudler
	4	Eggnudler
	4 eller 5	Lasagnenudler, fettuccine, spagetti og ravioli
	6 eller 7	Tortellini, tynn fettuccine og linguine fini
	7 eller 8	Svært tynn englehårspasta og capellini, eller svært fin linguine





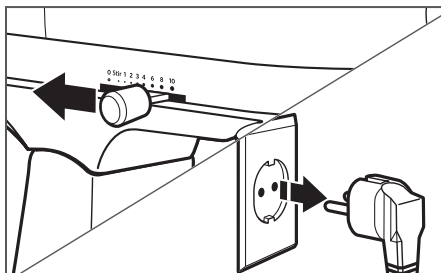
BRUKE PRODUKTET

FEST PASTARULLEN OG -KNIVENE

Før førstegangsbruk

For å unngå skade skal du ikke vaske eller senke ned tilbehøret i vann eller andre væsker. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.

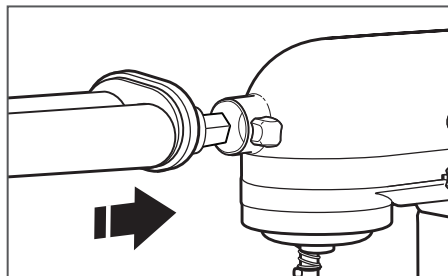
MERK: Dette tilbehøret er kun ment å brukes med pastadeig. Unngå å skjære eller rulle annet enn pasta, da dette kan ødelegge pastarullen og -knivene.



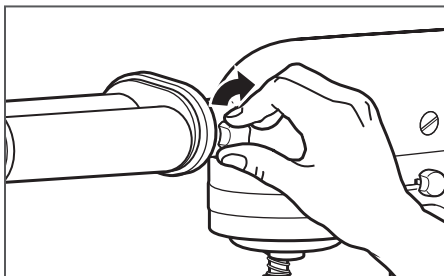
- 1 Slå kjøkkenmaskinen AV (0) og trekk ut støpselet.



- 2 For kjøkkenmaskiner med hengslet tilbehørsfestedeksel: Vipp opp for å åpne.
For kjøkkenmaskiner med avtakbart tilbehørsfestedeksel: Vri tilbehørsknotten mot klokken for å fjerne tilbehørsfestedekselet.



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



- 4 Stram kjøkkenmaskinens tilbehørsfesteknott til tilbehøret er godt festet.

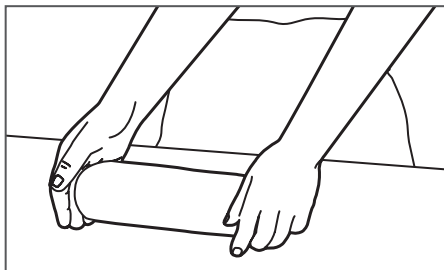




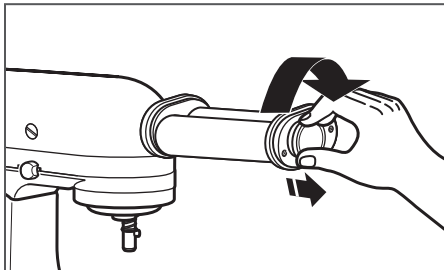
BRUKE PRODUKTET

TILBERED PASTA

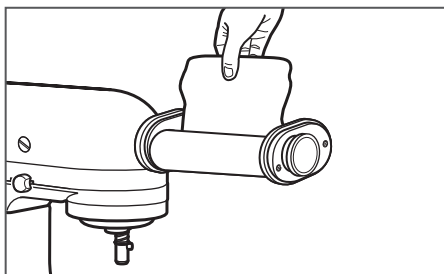
VIKTIG: Når du bruker pastarullen og -knivene, må du ikke ha på deg slips, skjær, løse klær eller lange halskjeder. Samle langt hår med en strikk/klemme.

**1**

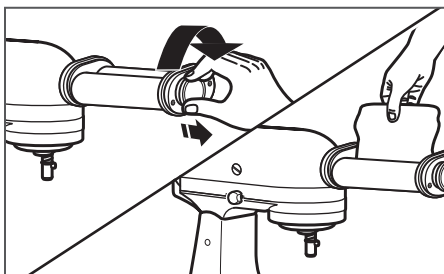
Tilbered pastadeigen (se delen «Oppskrifter»). Kutt deigen i deler som får plass i pastarullen.

**2**

Dra justeringsknotten på rullen rett ut og sett til innstilling 1. Slipp knotten, og sørg for at stiften på valsens låses bak på justeringsknotten, slik at knotten passer helt inn i valsens.

**3**

Skru kjøkkenmaskinen til hastighet 2. Før den flate deigen inn i rullene for å elte. Fold deigen i to deler, og full den igjen. Gjenta prosessen til deigen er jevn og føyelig og dekker rullens bredde. Børst pastaen lett med mel mens du ruller og skjærer for å tørke og skille deigen.

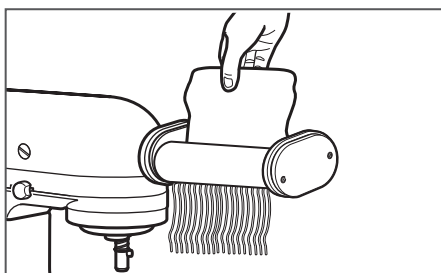
**4**

Før deigen gjennom rullen for å flate ut deigflaket ytterligere. Flytt rullen til innstilling 3, og gjenta rulleprosessen. Fortsett å øke valseinnstillingen til du har oppnådd ønsket tykkelse. Ikke brett deigen på dette stadiet.





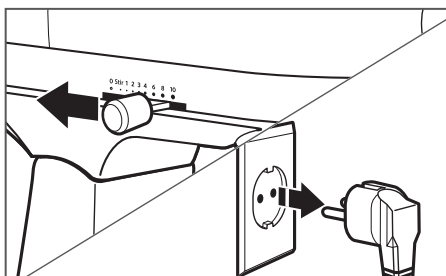
BRUKE PRODUKTET



5

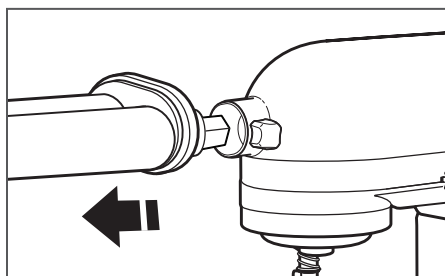
For å lage nudler bytter du ut pastarullen med en valgfri pastakniv. Mat deigflakene gjennom kniven. Se «Tabell for rulleinnstillinger» for å finne riktig tykkelse for ulike typer pasta.

DEMONTER PASTARULLEN OG -KNIVENE



1

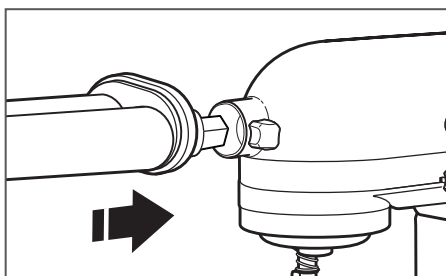
Slå kjøkkenmaskinen AV (0) og trekk ut støpselet.



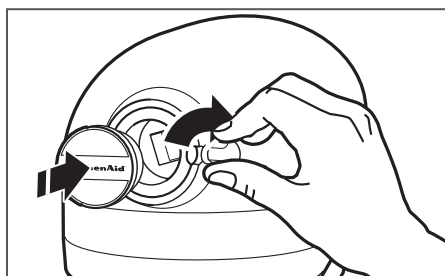
2

Fjern pastarullen eller -kniven fra kjøkkenmaskinen.

VIKTIG: Sørg for å tørke vekk eventuell tørket pasta etter at du har fjernet pastarullen eller -kniven fra kjøkkenmaskinen. Se «Vedlikehold og rengjøring» for mer informasjon.



ALTERNATIVT: Dersom nødvendig, fest den neste pastarullen eller -kniven ved å følge instruksjonene i avsnittet «Fest pastarullen og -knivene».



3

Etter at du er ferdig med å bruke pastarullen og -knivene, sett på plass festedekselet og stram tilbehørsknotten på kjøkkenmaskinen.





OPPSKRIFTER

KOK PASTA

⚠ 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.

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.

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.

Del deigen opp i fire stykker før du behandler den med pastarullen.

Følg tilberedelsesinstruksjonene ovenfor.

Gir: Ca. 580 g deig



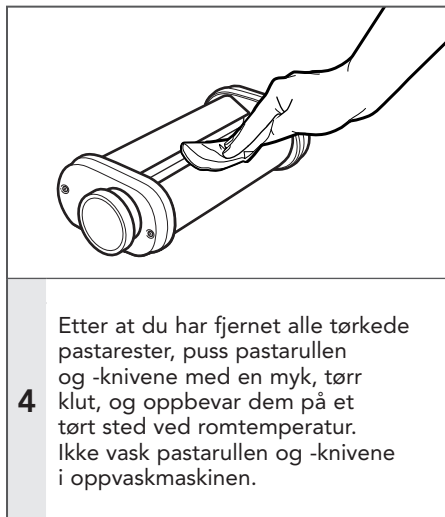
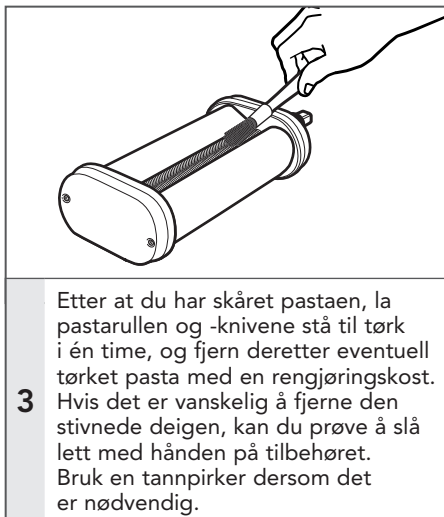
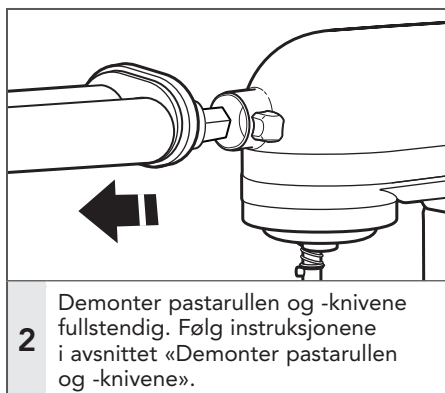
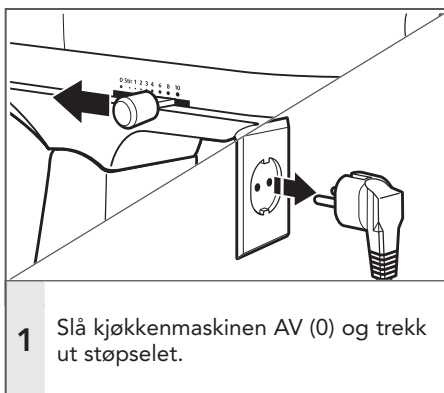
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

RENGJØR PASTARULLEN OG -KNIVENE

Dette tilbehøret er beregnet på bare å brukes med pastadeig. Unngå å føre inn noe annet enn pasta, da dette kan skade pastarullen og -knivene.

VIKTIG: Ikke bruk metallgjenstander til å rengjøre pastarullen eller -knivene.

Ikke vask pastarullen og -knivene i oppvaskmaskinen, eller senk dem ned i vann eller andre væsker. Pastarullen og -knivene skal vaskes for hånd.



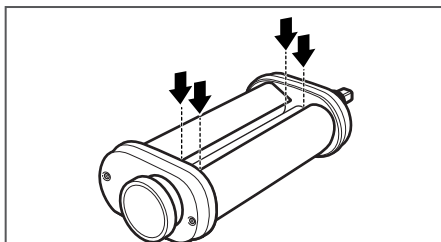
MERK: Bruk aldri kniv eller andre skarpe gjenstander for å fjerne overflødig deig. Ikke kjør oppvasktørkle eller andre harde kluter gjennom valsene for å rengjøre dem.





VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

VEDLIKEHOLD



For riktig vedlikehold anbefaler vi at du bruker en lett mineralolje til å smøre girene (årlig eller etter 50 bruk). Legg en dråpe mineralolje på hvert av de fire hjørnene av pastarullen- og knivene.

FEILSØKING

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Koble til jordet 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 tilbehøret pastarulle og -kniv, kontroller følgende først:

1. Er ledningen til kjøkkenmaskinen koblet til?
2. Er sikringen i strømkursen som kjøkkenmaskinen er koblet til i orden? Hvis du har en overbelastningsbryter, kontroller at kretsen er lukket.

3. 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.
4. Brukte du riktig hastighet for pastarullen og -knivene, som foreslått i «Tabell for rulleinnstillinger»?
5. Festet du pastarullen eller -kniven på riktig måte, som vist i avsnittet «Bruk av pastarullen og -knivene»?
6. Fulgte du bruksinstruksjonene, som forklart i avsnittet «Bruk av pastarullen og -knivene»?
7. Er deigen din tilberedt i henhold til oppskriften?

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

Ikke send tilbehøret pastarulle og -kniv eller kjøkkenmaskinen tilbake til forhandleren, da de ikke utfører service.



VILKÅR FOR KITCHENAID GARANTIE («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:

5KSMPPRA, 5KSMPSA, 5KSMPCA 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

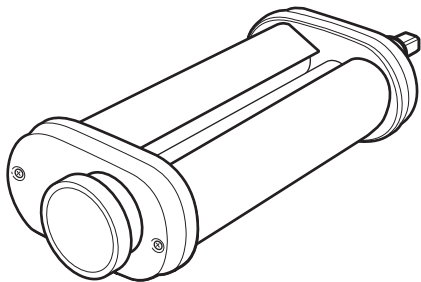
PRODUKTREGISTRERING

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

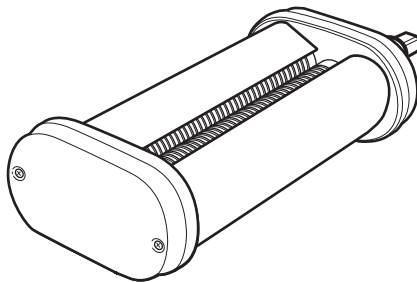




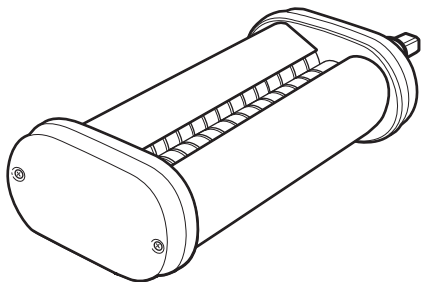
OSAT JA OMINAISUUDET



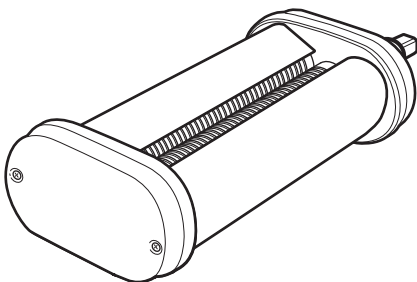
Pastamankeli



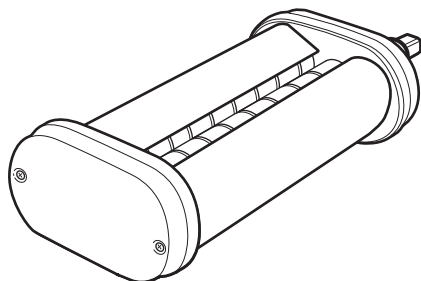
Spagettileikkuri



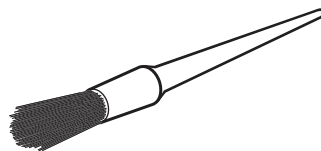
Fettuccineleikkuri



Capellinileikkuri



Lasagnetteleikkuri



Puhdistusharja

MALLI-/MANKELITÄULUKKO

Tämän taulukon avulla näet nopeasti, mitä mankeleita ja/tai leikkureita KitchenAid-tuotteesi sisältää.

MALLINUMERO	MUKANA OLEVAT LISÄVARUSTEET
5KSMPPRA	Pastamankeli, spagettileikkuri, fettuccineleikkuri
5KSMPSA	Pastamankeli
5KSMPCA	Lasagnetteleikkuri, Capellinileikkuri



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. Lapset eivät saa käyttää laitetta. Laite ja johto tulee pitää poissa lasten ulottuvilta.
8. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Älä laita sormia tyhjennysaukkoon.
9. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
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. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkistusta, korjausta tai sähköistä tai mekaanista säätöä varten.





TUOTTEEN TURVALLISUUS

11. Muiden kuin KitchenAid-yhtiön suosittelemien tai myymien lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
12. Katkaise laitteen virta (0) ja irrota se virtalähteestä. Irrota pastatela ja -leikkuri laitteesta ennen laitteen puhdistusta ja silloin, kun laitetta ei käytetä. Katkaise laitteen virta (0) ja varmista, että moottori on täysin pysähtynyt ennen kuin liität tai poistat lisävarusteita.
13. Älä käytä yleiskonetta ulkona.
14. Älä jätä yleiskoneen johtoa roikkumaan pöydän tai työtason reunan yli.
15. Älä anna yleiskoneen virtajohdon koskettaa kuumiin pintoihin, esim. lieteen.
16. Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta ilman valvontaa.
17. Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
18. Lue myös yleiskoneen käyttöohjeen Tärkeät turvatoimenpiteet -osio.
19. Kohdassa Hoito ja puhdistus on ohjeet elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen.
20. Laite on tarkoitettu käytettäväksi kodeissa ja vastaavissa käyttöympäristöissä, kuten
 - kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä.
 - maataloissa.
 - asiakkaiden käytettäväksi hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä.
 - bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.

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 säästöjen mukaisesti.

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

Tuotteen hävittäminen

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

VAATIMUSTENMUKAISUUSLAUSEKE

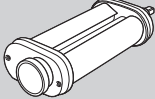
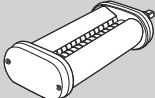
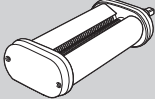
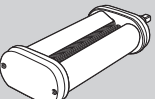
Tämä laite on suunniteltu, valmistettu ja toimitettu EU-direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EY ja 2011/65/EU (RoHS-direktiivi) turvallisuusvaatimusten mukaisesti.





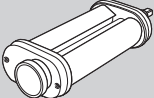
ALOITTAMINEN

NOPEUSASETUKSET

LISÄVARUSTE	NOPEUS	NUUDELIN LEVEYS	SUOSITELTU KÄYTTÖ
PASTAMANKELI 	2	enintään 140 mm	Katso Mankelin asetukset
LASAGNETTELEIKKURI	3	12 mm	Paksut nuudelit
FETTUCCINELEIKKURI 	5	6,5 mm	Munanuudelit Fettuccine
SPAGETTILEIKKURI 	7	2 mm	Spagetti Ohut fettuccine Linguine fini
CAPELLINILEIKKURI 	7	1,5 mm	Erittäin ohut pasta Capellini Erittäin ohut linguinepasta

SUOMI

MANKELIN ASETUKSET

LISÄVARUSTE	MANKELIN ASETUS	SUOSITELTU KÄYTTÖ
PASTAMANKELI 	1 tai 2	Taikinan kauliminen ja ohentaminen
	3	Paksut Kluski-tyyppiset nuudelit
	4	Munanuudelit
	4 tai 5	Lasagnenuudelit, fettuccine, spaghetti ja ravioli
	6 tai 7	Tortellini, ohut fettuccine ja linguine fini
	7 tai 8	Hyvin ohut enkelinhiuspasta/capellini tai hyvin ohut linguine





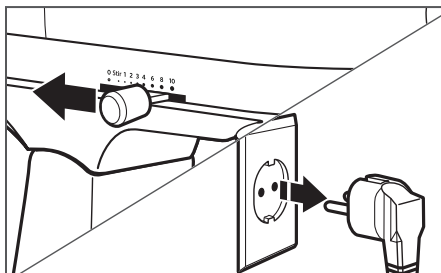
TUOTTEEN KÄYTTÖ

PASTAMANKELIN JA -LEIKKUREIDEN KIINNITYS

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Älä koskaan pese lisävarusteita vedessä tai muussa nesteessä tai upota niitä, jotta ne eivät vaurioidu. Älä myöskään pese astianpesukoneessa.

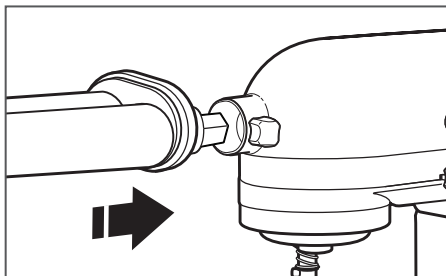
HUOM.: Lisävarusteet on suunniteltu käytettäväksi ainoastaan pastataikinan käsittelyyn. Älä leikkaa tai kaulitse muuta kuin pastaa, jotta pastamankeli ja -leikkurit eivät vioittuisi.



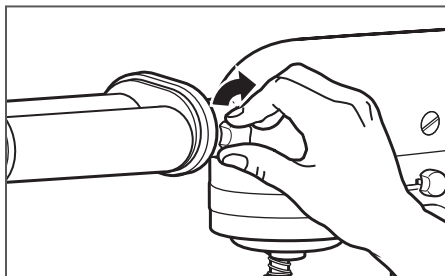
- 1 Kytke (0) virta pois yleiskoneesta ja irrota pistoke pistorasiasta.



- 2 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 tarvittaessa pastamankelia tai -leikkuria edestakaisin. Lisävarusteen kotelon tappi sopii oikeassa asennossa kytkentäpisteen reunan loveen.



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



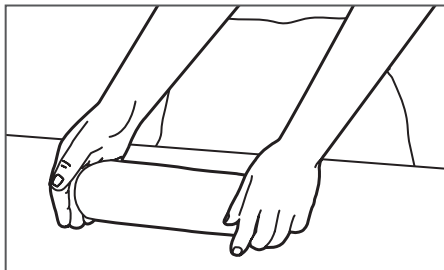


TUOTTEEN KÄYTTÖ

PASTAN VALMISTAMINEN

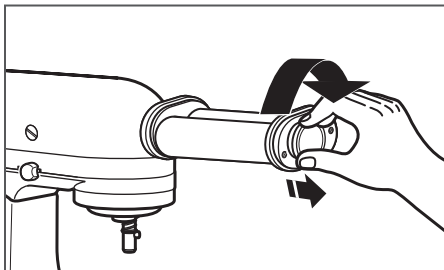
TÄRKEÄÄ: Kun käytät pastamankelia ja -leikkureita, älä pidä solmiota, kaulahuiveja, väliä vaatteita tai pitkiä kaulaketjuja. Kiinnitä pitkät hiukset soljella.

SUOMI



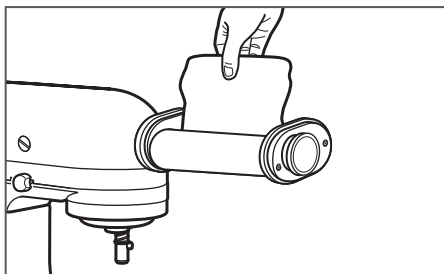
1

Valmista pastataikina (katso Reseptejä-osio). Leikkaa taikina pastamankeliin mahtuviksi paloiksi.



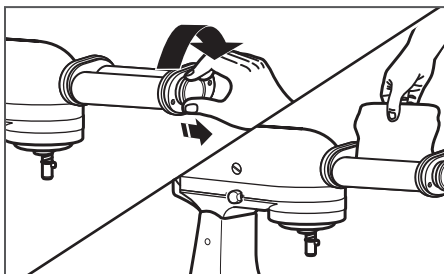
2

Vedä mankelin säätönuppia suoraan ulospäin ja valitse asetus 1. Päästä nupista irti ja varmista, että mankelikotelon tappi osuu säätönupin takana olevaan aukkoon, jolloin nuppi on tiukasti mankelikoteloa vasten.



3

Valitse yleiskoneen nopeus 2. Vaivaa taikinaa syöttämällä sitä levynä mankeliin. Taita taikina kahtia ja kaulitse uudelleen. Toista, kunnes taikina on tasaista ja taipuisaa ja kattaa mankelin leveyden. Sirottele pastan päälle hieman jauhoja kaulitsemisen ja leikkaamisen aikana auttamaan kuivumisesta ja erottelusta.



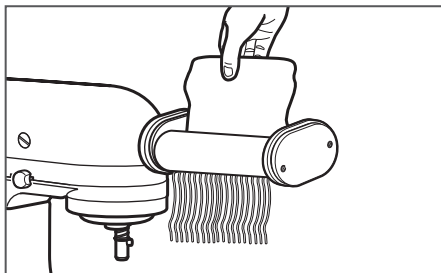
4

Tee taikinalevystä entistäkin ohuempia syöttämällä se mankeliin. Vaihda mankelin asetukseksi 3 ja kaulitse uudelleen samalla tavoin. Jatka mankelin asetuksen kasvattamista, kunnes saavutat haluamasi paksuuden. Älä taita taikinaa tässä vaiheessa.





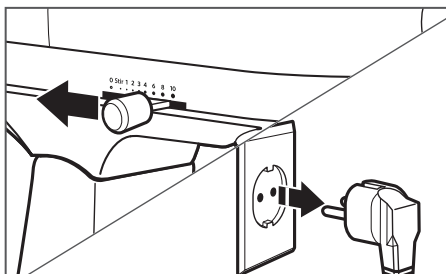
TUOTTEEN KÄYTTÖ



5

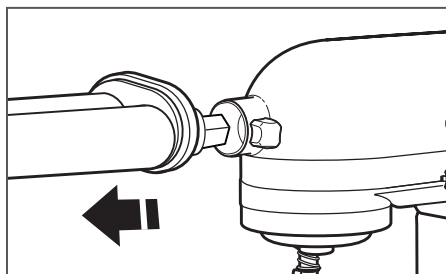
Kun haluat tehdä nuudeleita, vaihda pastamankeli mieleiseesi pastaleikkuriin. Syötä taikinalevyjä leikkurin läpi. Määritä kullekin pastatypille oikea paksuus Mankelin asetukset -kohdan avulla.

PASTAMANKELIN JA -LEIKKUREIDEN IRROTTAMINEN



1

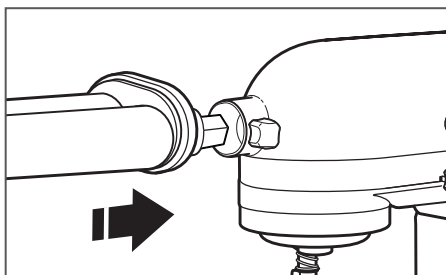
Kytke (0) virta pois yleiskoneesta ja irrota pistoke pistorasiasta.



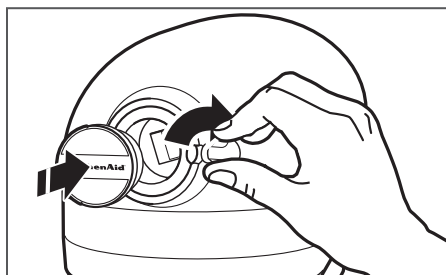
2

Irrota pastamankeli tai -leikkuri yleiskoneesta.

TÄRKEÄÄ: Kun pastamankeli tai -leikkuri on irrotettu yleiskoneesta, puhdista laite huolellisesti kuivuneesta taikinasta. Katso lisätietoja Hoito ja puhdistus -osiosta.



VALINNAINEN: Kiinnitä halutessasi seuraava pastamankeli tai -leikkuri Pastamankelin ja -leikkureiden kiinnitys-osion ohjeiden mukaisesti.



3

Kun pastamankelia ja -leikkureita ei enää käytetä, aseta yleiskoneen kytkentäpisteen kansi paikalleen ja kiristä lisävarustenuppia.





RESEPTIJÄ

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

SUOMI

YKSINKERTAINEN MUNAPASTA

4 suurta kananmunaa
415 g vehnäjauhoja, 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 litteän sekoittimen tilalle taikinakoukku. Valitse nopeus 2 ja vaivaa 2 minuuttia.

Anna taikinan seistä 20 minuuttia.

Jaa taikina neljään palaan ennen niiden käsitlemistä pastamankelilla.

Noudata edellä annettuja valmistusohjeita.

Riittoisuus: noin 580 g taikinaa

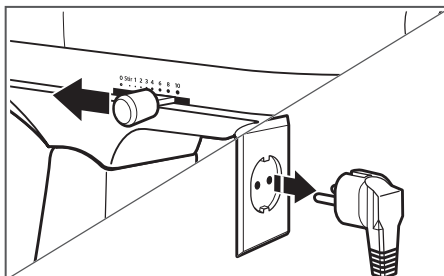


HOITO JA PUHDISTUS

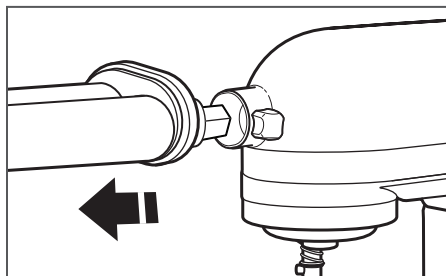
PASTAMANKELIN JA -LEIKKUREIDEN PUHDISTUS

Lisälaitteet on suunniteltu käytettäväksi ainoastaan pastataikinan käsittelyyn. Älä käsittele pastamankelilla ja -leikkureilla muuta kuin pastaa, jotta ne eivät vioittuisi.

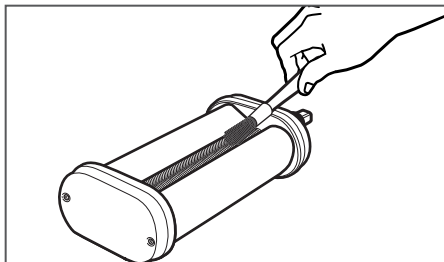
TÄRKEÄÄ: Älä käytä pastamankelin ja -leikkureiden puhdistukseen metalliesineitä. Älä pese pastamankelia ja -leikkureita astianpesukoneessa äläkä upota niitä veteen tai muuhun nesteeseen. Pastamankeli ja -leikkurit on pestävä käsin.



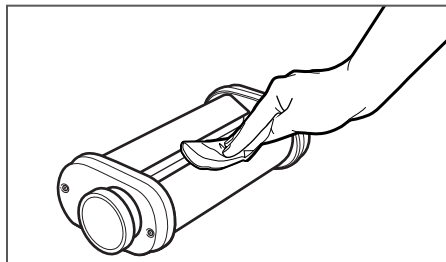
- 1** Kytke (0) virta pois yleiskoneesta ja irrota pistoke pistorasiasta.



- 2** Irrota pastamankeli ja -leikkurit kokonaan. Noudata Pastamankelin ja -leikkureiden irrottaminen -osion ohjeita.



- 3** Kun olet lopettanut pastan leikkaamisen, anna pastamankelin ja -leikkureiden kuivua tunnin ajan. Poista sitten kuivunut taikina puhdistusharjalla. Jos kuivunutta taikinaa on vaikea irrottaa, kokeile naputtaa lisävarustetta kädellä. Käytä tarvittaessa hammastikkua.



- 4** Kun kaikki kuivunut taikina on puhdistettu, kiillota pastamankeli ja -leikkurit pehmeällä, kuivalla liinalla. Säilytä niitä kuivassa, huoneenlämpöisessä paikassa. Älä pese pastamankelia ja -leikkureita astianpesukoneessa.

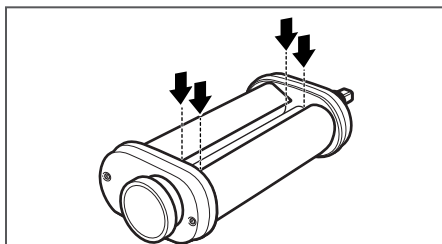
HUOM.: Älä koskaan irrota ylimääräistä taikinaa veitsellä tai muulla terävällä esineellä. Älä vedä astiapyyhettä tai muuta liinaa mankelin läpi sen puhdistamiseksi.





HOITO JA PUHDISTUS

HUOLTO



Suositlemme hoitamaan laitetta voitelemalla hammasrattaat kevyellä mineraaliöljyllä kerran vuodessa tai 50 käyttökerran jälkeen. Lisää pastamankelin ja -leikkureiden jokaiseen neljään kulmaan tippa mineraaliöljyä.

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 yleiskone ei toimi oikein tai se ei käynnisty, kun pastamankeli ja -leikkuri on kiinnitetty siihen, tarkista seuraavat seikat:

1. Onko yleiskone kiinni pistorasiassa?
2. Onko yleiskoneen pistorasiaan liittyvä sulake kunnossa? Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu.

3. Sammuta yleiskone 10–15 sekunniksi ja käynnistä se uudelleen. Jos yleiskone ei lähde käyntiin, anna sen viilentyä 30 minuutin ajan ennen uudelleen käynnistämistä.
4. Käyttkö sopivaa pastamankelin ja -leikkureiden nopeutta Mankelin asetukset -taulukon mukaisesti?
5. Käyttkö pastamankelia ja -leikkureita oikein Pastamankelin ja -leikkureiden käyttö -osion mukaisesti?
6. Noudatitko Pastamankelin ja -leikkureiden käyttö -osion ohjeita?
7. Onko taikina valmistettu reseptin mukaan?

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

Älä palauta pastamankelia ja -leikkureita 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:

5KSMPRA, 5KSMPA, 5KSMPCA Kahden vuoden täysi 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, Takuunantajalla 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.

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 muunneltu esimerkiksi 120 voltin tuotteesta 220–240 voltin tuotteeksi.





KITCHENAID TAKUUEHDOT ("TAKUU")

d) Takuuhuollot eivät jatku Takuuajan jälkeen eikä takuuhuollosta ala uusi Takuuaika. Asennettujen varaosien Takuuaika päättyy koko tuotteen Takuuajan päättyessä.

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

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

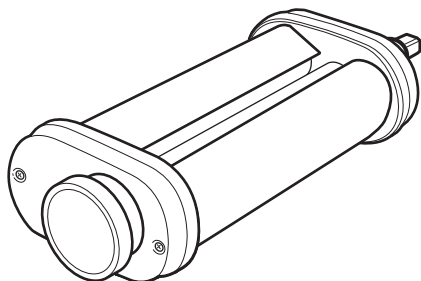
Rekisteröi uusi KitchenAid-tuotteesi nyt: <http://www.kitchenaid.eu/register>



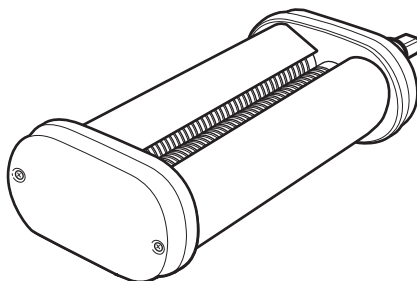




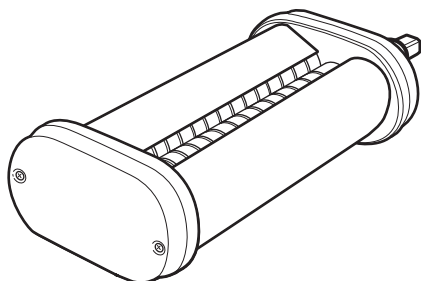
DELE OG FUNKTIONER



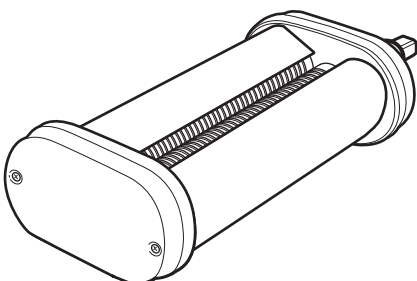
Pastarulle



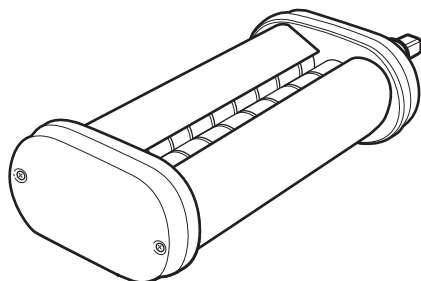
Spaghattiskærer



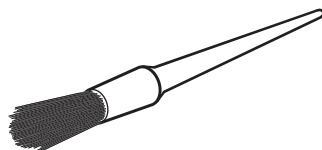
Fettucciniskærer



Capellini-skærer



Lasagnatte-skærer



Rengøringsbørste

DANSK

MODEL/VALSESKEMA

Brug dette skema til hurtig identificering af hvilke valser og/eller ruller, der følger med dit KitchenAid-produkt.

MODEL #	MEDFØLGENDE TILBEHØR
5KSMPRA	Pastarulle, spaghattiskærer-, fettucineskærer
5KSMPSA	Pastarulle
5KSMPCA	Lasagnatte-skærer, Capellini-skærer



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:

 **FARE**

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

 **ADVARSEL**

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 køkkenmaskinen 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: Apparatene 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 må ikke bruge apparatet. Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.
8. Undgå at komme i berøring med de bevægelige dele. Hold fingrene væk fra åbningerne.
9. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
10. Brug ikke apparatet med hverken ledning eller stik, der er beskadiget, eller efter apparatet har vist fejlfunktion eller har været tabt eller er beskadiget på nogen måde. Returner apparatet til det nærmeste autoriserede servicecenter, så det kan blive undersøgt, repareret eller justeret.
11. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, da dette kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.





PRODUKTSIKKERHED

12. Sluk for apparatet (0), tag stikket ud af stikkontakten, og afmonter pastapladevalsen og skæresættet fra apparatet før rengøring, og når det ikke er i brug. Sluk for apparatet (0), og sørg for, at motoren stopper helt, før du monterer eller afmonterer dele.
13. Brug ikke køkkenmaskinen udendørs.
14. Lad ikke køkkenmaskinen ledning hænge ud over kanten af køkkenbordet.
15. Lad ikke ledningen til køkkenmaskinen komme i kontakt med varme flader som f.eks. kogeplader.
16. Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.
17. Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug.
18. Se også vigtige sikkerhedsanvisninger i vejledningen til køkkenmaskinen.
19. Se afsnittet "Pleje og rengøring" for instruktioner om rengøring af overflader i kontakt med mad.
20. Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelse som f.eks.
 - medarbejderkøkkenområder i butikker, på kontorer og andre arbejdsmiljøer.
 - gårdsalg.
 - af gæster på hoteller, moteller og andre overnatningsmiljøer.
 - overnatningsmiljøer som bed & breakfast.

GEM DENNE VEJLEDNING

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

www.KitchenAid.eu

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

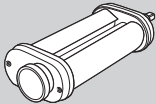
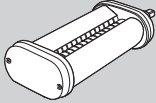
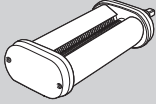
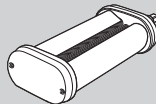
Dette apparat er designet, fremstillet og distribueret i overensstemmelse med sikkerhedskravene i EU-direktiverne: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC og 2011/65/EU (RoHS-direktivet).



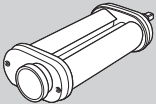


KOM GODT I GANG

SKEMA FOR HASTIGHEDSINDSTILLINGER

TILBEHØR	HASTIGHED	BREDDE FOR NUDLER	ANBEFALET BRUG
PASTARULLE 	2	op til 140 mm	Se "Skema for rulleindstillinger"
LASAGNATTE-SKÆRER	3	12 mm	Tykke nudler
FETTUCCINI-SKÆRER 	5	6,5 mm	Ægnudler Fettuccine
SPAGHETTI-SKÆRER 	7	2 mm	Spaghetti Tynd fettuccine Linguine fini
CAPELLINI-SKÆRER 	7	1,5 mm	meget tynd, englehårs-lignende pasta Capellini Meget fin linguine

SKEMA FOR RULLEINDSTILLINGER

TILBEHØR	RULLE-INDSTILLING	ANBEFALET BRUG
PASTARULLE 	1 eller 2	Æltning og udrulning af dej
	3	Tykke nudler af "kluski-typen"
	4	Ægnudler
	4 eller 5	Lasagneplader, fettuccine, spaghetti og ravioli
	6 eller 7	Tortellini, tynd fettuccine og linguine fini
	7 eller 8	Meget fin "englehårs-pasta" / capellini eller meget fin linguine





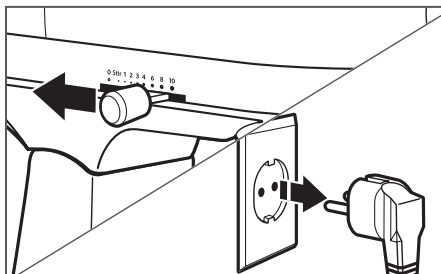
PRODUKTANVENDELSE

MONTERING AF PASTARULLER OG -VALSER

Før første brug

For at undgå skade må tilbehør aldrig vaskes eller nedsænkes i vand eller anden væske. Tåler ikke maskinopvask.

BEMÆRK: Dette tilbehør er udelukkende beregnet til at blive brugt til pastadej. Undgå at beskadige pastarullerne og -valserne ved ikke at bruge dem til andre formål end tilberedelse af pasta.

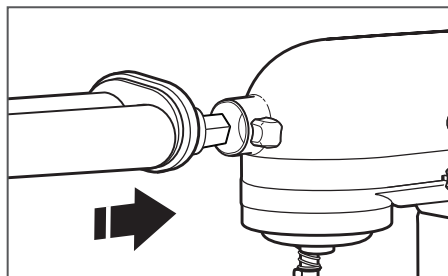


- 1 Sluk (0) for køkkenmaskinen og stikkontakten og fjern stikket i stikkontakten.

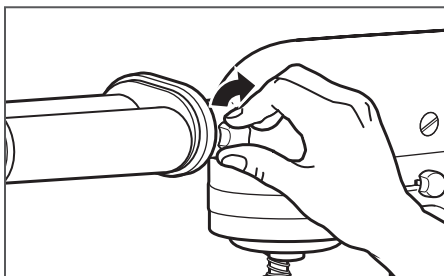
DANSK



- 2 For køkkenmaskin med et dæksel til tilbehørsmuffe: Vend for at åbne.
For køkkenmaskin 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 pastarullen eller -valsen 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, indtil køkkenmaskinentilbehøret er låst helt fast til køkkenmaskinen.

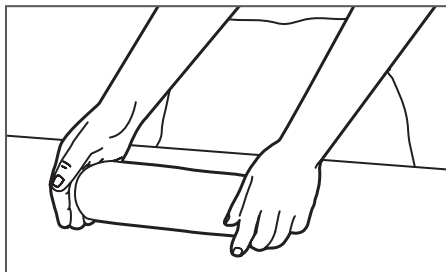




PRODUKTANVENDELSE

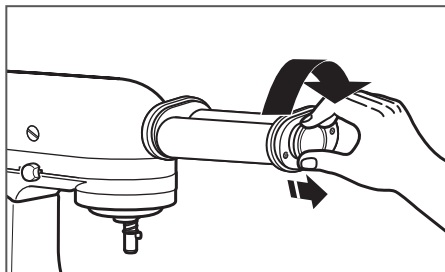
TILBEREDELSE AF PASTA

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



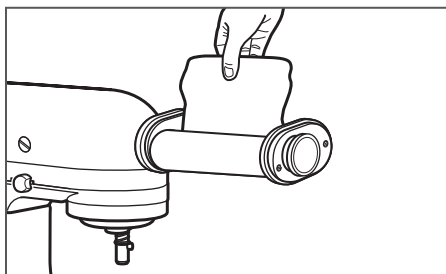
1

Tilberedelse af pastadej (se afsnittet "Opskrifter"). Skær dejen op, så den passer i pastarullen.



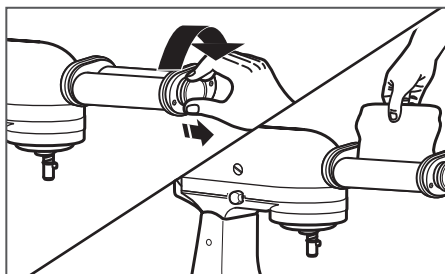
2

Træk rullejusteringsknappen helt ud, og sæt den på indstilling 1. Giv slip på knappen, og sørg for at tappen på rulleholderen har fat bag på justeringsknappen, så den flugter mod rulleholderen.



3

Sæt køkkenmaskinen på hastighed 2. Indfør udrullet dej ind i rullerne for at ælte dem. Fold dejen halvt og rul igen. Gentag, indtil dejen er blød og medgørlig og dækker hele rullens bredde. Strø lidt pastamel over pastaen, når du ruller og skærer for at undgå at dejen tørrer ud og skiller.



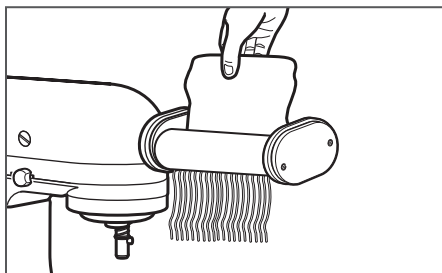
4

Indfør dejen igennem rullerne for at rulle dejpladerne endnu fladere. Skift rulleindstillingen til 3, og gentag rulleprocessen. Fortsæt med at øge rulleindstillingen, indtil den ønskede tykkelse er nået. Dejpladerne må ikke foldes i lag i dette trin.



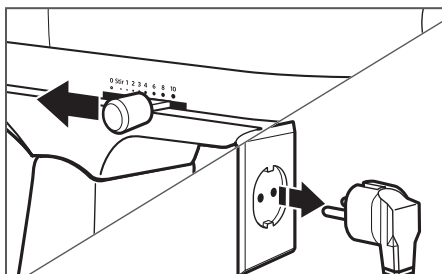


PRODUKTANVENDELSE

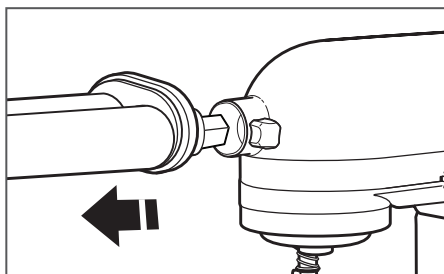


- 5** Lav nudler ved at udskifte pastarullen med den ønskede pastavalse. Indfør de flade dejplader igennem valsen. Se "Skema for rulleindstillinger" for at afgøre den rette tykkelse for hvert enkelt pastatype.

AFMONTERING AF PASTARULLER OG -VALSER

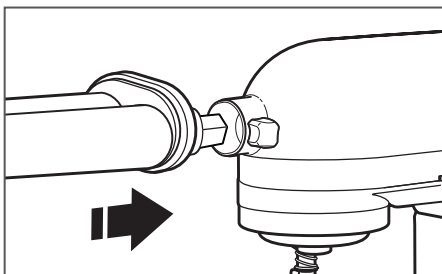


- 1** Sluk (0) for køkkenmaskinen og stikkontakten og fjern stikket i stikkontakten.

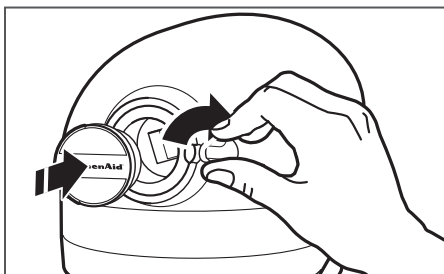


- 2** Tag pastarullen eller -valsen af køkkenmaskinen.

VIGTIGT: Når pastarullen eller -valsen er taget af køkkenmaskinen, skal det sikres, at evt. tørret dej er fjernet. Se "Vedligeholdelse og rengøring" for flere oplysninger.



VALGFRIT: Hvis det ønskes, kan den næste pastarulle eller -valse påsættes. Følg vejledningen i afsnittet "Montering af pastaruller og -valser".



- 3** Når arbejdet med pastarullen og -valsen er fuldstændt, sættes dækslet til tilbehørsmuffen på igen, og tilbehørsskruen på køkkenmaskinen spændes.





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.

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 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 køkkenmaskinskålen. 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 køkkenmaskinen, og udskift det flade piskeris med dejkrogen. Sæt på hastighed 2 og ælt i 2 minutter.

Lad dejen hvile i 20 min.

Opdel dejen i fire dele, før den køres igennem pastarulletilbehøret.

Følg opskriften ovenfor.

Til: Omkring 580 g dej

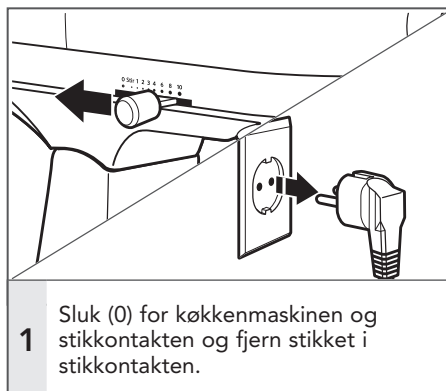


VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

RENGØRING AF PASTARULLER OG -VALSER

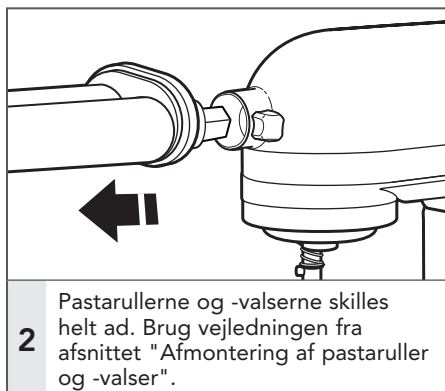
Dette tilbehør er udelukkende beregnet til at blive brugt til pastadej. Undgå at beskadige pastaruller - eller valser ved ikke at bruge den til andre formål end fremstilling af pasta.

VIGTIGT: Brug ikke metalobjekter til at rengøre pastaruller og -valser. Vask ikke pastaruller og -valser i opvaskemaskine, og nedsenk dem ikke i vand eller anden væske. Pastaruller og -valser skal vaskes i hånden.



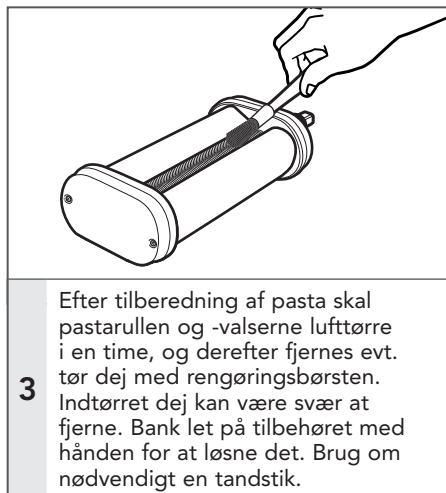
1

Sluk (0) for køkkenmaskinen og stikkontakten og fjern stikket i stikkontakten.



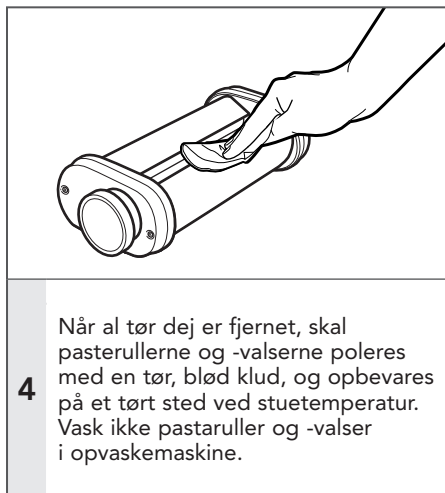
2

Pastarullerne og -valserne skilles helt ad. Brug vejledningen fra afsnittet "Afmontering af pastaruller og -valser".



3

Efter tilberedning af pasta skal pastarullen og -valserne lufttørre i en time, og derefter fjernes evt. tør dej med rengøringsbørsten. Indtørret dej kan være svær at fjerne. Bank let på tilbehøret med hånden for at løsne det. Brug om nødvendigt en tandstik.



4

Når al tør dej er fjernet, skal pastarullerne og -valserne poleres med en tør, blød klud, og opbevares på et tørt sted ved stuetemperatur. Vask ikke pastaruller og -valser i opvaskemaskine.

BEMÆRK: Brug aldrig en kniv eller anden skarp genstand til at fjerne overskydende dej. Kørs ikke en klud eller andet stof gennem rullen for at rengøre den.

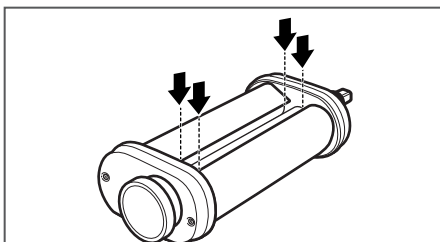
DANSK





VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

VEDLIGEHODELSE



Når de har været brugt 50 gange, eller årligt, skal gearene smøres med en let mineralolie. Dryp en dråbe mineralolie på hver af rullerne og på valsernes fire hjørner.

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 køkkenmaskinen ikke fungerer, eller ikke fungerer korrekt, når du bruger pastarulle og -valsetilbehøret, skal du kontrollere følgende:

1. Er køkkenmaskinen tilsluttet en stikkontakt?
2. Fungerer sikringen på den kreds, som køkkenmaskinen er tilsluttet? Hvis du har et HFI-relæ skal du sikre, at det er tilsluttet.

3. Sluk for køkkenmaskinen 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.
4. Brugte du den rigtige hastighed til pastarullerne og -valserne, som anvist i "Skema for rulleindstillinger"?
5. Monerede du pastarullerne eller -valserne korrekt, som vist i afsnittet "Brug af pastaruller og -valser"?
6. Fulgte du vejledningen til brug som beskrevet i afsnittet "Brug af pastaruller og -valser"?
7. Er dejen tilberedt efter opskriften?
Se afsnittet "Vilkår for KitchenAids garanti ("Garanti")", hvis problemet ikke skyldes nogen af ovenstående punkter.
Send ikke Pastarulle og -valsetilbehøret eller køkkenmaskinen 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 slutkundes 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:

5KSMPRA, 5KSMPSA, 5KSMPCA To års fuld garant fra købsdatoen.

c) Garantiperioden begynder på købsdatoen, dvs. den dato, hvor en forbruger køber 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.

2) BEGRÆNSNINGER AF GARANTIEN

a) Garantien gælder kun for produkter, der anvendes til private formål og ikke til erhvervsmæssige eller kommercielle formål.





VILKÅR FOR KITCHENAIDS GARANTI ("GARANTI")

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

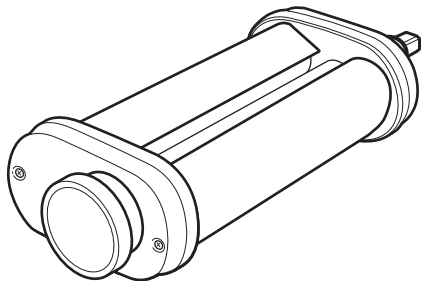
PRODUKTREGISTRERING

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

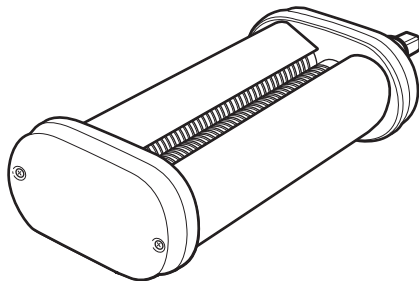




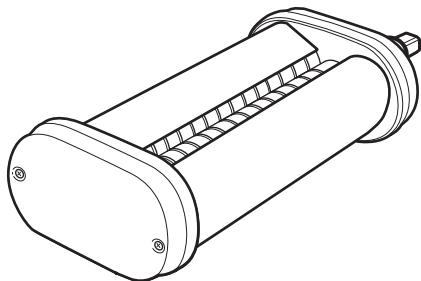
HLUTAR OG EIGINLEIKAR



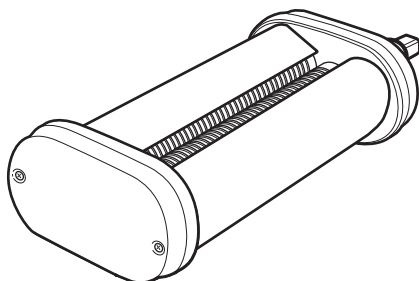
Pastakefli



Spaghettí-skeri

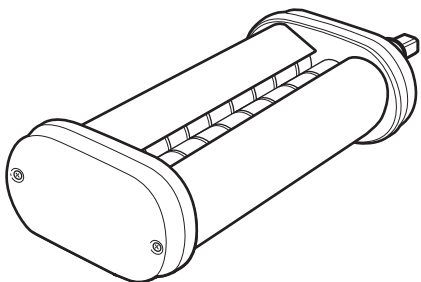


Fettuccine-skeri

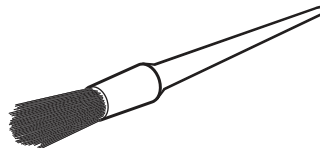


Capellini-skeri

ÍSLENSKA



Lasagnette-skeri



Hreinsibursti

TAFLA YFIR GERÐ/KEFLI

Notaðu þessa töflu til að bera í fljótheitum kennsl á hvaða kefli og/eða skerar fylgja með KitchenAid-vörinni þinni.

GERÐ #	FYLGIHLOTIR INNIFALDIR
5KSMPRA	Pastakefli, spaghettí-skeri, fettuccine-skeri
5KSMPSA	Pastakefli
5KSMPCA	Lasagnette-skeri, Capellini-skeri





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

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

! VIÐVÖRUN

Þú 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 þeir hafa verið undir eftirlit eða 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. Ekki er ætlast til að börn noti tækið. Geyma ætti tækið og snúruna þess þar sem börn ná ekki til.
8. Forðastu að snerta hluti sem hreyfast. Haltu fingrum frá losunaropum.
9. Börn skulu vera undir eftirliti til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
10. Ekki skal nota nein tæki með skemmdar snúrur eða klær eða eftir að tækið hefur bilað, dottið eða skemmst á nokkurn annan hátt. Skilið tækinu til næsta viðurkenndrar þjónustumiðstöðvar til skoðunar, viðgerðar eða stillingar á rafmagns- eða vélrænum búnaði.
11. Notkun fylgihluta, sem KitchenAid mælir ekki með eða selur, getur valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum.





VÖRUÖRYGGI

12. Slökkvið á tækinu (stillið á OFF (0)), takið úr sambandi við innstungu og losið pastakeflið og skerann af tækinu fyrir þrif og þegar það er ekki í notkun.
Slökkvið á tækinu (stillið á OFF (0)) og tryggið að mótórin stöðvist alveg áður en fylgihlutir eru festir á eða losaðir frá.
13. Notaðu borðhrærivélina ekki utanhúss.
14. Láttu snúru borðhrærivélarinnar ekki hanga fram af borði eða bekk.
15. Láttu ekki snúru borðhrærivélarinnar snerta heita fleti, þar með talið eldavélina.
16. Yfirgefið aldrei tækið eftirlitslaust þegar það er í notkun.
17. Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.
18. Sjá einnig Mikilvæg öryggisatriði, sem innifalin eru í handbókinni „Leiðbeiningar“ fyrir borðhrærivél.
19. Skoðið kaflann „Umhirða og hreinsun“ fyrir leiðbeiningar um þrif á yfirborði þar sem matvæli hafa verið.
20. Þetta heimilistæki er ætlað til notkunar á heimilum og á svipuðum stöðum eins og:
 - í starfsmannaeldhúsum í verslunum, skrifstofum og öðru vinnuumhverfi.
 - á bóndabæjum.
 - af viðskiptavinum á hótelum, mótelum og í öðrum tegundum búsetuumhverfis.
 - í heimagistingu.

ÍSLENSKA

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Einnig má finna leiðbeiningar á netinu á vefsíðu okkar:
www.KitchenAid.eu

FÖRGUN RAFBÚNAÐARÚRGANGS

Förgun umbúðaefnis

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

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

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.





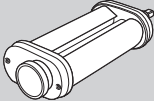
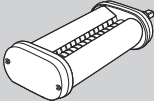
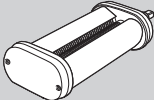
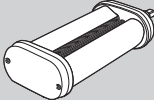
VÖRUÖRYGGI

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).

SVONA Á AÐ BYRJA

STILLINGARTAFLA FYRIR HRAÐA

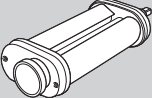
FYLGIHLUTUR	HRAÐI	BREIDD NÚÐLU	LEIÐBEINANDI NOTKUN
PASTAKEFLI 	2	allt að 140 mm	Sjá „Stillingartafla fyrir kefli“
LASAGNETTE-SKERI	3	12 mm	Þykkar núðlur
FETTUCCINE-SKERI 	5	6,5 mm	Eggjanúðlur Fettuccine
SPAGHETTÍ-SKERI 	7	2 mm	Spaghattí Þunnt fettuccine Linguini fini
CAPELLINI-SKERI 	7	1,5 mm	Mjög þunnt pasta Capellini Mjög þunnt linguine





SVONA Á AÐ BYRJA

STILLINGARTAFLA FYRIR KEFLI

FYLGIHLUTUR	STILLING KEFLIS	LEIÐBEINANDI NOTKUN
	1 eða 2	Hnoðun og þynning deigs
	3	Þykkar „kluski“-núðlur
	4	Eggjanúðlur
	4 eða 5	Lasagna-plötur, fettuccine, spaghetti og raviólí
	6 eða 7	Tortellini, þunnt fettuccine og linguini fini
	7 eða 8	Mjög þunnt „englahárs“-pasta/capellini eða mjög fínt linguini

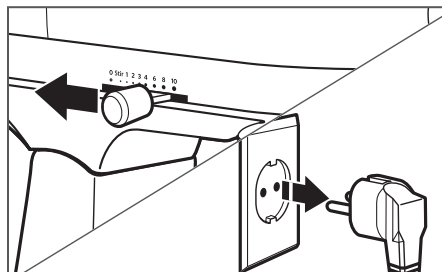
NOTKUN VÖRUNNAR

PASTAKEFLI OG SKERAR FEST VIÐ

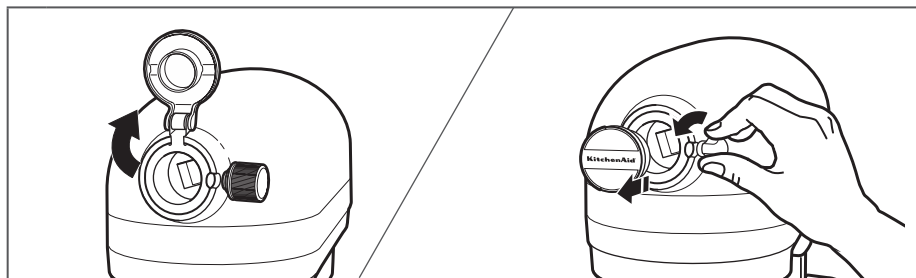
Fyrir fyrstu notkun

Til að forðast skemmdir skal ekki þvo eða kaffæra fylgihluti í vatni eða öðrum vökva. Ekki þvo í uppþvottavél.

ATH: Þessir fylgihlutir eru aðeins hannaðir til notkunar með pastadeigi. Til að forðast skemmdir á pastakeflinu og skerunum skaltu ekki skera eða rúlla neitt annað en pasta.



1 Slökktu (0) á borðhrærivélinni og taktu úr sambandi.

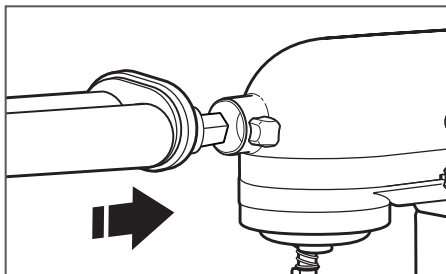


2 Fyrir borðhrærivélar með hlíf á hjörum fyrir fylgihlutadrif: Smelltu upp til að opna.
Fyrir borðhrærivélar með lausa hlíf fyrir fylgihlutadrif: Snúðu fylgihlutahnúðnum rangsælis til að fjarlægja hlíf fyrir fylgihlutadrif.

ÍSLENSKA

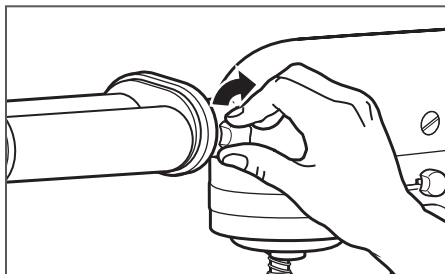


NOTKUN VÖRUNNAR



3

Settu öxulhús fylgihlutarins inn í fylgihlutadrifið og gættu þess að aflöxullinn passi inn í ferhyrnu drifgrópina. Ef nauðsyn krefur skaltu snúa pastakeflinu eða skeranum fram og aftur. Pinninn á fylgihlutarhúsinu passar inn í hakið á drifbrúninni þegar hann er í réttri stöðu.

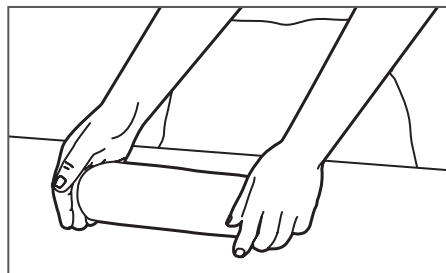


4

Hertu fylgihlutahnúðinn á borðhræivélinni þar til fylgihlutarinn er fullkomlega fastur.

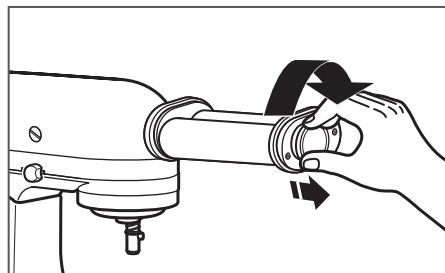
PASTA BÚIÐ TIL

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



1

Búðu til pastadeig (sjá hlutann „Uppskriftir“). Skerðu deigið í hluta sem passa í pastakeflið.



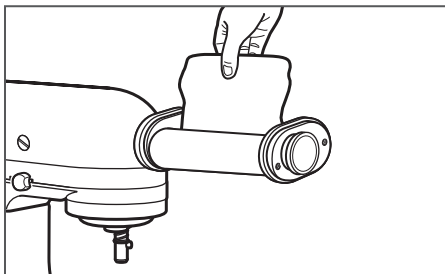
2

Togaðu stillihnapp keflisins beint út og snúðu í stillingu 1. Slepptu hnúðnum og gakktu úr skugga um að pinninn á keflishúsinu tengist við gatið aftan á stillihnappinum, sem gerir hnúðnum kleift að passa við keflishúsið.



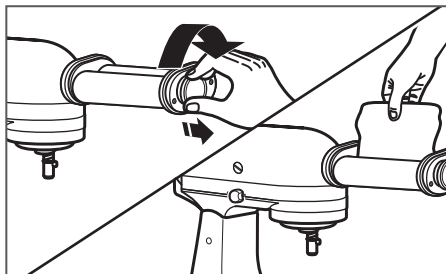


NOTKUN VÖRUNNAR



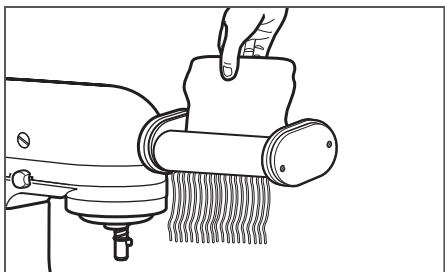
3

Settu borðhrævélina á hraða 2. Mataðu útflöttu deigi inn í keflin til að hnoða. Brjóttu deigið í tvennt og rúllaðu aftur. Endurtaktu þar til deigið er mjúkt og þjálpt og þekur breidd keflisins. Dreifðu létt hveiti yfir deigið um leið og þú rúllar og skerð til að aðstoða við þurrkun og aðskilnað.



4

Mataðu deigi gegnum keflin til að fletja deigið enn meira út. Færðu keflið á stillingu 3 og endurtaktu rúllunarferlið. Haltu áfram að auka stillingu keflisins þar til óskaðri þykkt er náð. Brjóttu ekki deigið meðan á þessu skrefi stendur.



5

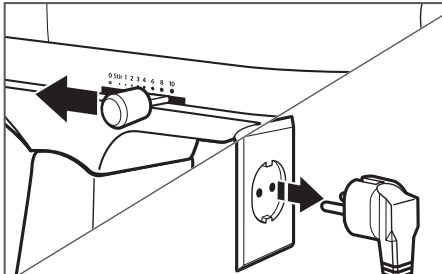
Til að búa til núðlur skaltu skipta út pastakeflinu fyrir pastaskera að eigin vali. Mataðu útflöttu deiginu gegnum skerann. Sjá „Stillingartafla fyrir kefli“ til að ákvarða rétta þykkt fyrir hverja tegund pasta.

ÍSLENSKA

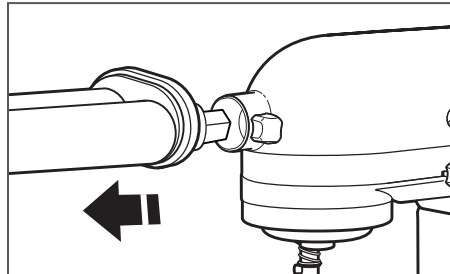


NOTKUN VÖRUNNAR

PASTAKEFLI OG SKERAR TEKIN Í SUNDUR

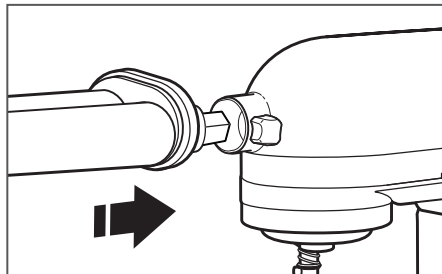


- 1 Slökktu (0) á borðhrævélinni og taktu úr sambandi.

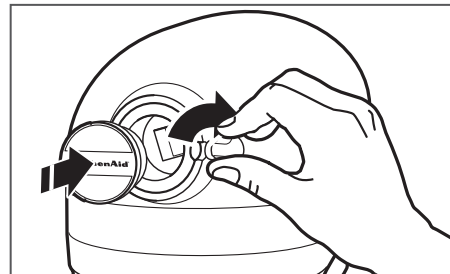


- 2 Fjarlægðu pastakeflið eða skerann af borðhrævélinni.

MIKILVÆGT: Þegar þú hefur fjarlægt pastakeflið eða skerann af borðhrævélinni skaltu gæta þess að hreinsa burtu allt þurr deig. Sjá „Umhirða og hreinsun“ til að fá ítaratriði.



VALFRJÁLST: Ef þú óskar getur þú fest næsta pastakefli eða skera við, samkvæmt leiðbeiningunum í hlutanum „Pastakefli og skerar fest við“.



- 3 Þegar þú hefur lokið að nota pastakefli og skera skaltu setja hlífina fyrir drifið aftur á og herða fylgihlutahnúðinn á borðhrævélinni.

UPPSKRIFTIR

PASTA ELDAÐ

⚠ 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.

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.

Þurr 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.

Skiptu deiginu í 4 hluta áður en þú vinnur það með pastakeflinu.

Fylgdu eldunarleiðbeiningunum að ofan.

Afrakstur: Um 580 g af deigi

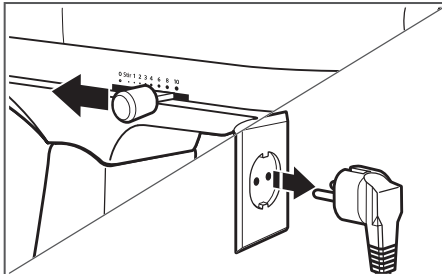
ÍSLENSKA

UMHIRÐA OG HREINSUN

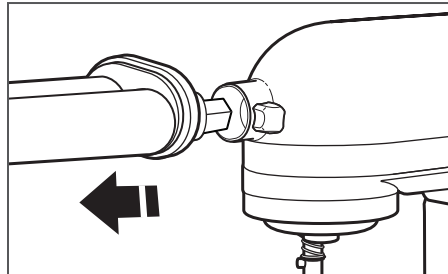
PASTAKEFLI OG SKERAR HREINSUÐ

Þessir aukahlutir eru aðeins hannaðir til notkunar með pastadeigi. Til að forðast skemmdir á pastakeflinu og skerunum skaltu ekki setja neitt annað en pastadeigi í þau.

MIKILVÆGT: Notaðu ekki málmluti til að hreinsa úr pastakeflinu og skerunum. Ekki þvo pastakeflin og skerana í uppþvottavél eða kaffæra þau í vatni eða öðrum vökvum. Þvo ætti pastakefli og skera í höndunum.



1 Slökktu (0) á borðhræivélinni og taktu úr sambandi.

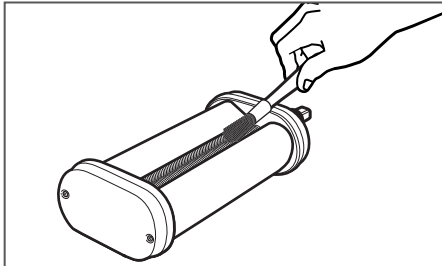


2 Taktu pastakefli og skera alveg í sundur. Notaðu leiðbeiningarnar úr hlutanum „Pastakefli og skerar tekin í sundur“.



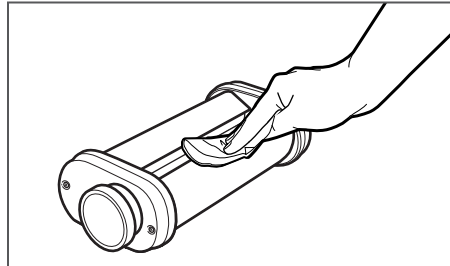


UMHIRÐA OG HREINSUN



3

Eftir að hafa skorið pasta skaltu láta pastakefli og skera þorna af sjálfu sér í eina klukkustund, síðan fjarlægja allt þurrt deig af með hreinsiburstanum. Ef erfitt er að fjarlægja þurrt deig skaltu prófa að banka í fylgihlutinn með hendinni. Notaðu tannstöngul ef nauðsyn krefur.

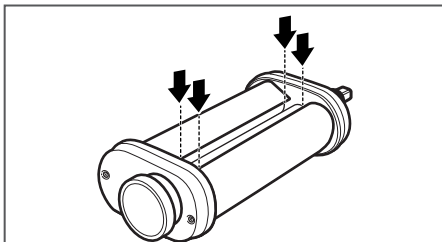


4

Pegar þú hefur hreinsað allt sem eftir er af þurra deiginu skaltu þússa pastakefli og skera með mjúkum, þurrum klút og geyma á þurrum stað við stofuhita. Ekki þvo pastakeflin og skerana í uppþvottavél.

ATH: Aldrei nota hnif eða neinn beittan hlut til að fjarlægja umframdeig. Ekki setja diskaburrku eða neinn annan klút gegnum keflin til að hreinsa þau.

VIÐHALD



Fyrir almennilegt viðhald (árlega eða eftir notkun 50 sinnum) mælum við með að girarnir séu smurðir með léttri jarðolíu. Settu dropa af jarðolíu í hvert af 4 hornum pastakefla og skera.





BILANALET

**VIÐVÖRUN**



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 raflosts.

Vinsamlegast athugaðu eftirfarandi ef borðhrærivélin bilar eða virkar ekki þegar áfesta pastakeflið og skerinn er í notkun:

1. Er borðhrærivélin í sambandi?
2. Er öryggið fyrir innstunguna sem borðhrærivélin notar í lagi? Gakktu úr skugga um að lekaliði hafi ekki slegið út.

3. 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.
4. Notaðir þú réttan hraða fyrir pastakeflið og skerana eins og lagt er til í „Stillingartöflu fyrir kefli“?
5. Festir þú pastakefli eða skera almennilega við eins og sýnt er í hlutanum „Pastakefli og skerar notuð“?
6. Fylgdir þú notkunarleiðbeiningunum eins og lýst er í hlutanum „Pastakefli og skerar notuð“?
7. Er deigið búið til í samræmi við uppskriftina?

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

Ekki fara með áfest pastakefli og skera eða borðhrærivélina aftur til söluaðila þar sem hann veitir ekki þjónustu.

ÍSLENSKA



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 vörum sem eru taldar upp í hluta 1.b) sem neytandi hefur keypt frá seljanda eða fyrirtæki frá KitchenAid-samsteypunni í landi innar evrópska efnahagssvæðisins, eða í Moldóvu, Svartfjallalandi, Rússlandi, Sviss eða Tyrklandi.

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

5KSMPRA, 5KSMPA, 5KSMPCA 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 ábyrgðaraðili 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.

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 íhlutnum ef ábyrgðaraðilinn eða innlendi KitchenAid þjónustuaðilinn bað um að gölluðu vörunni eða íhlutnum yrði skilað. Hins vegar skal neytandi bera kostnað vegna viðeigandi umbúða fyrir örugg skil á gölluðu vörunni eða íhlutnum.

h) Neytandi verður að framvísa kvittun eða reikning sem sönnun fyrir kaupum á vörunni ef hann vill leggja fram kröfu undir ábyrgðinni.





ÁBYRGÐARSKILMÁLAR KITCHENAID („ÁBYRGÐ“)

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>

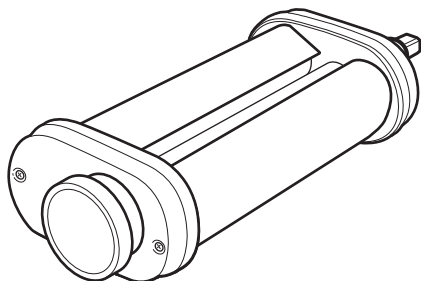
ÍSLENSKA



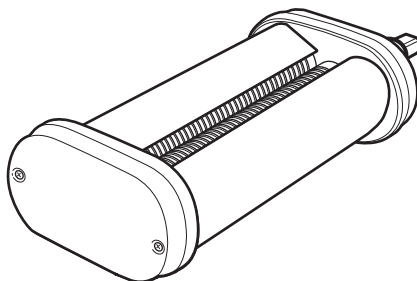




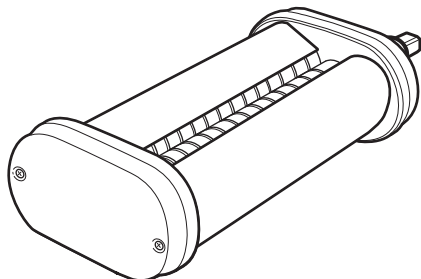
ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ



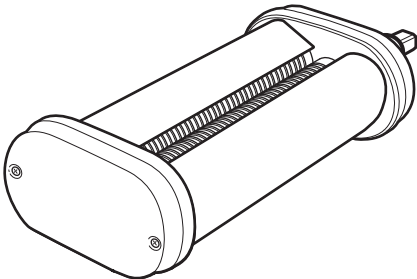
Насадка для раскатки теста



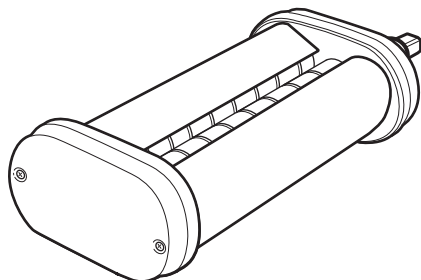
Нож для нарезки спагетти



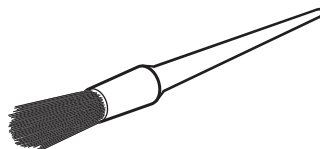
Нож для нарезки феттучини



Насадка для нарезки капеллини



Насадка для нарезки лазаньетте



Щетка для чистки

РУССКИЙ

ТАБЛИЦА МОДЕЛЕЙ/НАСАДОК

Эта таблица поможет быстро определить, какие насадки и/или ножи входят в комплект вашей модели KitchenAid.

МОДЕЛЬ №	НАСАДКА (НАСАДКИ) В КОМПЛЕКТЕ
5KSMPRA	Насадка для раскатки теста, нож для нарезки спагетти, нож для нарезки феттучини
5KSMPSA	Насадка для раскатки теста
5KSMPCA	Насадка для нарезки лазаньетте, Насадка для нарезки капеллини



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. Данный прибор не подлежит использованию детьми. Прибор и его сетевой шнур должны находиться вне доступа детей.
8. Избегайте контакта с движущимися деталями. Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.
9. Следите за детьми и не допускайте, чтобы они играли с прибором.





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. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
12. Перед очисткой и когда прибор не используется, выключите его (0), отключите его от электросети и отсоедините насадку для раскатки теста и 2 ножа для нарезки от прибора. Выключите (0) прибор и убедитесь, что мотор полностью остановился, прежде чем снимать или устанавливать детали.
13. Не использовать вне помещения.
14. Не допускайте свисания шнура питания настольного миксера с края стола или другой рабочей поверхности.
15. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
16. Следите, чтобы шнур миксера не касался горячих поверхностей, в том числе плиты.
17. Этот прибор предназначен для использования только в домашнем хозяйстве.
18. Инструкции по очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, см. в разделе «Уход и чистка».
19. См. также раздел "Меры предосторожности" в руководстве по эксплуатации, прилагающемся к вашему настольному миксеру.
20. Данное устройство предназначено для использования в домашних и сходных с ними условиях:
 - на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и в других рабочих помещениях.
 - в жилых домах на фермах.
 - клиентами в отелях, мотелях и других помещениях жилого типа.
 - в домашних гостиницах, предоставляющих питание.

РУССКИЙ

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

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.

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.

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.

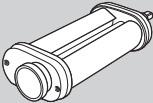
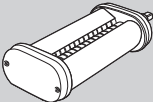
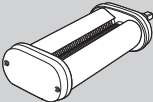
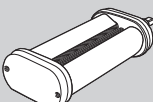
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

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).



НАЧАЛО РАБОТЫ

ТАБЛИЦА НАСТРОЕК СКОРОСТИ

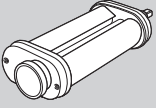
НАСАДКА	СКОРОСТЬ	ШИРИНА ИЗДЕЛИЯ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
НАСАДКА ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА 	2	до 140 мм	См. "Таблицу настроек насадки"
НАСАДКА для НАРЕЗКИ ЛАЗАНЬЕТТЕ	3	12 мм	Крупная лапша
НОЖ для НАРЕЗКИ ФЕТТУЧИНИ 	5	6,5 мм	Яичная лапша Феттуччини
НОЖ для НАРЕЗКИ СПАГЕТТИ 	7	2 мм	Спагетти Тонкие феттуччини Тонкие лингвини
НАСАДКА для НАРЕЗКИ КАПЕЛЛИНИ 	7	1,5 мм	Очень тонкая паста Капеллини Очень тонкие лингвини

РУССКИЙ



НАЧАЛО РАБОТЫ

ТАБЛИЦА НАСТРОЕК НАСАДКИ

НАСАДКА	НАСТРОЙКА НАСАДКИ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
НАСАДКА ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА 	1 и 2	Замешивание и раскатка теста
	3	Толстая лапша/клецки
	4	Яичная лапша
	4 и 5	Лапша для лазаньи, феттучини, спагетти, равиоли
	6 и 7	Тортеллини, тонкие феттучини и лингвини
	7 и 8	Очень тонкая паста "волосы ангела"/капеллини и очень тонкие лингвини

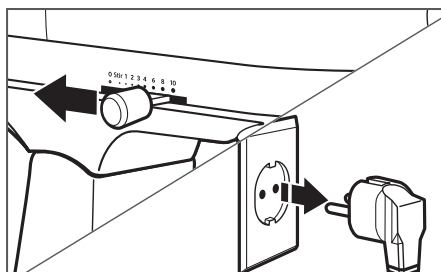
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ПРИСОЕДИНЕНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НОЖЕЙ ДЛЯ НАРЕЗКИ

Перед первым использованием

Во избежание повреждений никогда не погружайте насадки в воду или иную жидкость и не мойте их. Не мойте насадки в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ: Эти насадки предназначены только для макаронного теста (теста для пасты). Чтобы не повредить насадку для раскатки теста и ножи для нарезки, не нарежьте и не раскатывайте с их помощью другие типы теста.



1 Выключите настольный миксер (кнопка OFF) (0) и отсоедините от сети.



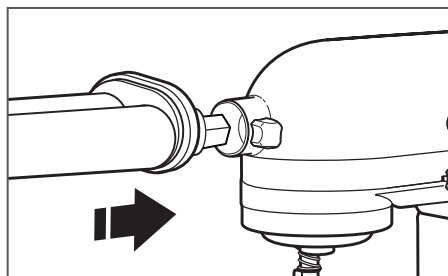
2 Для настольных миксеров с откидным колпачком насадки:
Поднимите вверх, чтобы открыть.

Для настольных миксеров со съёмным колпачком насадки:
Поверните крепежный винт против часовой стрелки, чтобы отсоединить колпачок.



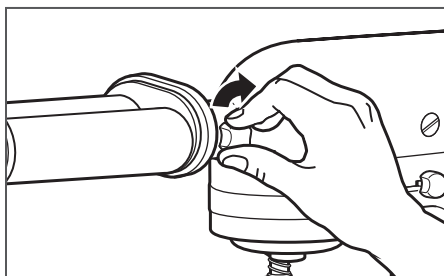


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА



3

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

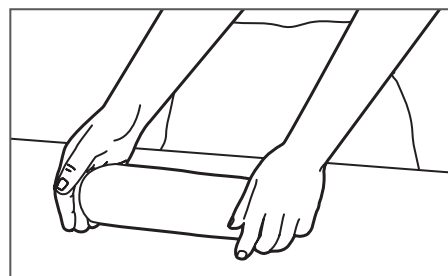


4

Затяните крепежный винт соединительной втулки миксера, пока насадка не будет надежно закреплена.

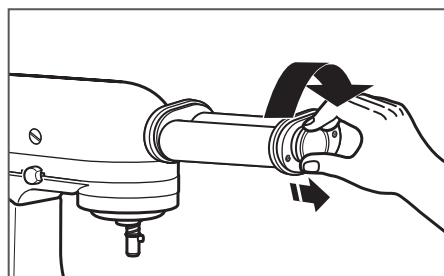
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ

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



1

Приготовьте тесто для пасты (см. раздел "Рецепты"). Разрежьте тесто на части, подходящие для насадки.



2

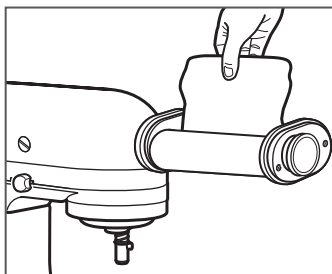
Потяните регулятор на себя и переведите в положение 1. Отпустите регулятор, убедившись, что стержень на корпусе насадки входит в отверстие на задней стороне регулятора, позволяя регулятору плотно прилегать к корпусу насадки.

РУССКИЙ



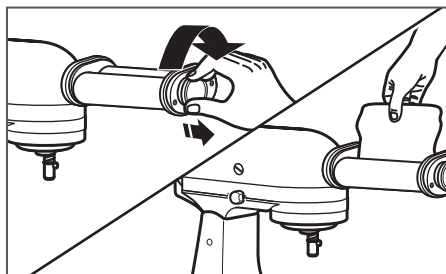


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА



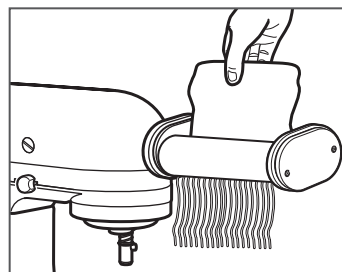
3

Установите на настольном миксере скорость 2. Вставьте в насадку приплюснутое тесто для раскатки. Сложите каждый кусок теста пополам и прокрутите еще раз. Повторяйте процесс до тех пор, пока тесто не станет мягким, эластичным и разместится по всей ширине насадки. Слегка присыпайте пасту мукой во время раскатки и нарезки – это поможет отделять и сушить ее.



4

Чтобы еще больше сплющить лист теста, пропустите его через насадку. Измените настройку насадки на 3 и повторите процесс раскатки. Продолжайте менять настройки раскатки до тех пор, пока не получите желаемую толщину. Не складывайте тесто во время этого этапа.



5

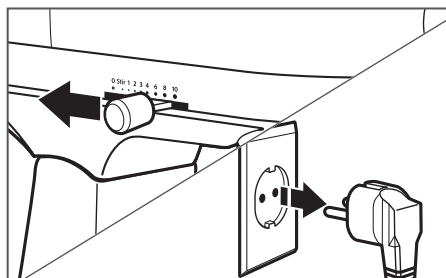
Для приготовления лапши установите вместо насадки для раскатки теста нож для нарезки по вашему выбору. Пропустите приплюснутые листы теста через нож. См. "Таблицу настроек насадки", чтобы выбрать необходимую толщину для каждого вида пасты.



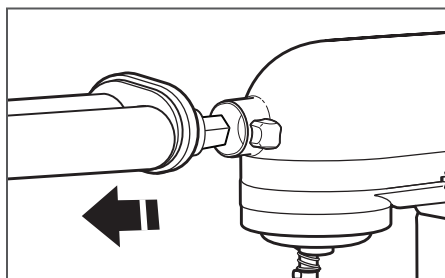


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

СНЯТИЕ НАСАДКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НОЖЕЙ ДЛЯ НАРЕЗКИ

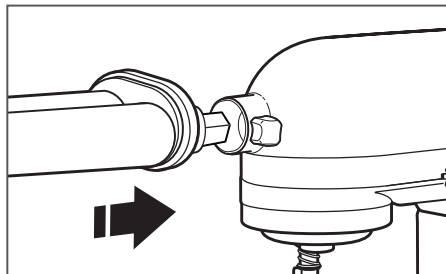


- 1** Выключите настольный миксер (кнопка OFF) (0) и отсоедините от сети.



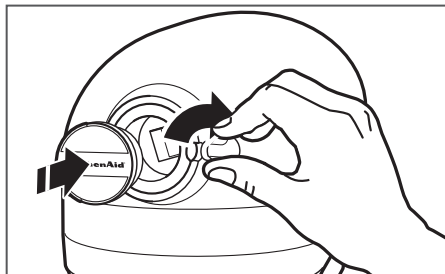
- 2** Отсоедините насадку для раскатки теста или нож для нарезки от настольного миксера.

ВНИМАНИЕ: После отсоединения насадки для раскатки теста или ножа для нарезки от настольного миксера, очистите их от прилипшего теста. Более подробную информацию вы найдете в разделе «Уход и чистка».



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Если это необходимо, присоедините следующую насадку или нож, соблюдая инструкции в разделе "Присоединение насадки для раскатки теста и ножей для нарезки".



- 3** По окончании работы с насадкой для раскатки теста и ножами для нарезки замените колпачок и затяните крепежный винт на миксере.



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.

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 добавляйте 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.

Разделите тесто на 4 части, а затем обработайте с помощью насадки для раскатки теста.

Следуйте приведенным выше инструкциям.

Объем теста: Около 580 г

УХОД И ЧИСТКА

ЧИСТКА НАСАДКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НОЖЕЙ ДЛЯ НАРЕЗКИ

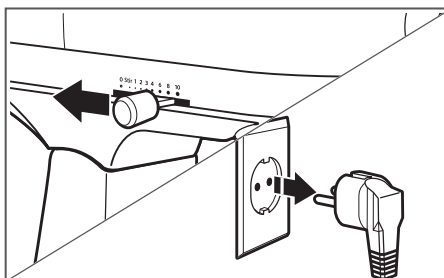
Эти насадки предназначены только для макаронного теста (теста для пасты). Чтобы не повредить насадку для раскатки теста и ножи для нарезки, не используйте их с другими типами теста.

ВНИМАНИЕ: Не используйте металлические предметы для чистки насадки и ножей. Не мойте насадку для раскатки теста и ножи для нарезки в посудомоечной машине, не погружайте их в воду или другую жидкость. Насадку для раскатки теста и ножи для нарезки следует чистить вручную.

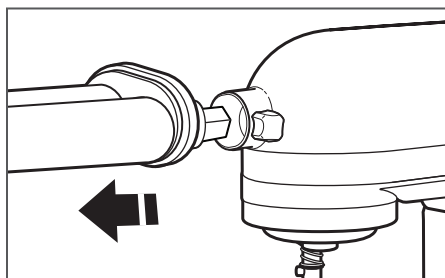




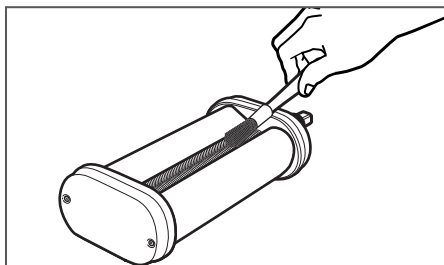
УХОД И ЧИСТКА



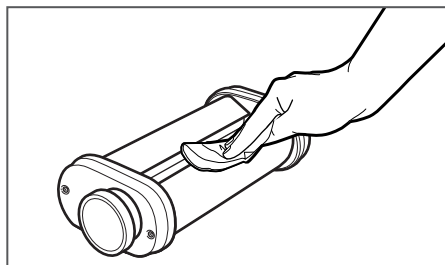
- 1** Выключите настольный миксер (кнопка OFF) (0) и отсоедините от сети.



- 2** Полностью отсоедините насадку для раскатки теста и ножи для нарезки. Следуйте инструкциям в разделе "Снятие насадки для раскатки теста и ножей для нарезки".



- 3** После нарезки пасты оставьте насадку для раскатки теста и ножи высохнуть в течение часа, затем очистите их от засохшего теста при помощи щетки для чистки. Если засохшее тесто не удаляется, попробуйте постучать по насадке рукой. При необходимости используйте зубочистку.



- 4** После удаления всего засохшего теста отполируйте насадку для раскатки теста и ножи для нарезки мягкой сухой тканью и уберите в сухое место для хранения при комнатной температуре. Не мойте насадку для раскатки теста и ножи для нарезки в посудомоечной машине.

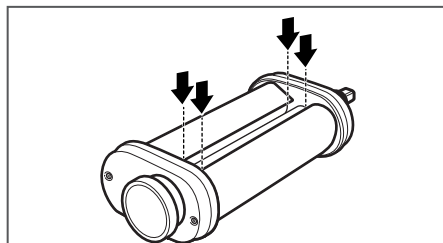
ПРИМЕЧАНИЕ: Никогда не используйте нож или иные острые предметы для очистки насадки от излишков теста. Не раскатывайте в насадке кухонные полотенца и прочие ткани для их очистки.

РУССКИЙ



УХОД И ЧИСТКА

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Для смазки зубчатых шестеренок рекомендуется использовать легкое минеральное масло (ежегодно или после 50 использований). Капните минеральное масло в каждый из 4 углов насадки для раскатки теста и ножей для нарезки.

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 не работает или работает неисправно при использовании насадки для раскатки теста и ножей для нарезки, проверьте следующее:

1. Подсоединен ли миксер к розетке?
2. Не сгорел ли сетевой предохранитель?
Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.

3. 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.
4. Используете ли вы правильную скорость для насадки и ножей, как указано в "Таблице настроек насадки"?
5. Присоединили ли вы насадку или нож, как показано в разделе "Использование насадки для раскатки теста и ножей для нарезки"?
6. Следовали ли вы инструкциям, приведенным в разделе "Использование насадки для раскатки теста и ножей для нарезки"?
7. Приготовлено ли ваше тесто по указанному рецепту?

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

Не возвращайте насадку для раскатки теста и ножи для нарезки 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:

5KSMPRA, 5KSMPSA, 5KSMPCA Полная гарантия сроком на два года, начиная со дня покупки.

- 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



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>

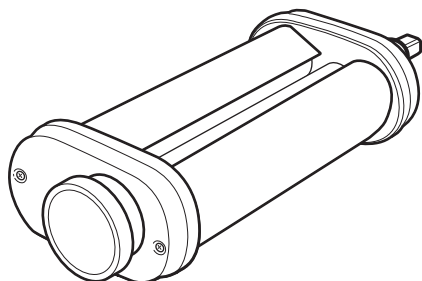
©2020 Все права защищены.

KITCHENAID, а также дизайн планетарного миксера являются товарными знаками в США и других странах.

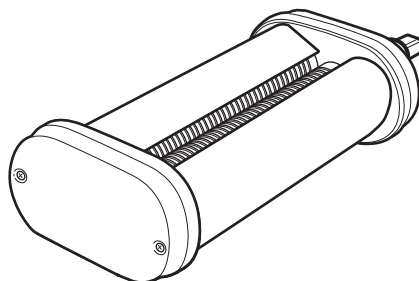




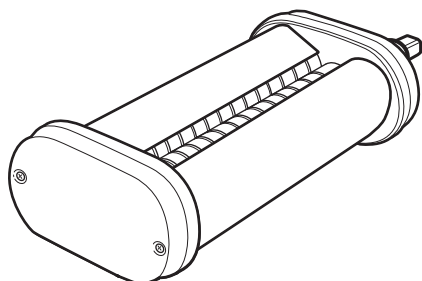
CZĘŚCI I FUNKCJE



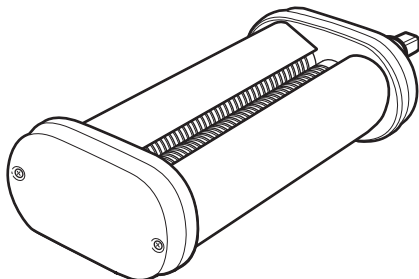
Wałkowarka do makaronu



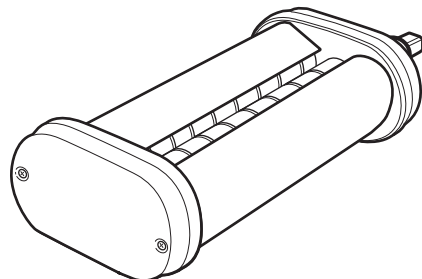
Wykrojnik do spaghetti



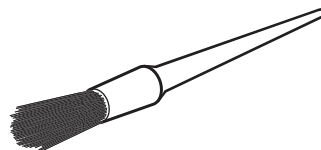
Wykrojnik do fettuccine



Krajarka do makaronu capellini



Krajarka do makaronu lasagnette



Pędzelek do czyszczenia

POLSKI

TABELA SYMBOLI

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

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



PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i je przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: "NIEBEZPIECZEŃSTWO" i "UWAGA".

Te słowa oznaczają, że:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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



UWAGA

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

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

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności:

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





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

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

www.KitchenAid.eu

POLSKI



PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

Utylizacja opakowania

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

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

W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

Złomowanie urządzenia

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

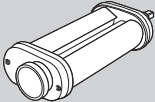
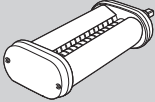
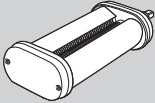
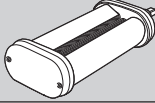
DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Urządzenie zostało zaprojektowane, skonstruowane i dostarczone zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywach WE: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/WE i 2011/65/UE (dyrektywa RoHS).



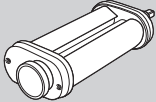
JAK ZACZAĆ

TABELA USTAWIEŃ PRĘDKOŚCI

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

POLSKI

TABELA USTAWIEŃ WAŁKOWARKI

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





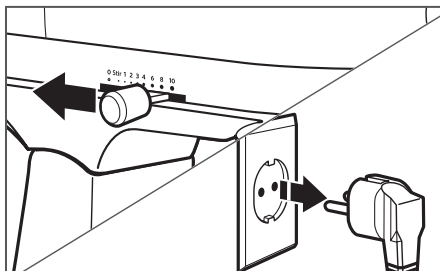
KORZYSTANIE Z PRODUKTU

MONTAŻ WAŁKOWARKI I WYKROJNIKÓW DO MAKARONU

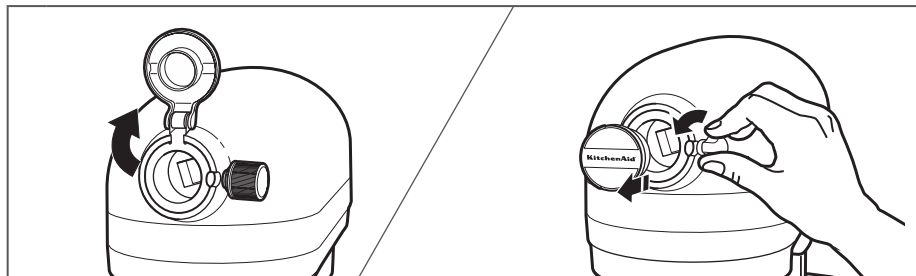
Przed pierwszym użyciem

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

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

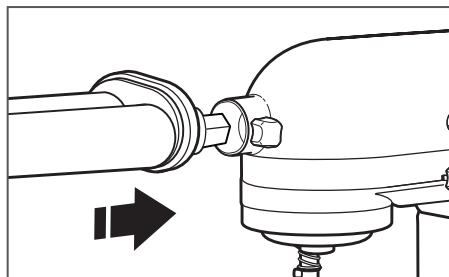


1 Mikser stojący wyłączyć (0) i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

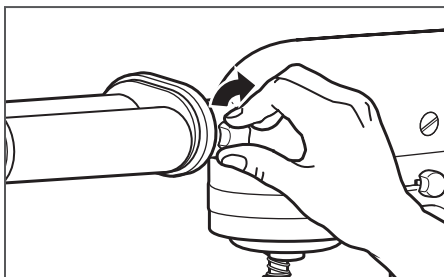


2 Dla mikserów stojących z zaślepką gniazda przystawek na zawieszce: podnieść zaślepkę.

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



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



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

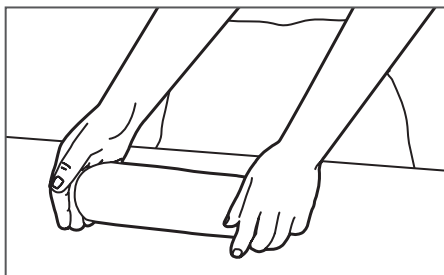




KORZYSTANIE Z PRODUKTU

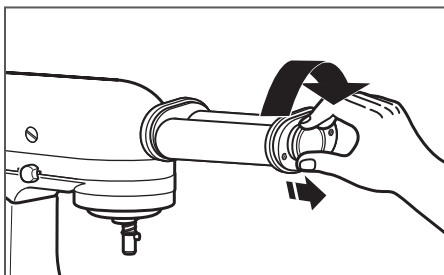
WYRABIANIE MAKARONU

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



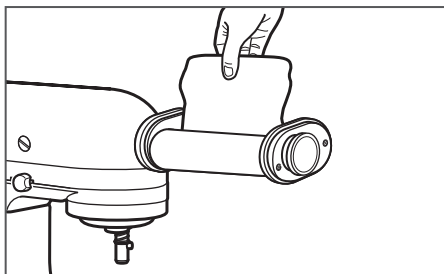
1

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



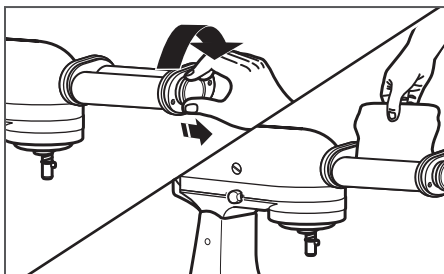
2

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



3

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



4

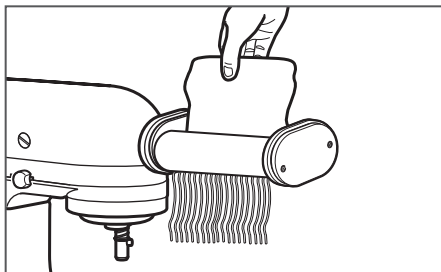
Wprowadzić ciasto do walców, aby zostało jeszcze bardziej spłaszczone. Ustawić wałkowarkę na pozycję 3 i powtórzyć proces wałkowania. Ciasto w międzyczasie oprószyć mąką. Kontynuować wałkowanie przestawiając pokrętło na kolejne nastawy, stopniowo do momentu osiągnięcia pożądanej grubości. Na tym etapie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

POLSKI





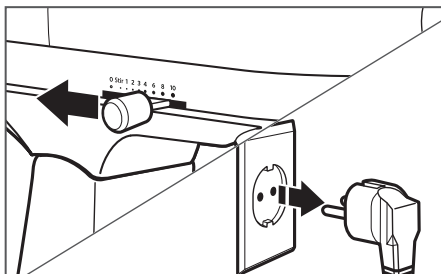
KORZYSTANIE Z PRODUKTU



5

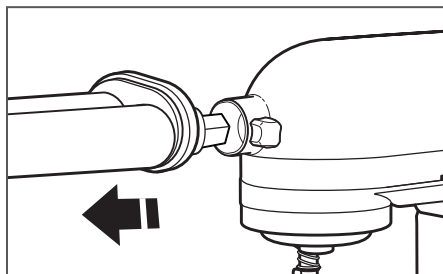
Aby wykroić makaron, należy wymienić wałkowarkę na wybrany wykrojnیک. Wprowadzić spłaszczone ciasto do wykrojnika. Wskazówki dotyczące grubości danych rodzajów makaronu znajdują się w tabeli ustawień wałkowarki.

DEMONTAŻ WAŁKOWARKI I WYKROJNIKÓW DO MAKARONU



1

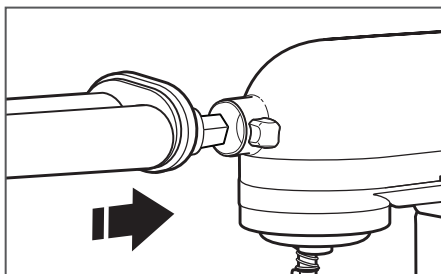
Mikser stojący wyłączyć (0) i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.



2

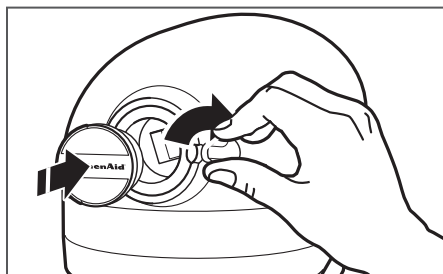
Odłączyć wałkowarkę lub wykrojnیک od miksera stojącego.

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



OPCJONALNIE:

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



3

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





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 wstążek.

PROSTY MAKARON JAJECZNY

4 duże jaja

415 g przesianej mąki uniwersalnej

15 ml (1 łyżka) wody

1 łyżeczka soli

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

Mąkę i sól wysypać 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.

Przed rozpoczęciem wałkowania ciasto podzielić na 4 części.

Należy stosować się do powyższych instrukcji przyrządzania.

Z podanych składników uzyskujemy:
Okolo 580 g ciasta

POLSKI

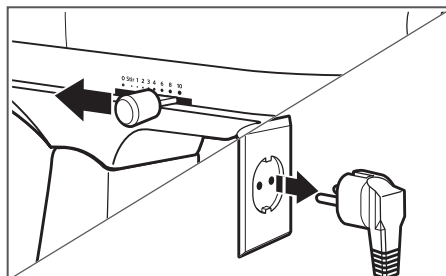


MYCIE I KONSERWACJA

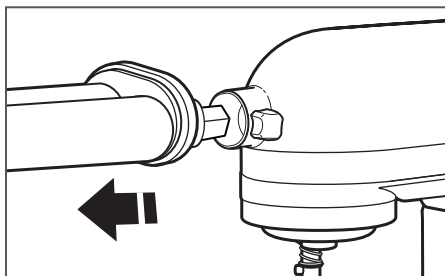
CZYSZCZENIE WAŁKOWARKI I WYKROJNIKÓW DO MAKARONU

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

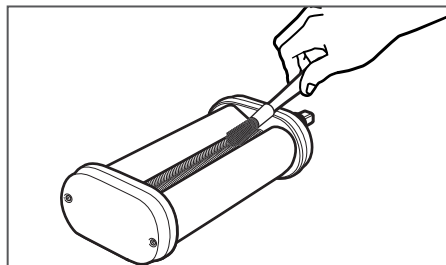
UWAGA: Do czyszczenia wałkowarki lub wykrojników nie używać metalowych przedmiotów. Wałkowarki i wykrojników nie należy myć w zmywarce ani zanurzać w wodzie i innych cieczach. Wałkowarkę i wykrojniki należy czyścić na sucho ręcznie.



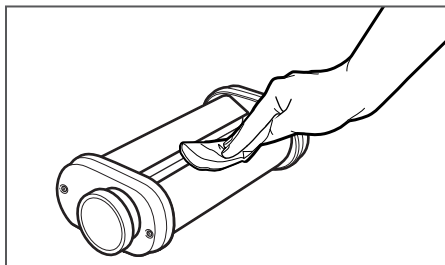
- 1** Mikser stojący wyłączyć (0) i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.



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



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



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

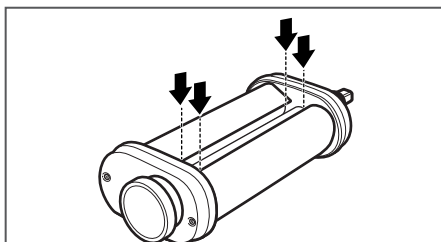
UWAGA: Nigdy nie używać noży czy innych ostrych narzędzi. Nie wprowadzać między walce żadnych ściereczek ani innych tekstyliów.





MYCIE I KONSERWACJA

KONSERWACJA



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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠ UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączyć do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

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

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

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

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

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

POLSKI



WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia („Gwarant”) zapewnia użytkownikowi końcowemu, czyli klientowi, prawo do Gwarancji na poniższych warunkach.

Gwarancja jest stosowana dodatkowo i nie wyklucza, nie ogranicza i nie zawiesza ustawowych praw gwarancyjnych użytkownika końcowego wynikających z postanowień ustawowej gwarancji dotyczących defektów sprzedawanego przedmiotu, ani nie wpływa na nie w żaden sposób.

1) ZAKRES I WARUNKI GWARANCJI

a) Gwarant obejmuje Gwarancją produkty wymienione w Sekcji 1.b), które klient zakupił od sprzedawcy bądź firmy należącej do KitchenAid-Group i znajdującej się na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego, Mołdawii, Czarnogóry, Rosji, Szwajcarii lub Turcji.

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

SKSMPRA, SKSMPSA, SKSMPCA Dwa lata pełnej gwarancja od daty zakupu.

c) Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu, tj. w dniu, w którym klient zakupił produkt u sprzedawcy lub w firmie należącej do KitchenAid-Group.

d) Gwarancja dotyczy produktu pozbawionego wad ukrytych.

e) Gwarant świadczy dla klienta poniższe usługi w ramach niniejszej Gwarancji, według uznania Gwaranta, w przypadku pojawienia się wady w okresie obowiązywania Gwarancji:

- naprawę wadliwego produktu bądź jego części; lub

- wymianę wadliwego produktu bądź jego części. Jeśli produkt nie jest już dostępny, Gwarant ma obowiązek wymienić produkt na model o takiej samej lub wyższej wartości.

f) W przypadku, gdy klient chce zgłosić roszczenie w ramach Gwarancji, musi skontaktować się z centrum obsługi KitchenAid w danym kraju wymienionym na stronie www.kitchenaid.pl (numer telefonu: 22 812 56 64) lub bezpośrednio z Gwarantem, pisząc na adres KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia.

g) Koszt naprawy, łącznie z wymienionymi częściami, oraz koszty wysyłki produktu pozbawionego wad ukrytych lub jego części, ponosi Gwarant. Gwarant ponosi również koszty wysyłki za zwrot wadliwego produktu lub części produktu, jeżeli Gwarant lub centrum obsługi KitchenAid w danym kraju zażądał zwrotu wadliwego produktu lub części produktu, o ile nie obejmuje to okoliczności, w których wadę należy usunąć w miejscu, w którym produkt znajdował się w momencie jej ujawnienia.

h) Gwarant odpowiada na roszczenie klienta i wykonuje swoje zobowiązania nie później niż [...]

2) OGRANICZENIA GWARANCJI

a) Gwarancja ma zastosowanie wyłącznie do produktów wykorzystywanych do celów prywatnych, a nie do celów zawodowych lub komercyjnych.

b) Gwarancja nie ma zastosowania w przypadku normalnego zużycia, nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, używania produktu przy nieprawidłowym napięciu elektrycznym, montażu i eksploatacji z naruszeniem obowiązujących przepisów elektrycznych oraz używania siły (np. uderzenia).





WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

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

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

REJESTRACJA PRODUKTU

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

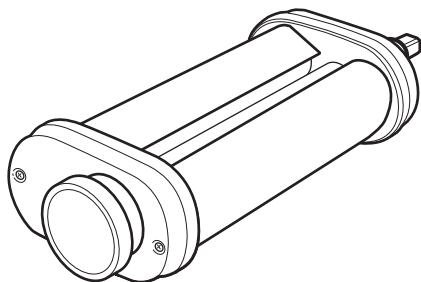
POLSKI



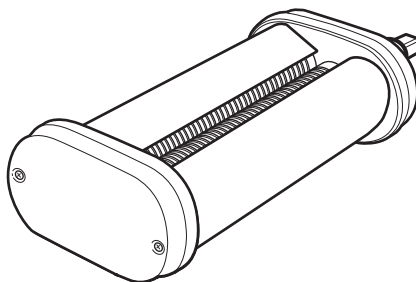




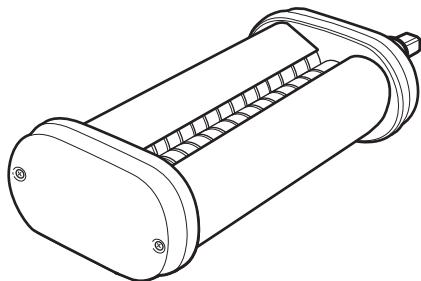
SOUČÁSTI A FUNKCE



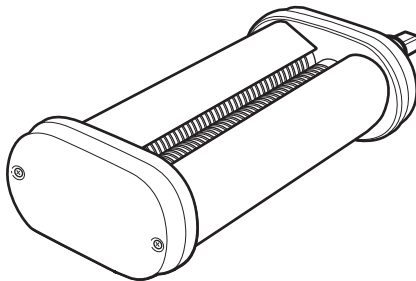
Strojek na rozvalování těsta



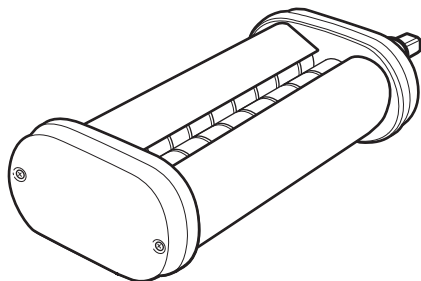
Kráječ na špagety



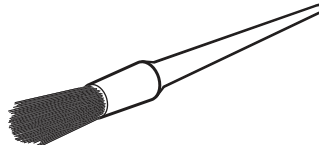
Kráječ na fettuccine



Kráječ na Capellini



Kráječ na Lasagnette



Kartáček na čištění

TABULKA MODELŮ/STROJKŮ NA ROZVALOVÁNÍ

Tato tabulka je určena k rychlému určení, které strojky na rozvalování a/nebo kráječe na těstoviny jsou obsaženy ve vašem přístroji KitchenAid.

MODEL Č.	OBSAŽENÁ PŘÍSLUŠENSTVÍ
5KSMPRA	Strojek na rozvalování těsta, kráječ na špagety, kráječ na fettucine
5KSMPSA	Strojek na rozvalování těsta
5KSMPCA	Kráječ na Lasagnette, Kráječ na Capellini



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 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 čištěním spotřebiče nebo pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte spotřebič od elektrického proudu.
4. Pouze EU: Tento spotřebič smí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí používat pouze za podmínky, že nejsou bez dozoru či byly poučeny o jeho bezpečném používání a uvědomují si možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
5. Pouze EU: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
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. Tento přístroj nesmějí používat děti. Tento přístroj a napájecí šňůra nesmějí být v dosahu dětí.
8. Nedotýkejte se pohybujících se částí. Nedávejte prsty do otvorů.
9. Na děti je nutno dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
10. Nespouštějte spotřebič, má-li poškozený přívodní kabel nebo zástrčku, nefunguje dobře, upadl na zem či je nějak poškozený. Odneste ho do nejbližšího autorizovaného servisu, kde ho zkontrolují a opraví nebo seřídí.
11. Vždy používejte pouze originální příslušenství značky KitchenAid; použití jiného přídatného zařízení může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.





BEZPEČNOST VÝROBKU

12. Před čištěním spotřebiče, nebo pokud ho právě nepoužíváte, spotřebič vypněte (0), vypojte ze zásuvky a odejměte strojek na rozvalování těsta a nástavec sady kráječů. Před nasazením či sejmutím součástek spotřebič vypněte (0) a zkontrolujte, že je motor vypnutý.
13. Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
14. Nenechávejte kabel kuchyňského robota viset přes hranu stolu nebo pracovní desky.
15. Napájecí šňůru kuchyňského robota nepokládejte na horké povrchy ani na sporák.
16. Při použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
17. Tento výrobek je určen jen k domácímu použití.
18. Viz také důležité bezpečnostní pokyny obsažené v Návodu k obsluze.
19. V části „Údržba a čištění“ se seznámte s pokyny k čištění povrchu v kontaktu s potravinami.
20. Přístroj je určen k použití v domácnosti nebo na podobných místech jako např. v:
 - kuchyňkách pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích.
 - hlavních budovách, na statcích.
 - hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních (určeno k použití hosty).
 - ubytovacích zařízeních na jednu noc (typu „bed and breakfast“).

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

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

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

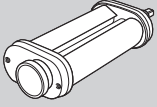
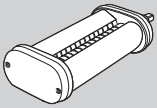
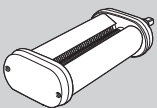
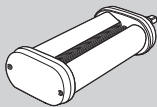
Tento přístroj byl navržen, zkonstruován a dodán v souladu s požadavky bezpečnostních směrnic ES: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/ES a 2011/65/EU (směrnice RoHS).



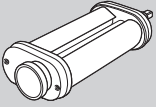


ZAČÍNÁME

TABULKA NASTAVENÍ RYCHLOSTI

PŘÍSLUŠENSTVÍ	POČET RYCHLOSTÍ	ŠÍŘKA TĚSTOVIN	DOPORUČENÁ POUŽITÍ
STROJEK NA ROZVALOVÁNÍ TĚSTA 	2	až 140 mm	Viz Tabulka nastavení strojku na rozvalování
KRÁJEČ NA LASAGNETTE	3	12 mm	Silné nudle
KRÁJEČ NA FETTUCCINE 	5	6,5 mm	Vaječné nudle Fettuccine
KRÁJEČ NA ŠPAGETY 	7	2 mm	Špagety Tenké fettuccine Linguine fini
KRÁJEČ NA CAPELLINI 	7	1,5 mm	Velmi tenký vlasový typ těstovin Capellini Velmi tenké těstoviny typu linguine

TABULKA NASTAVENÍ STROJKU NA ROZVALOVÁNÍ

PŘÍSLUŠENSTVÍ	NASTAVENÍ ROZVALOVÁNÍ	DOPORUČENÁ POUŽITÍ
STROJEK NA ROZVALOVÁNÍ TĚSTA 	1 nebo 2	Hnětení nebo ztenčování těsta
	3	Hrubé nudle typu „kluski“
	4	Vaječné nudle
	4 nebo 5	Lazaně, široké nudle (fettuccine), špagety a ravioli
	6 nebo 7	Tortellini, pološíroké nudle (tenké fettuccine) a tenké nudle (linguine fini)
	7 nebo 8	Vlasové nudle/capellini nebo velmi tenké linguine





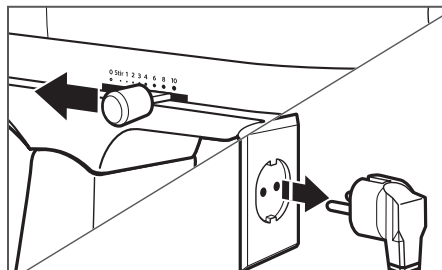
POUŽITÍ PRODUKTU

NASAZENÍ STROJKU NA ROZVALOVÁNÍ TĚSTA A KRÁJEČŮ NA TĚSTOVINY

Před prvním použitím

Nikdy příslušenství nemýjte ani neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Nemýjte v myčce.

POZNÁMKA: Tato příslušenství jsou vhodná pouze pro těsto na těstoviny. Abyste zabránili poškození vašeho strojeku na rozvalování těsta a kráječů na těstoviny, nepoužívejte je na řezání ani rozvalování čehokoliv jiného než těsta na těstoviny.



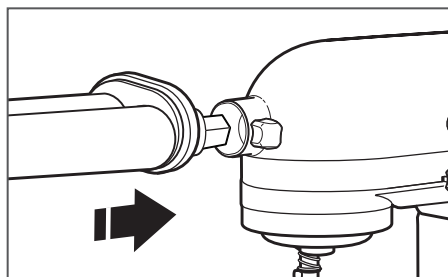
- 1** Kuchyňský robot vypněte (0) a vyjměte z elektrické sítě.



2

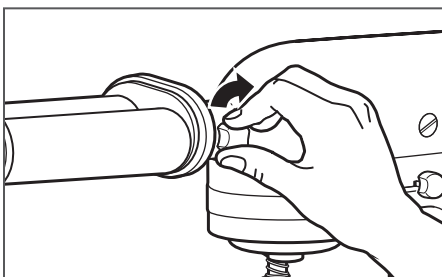
U kuchyňských robotů, které mají odklápěcí kryt otvoru pro připojení přídatného příslušenství: Odklopte kryt nahoru.

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 strojek na rozvalování těsta nebo kráječ na těstoviny dozadu nebo dopředu. Jakmile bude hřídel usazena ve správné pozici, zářezka na těle příslušenství zapadne do zářezu v okraji otvoru.



4

Utáhněte knoflík otvoru pro připojení příslušenství, dokud nebude příslušenství pevně připevněno ke kuchyňskému robotu.

ČESKY

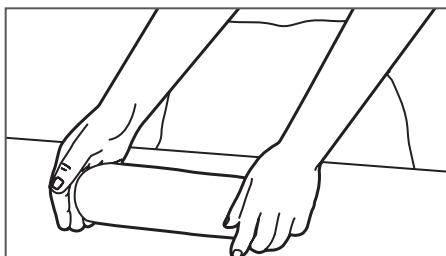




POUŽITÍ PRODUKTU

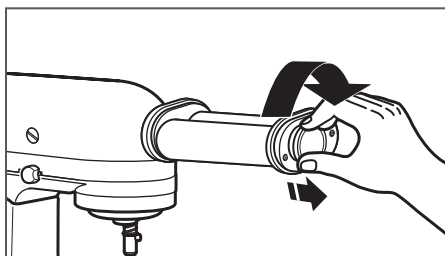
PŘÍPRAVA TĚSTOVIN

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



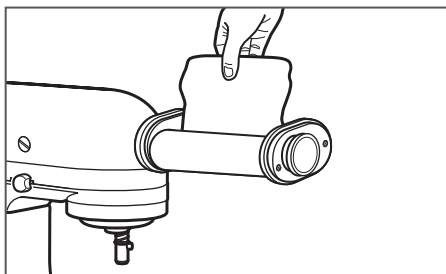
1

Připravte těsto na těstoviny (viz část „Recepty“). Nakrájejte těsto na části, aby se vešlo do strojku na rozvalování těsta.



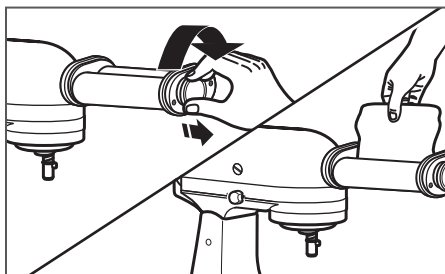
2

Vytáhněte nastavovací kolečko strojku ven a nastavte na č. 1. Kolečko uvolněte a ujistěte se, že zarážka na krytu válce je zajištěna v zadní straně kolečka tak, aby bylo kolečko zarovnáno s krytem válce.



3

Kuchyňský robot zapněte na rychlost 2. Zploštělé těsto vsuňte do strojku na rozvalování těsta k hnětení. Pak těsto přeložte napůl a znovu rozválejte. Opakujte, dokud nebude těsto hladké a vláčné a nebude pokrývat celou šířku válce. Lehce poprašte těsto moukou při rozvalování a krájení, abyste napomohli jeho sušení a oddělení.



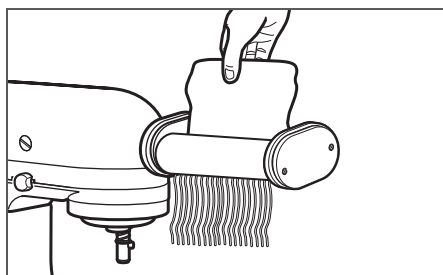
4

Projeďte těsto přes strojek na rozvalování těsta, abyste vytvořili ještě tenčí plát těsta. Změňte nastavení válce strojku na číslo 3 a opakujte proces válení. Pokračujte ve zvyšování nastavení, dokud nedosáhnete požadované tloušťky. Během tohoto kroku těsto neohýbejte.





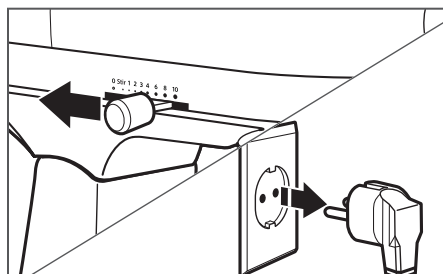
POUŽITÍ PRODUKTU



5

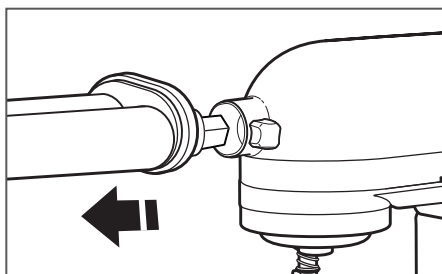
K výrobě těstovin vyměňte strojek na rozvalování těsta na kráječ na těstoviny dle svého výběru. Projedte rozvalené listy těsta přes kráječ na těstoviny. V části „Tabulka nastavení strojeku na rozvalování“ najdete správnou tloušťku pro každý druh těstovin.

DEMONTOVÁNÍ STROJKU NA ROZVALOVÁNÍ TĚSTA A KRÁJEČŮ NA TĚSTOVINY



1

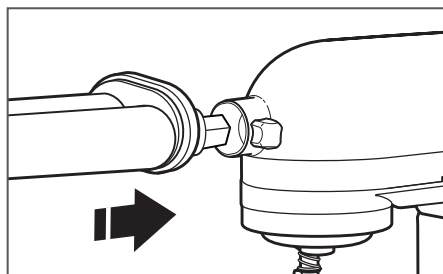
Kuchyňský robot vypněte (0) a vypojte z elektrické sítě.



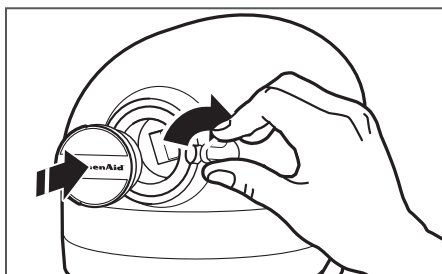
2

Strojek na rozvalování těsta nebo kráječ na těstoviny sundejte z kuchyňského robota.

DŮLEŽITÉ: Po vyjmutí strojeku na rozvalování těsta nebo kráječe na těstoviny z kuchyňského robota jej očistěte od suchého těsta. Podrobnější pokyny viz „Údržba a čištění“.



DOPLNĚNÍ: Podle potřeby připojte další strojek na rozvalování těsta nebo kráječ na těstoviny podle pokynů v části „Nasazení strojeku na rozvalování těsta a kráječů na těstoviny“.



3

Po nasazení strojeku na rozvalování těsta a kráječů na těstoviny vyměňte kryt otvoru a utáhněte upevňovací šroub na kuchyňském robota.

ČESKY





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 nasypete 2 lžičky soli a 15 ml (1 lžíce) oleje (není potřeba). Postupně přidávejte těstoviny a uveďte do varu. 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.

ZÁKLADNÍ VAJEČNÉ TĚSTOVINY

4 velká vejce

415 g proseté 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, přijďte 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.

Těsto rozdělte na 4 kusy, než jej začnete zpracovávat pomocí strojku na rozvalování.

Postupujte podle pokynů k přípravě uvedených výše.

Množství: Asi 580 g těsta

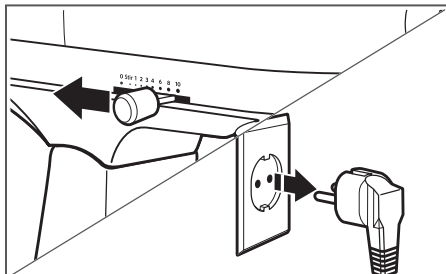


ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

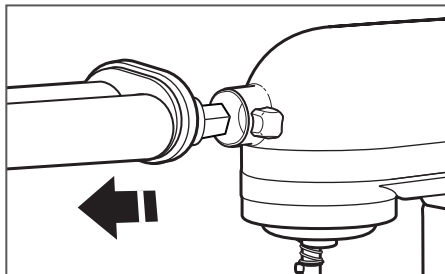
ČIŠTĚNÍ STROJKU NA ROZVALOVÁNÍ TĚSTA A KRÁJEČŮ NA TĚSTOVINY

Tato příslušenství jsou vhodná pouze pro těsto na těstoviny. Abyste zabránili poškození strojek na rozvalování těsta a kráječů na těstoviny, nekládejte dovnitř nic jiného než těsto na těstoviny.

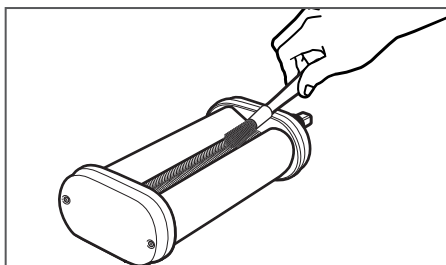
DŮLEŽITÉ: K čištění strojek na rozvalování těsta a kráječů na těstoviny nepoužívejte kovové předměty. Strojek na rozvalování těsta a kráječe na těstoviny nemyjte v myčce na nádobí ani je neponořujte do vody nebo jiných tekutin. Strojek na rozvalování těsta a kráječe na těstoviny by se měly mýt ručně.



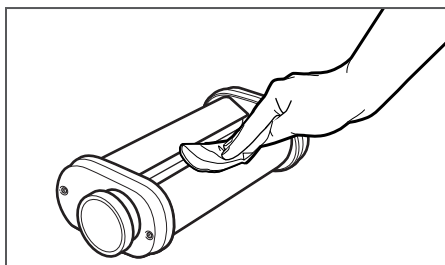
- 1** Kuchyňský robot vypněte (0) a vypojte z elektrické sítě.



- 2** Úplně demontujte strojek na rozvalování těsta a kráječů na těstoviny. Postupujte podle pokynů v části „Demontování strojek na rozvalování těsta a kráječů na těstoviny“.



- 3** Po nařezání těsta nechte strojek na rozvalování a kráječe na těstoviny oschnout asi jednu hodinu, pak veškeré suché těsto odstraňte čistícím kartáčem. Pokud se vám nebude dařit suché těsto odstranit, zkuste poklepat na příslušenství rukou. Podle potřeby použijte párátko.



- 4** Po vyčištění veškerého zbývajících zaslého těsta vyleštíte strojek na rozvalování a kráječe na těstoviny suchou měkkou utěrkou a uložte je na suché místo při pokojové teplotě. Strojek na rozvalování těsta a kráječe na těstoviny nemyjte v myčce.

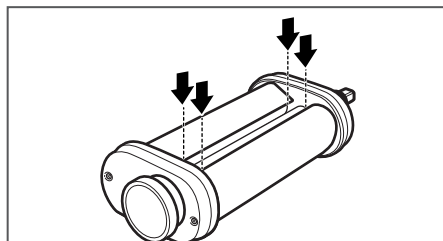
POZNÁMKA: Nikdy k odstranění zbytků těsta nepoužívejte nůž ani jiné ostré předměty. Neprotahujte mezi válce utěrku ani jiný hadřík, abyste je vyčistili.





ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

ÚDRŽBA



K řádné údržbě (každoročně nebo po 50 použitích) doporučujeme promazat převody lehkým minerálním olejem. Do všech 4 rohů strojek na rozvalování těsta a kráječů na těstoviny kápněte kapku minerálního oleje.

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.**

Pokud se na kuchyňském robotu vyskytne závada nebo pokud nebude při nasazení strojku na rozvalování těsta a kráječů na těstoviny fungovat, zkontrolujte prosím následující:

1. Je kuchyňský robot připojen k elektrické síti?
2. Je v pořádku pojistka obvodu, ke kterému je kuchyňský robot připojen? Pokud máte skříňku s jističi, přesvědčete se, že je obvod uzavřený.

3. Kuchyňský robot vypněte na 10-15 sekund a poté ho zase zapněte. Pokud robot stále nefunguje, nechte jej před dalším zapnutím 30 minut vychladnout.

4. Použili jste na strojek na rozvalování těsta a kráječce na těstoviny správnou rychlost podle tabulky nastavení strojku na rozvalování?

5. Nasadili jste řádně strojek na rozvalování těsta nebo kráječ na těstoviny, jak je uvedeno v části „Použití strojku na rozvalování těsta a kráječů na těstoviny“?

6. Postupovali jste podle pokynů k použití, jak je popsáno v části „Použití strojku na rozvalování těsta a kráječů na těstoviny“?

7. Připravili jste těsto podle receptu?
Pokud není problém způsoben něčím z výše uvedeného, podívejte se do části „Podmínky záruky společnosti KitchenAid („záruka“).

Nevracejte strojek na rozvalování těsta a kráječce na těstoviny ani kuchyňský robot prodejci, protože ten neposkytuje servis.





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 prodávajícímu 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 webových stránkách 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:

5KSMPRA, 5KSMPSA, 5KSMPCA Dva roky plné záruka od data nákupu.

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 zachovávají 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

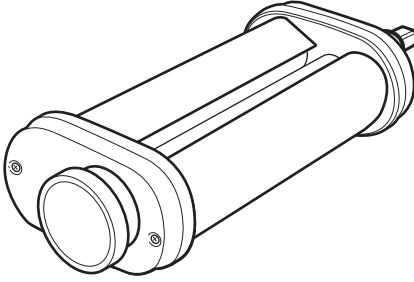
REGISTRACE VÝROBKU

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

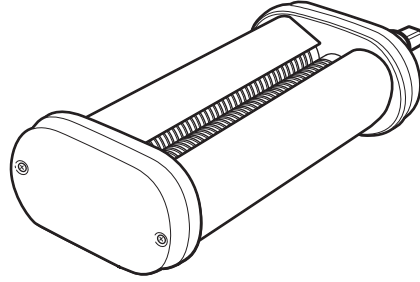




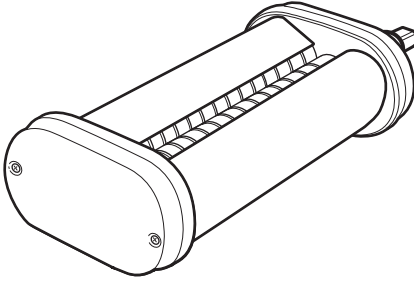
PARÇALAR VE ÖZELLİKLER



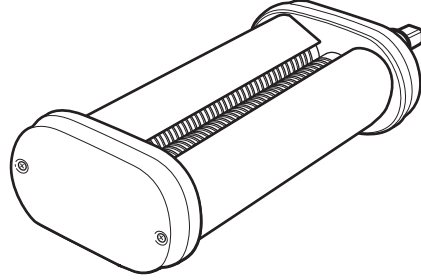
Makarna silindiri



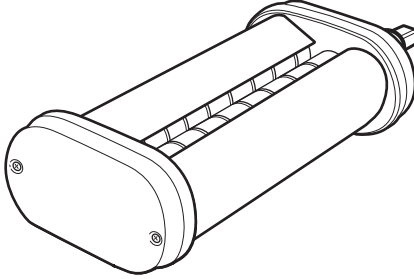
Spagetti kesici



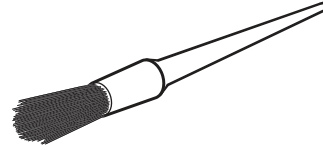
Fetuçini kesici



Capellini kesici



Lasagnette kesici



Temizleme fırçası

MODEL/SİLİNDİR TABLOSU

KitchenAid ürününüzde hangi silindirlerin ve/veya kesicilerin olduğunu hemen öğrenebilmek için bu tabloyu kullanın.

MODEL NO.	İÇERDİĞİ EKLENTİ(LER)
5KSMPRA	Makarna silindiri, Spagetti kesici, Fetuçini kesici
5KSMPSA	Makarna silindiri
5KSMPCA	Lasagnette kesici, Capellini kesici

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 uyarmaktadır.

Tüm güvenlik mesajlarının ardından güvenlik uyarı simgesi ve "TEHLİKE" ya da "UYARI" kelimesi 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 KORUYUCU TEDBİRLER

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 sürece fiziksel, duyuşsal 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 kullanılamaz. Cihazı ve kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde tutun.
6. Bu cihaz, cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgilendirilmedikçe, gözetim altında olmadıkça ve cihazla ilgili tehlikeleri anlamadıkları sürece fiziksel veya akli kapasiteleri ya da tecrübeleri cihazı güvenli şekilde kullanmaya elverişli olmayan kişiler ve çocuklar tarafından kullanım için tasarlanmamıştır.
7. Cihaz, çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihaz ve kablosu çocukların ulaşamayacağı bir yerde olmalıdır.
8. Hareketli parçalara temas etmekten sakının. Parmaklarınızı boşaltma çıkışından uzak tutun.
9. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
10. Kablo veya fişi hasarlı olan veya arıza yapan ya da düşürülen veya herhangi bir şekilde hasar gören bir cihazı çalıştırmayın. Cihazı incelenmesi, onarılması veya elektriksel ya da mekanik ayarlamalarının yapılması için size en yakın Yetkili Servis Merkezine götürün.





ÜRÜN GÜVENLİĞİ

11. Önerilmeyen veya KitchenAid tarafından satılmayan eklentilerin kullanılması yangın, elektrik çarpması veya yaralanmaya neden olabilir.
12. Cihazı temizlemeden önce ve cihaz kullanılmıyorken cihazı KAPALI (0) konuma getirin, fişini prizden çekin ve Makarna Silindiri ile Kesici Seti Aparatını cihazdan çıkarın. Parçaları takip çıkarmadan önce cihazı KAPALI (0) konuma getirin ve motorun tamamen durduğundan emin olun.
13. Stantlı Mikseri açık havada kullanmayın.
14. Stantlı Mikser kablosunu masa veya tezgah kenarından sarkmasına izin vermeyin.
15. Stantlı Mikser kablosunu soba dahil sıcak yüzeylere temastan koruyun.
16. Cihaz kullanımdayken, asla gözetimsiz durumda bırakmayınız.
17. Bu ürün yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.
18. Ayrıca, Stantlı Mikser "Talimatlar" kılavuzundaki Önemli Koruyucu Tedbirlere başvurun.
19. Gıda ile temas eden yüzeylerin temizliği ile ilgili talimatlar için "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.
20. Bu cihaz, aşağıdaki gibi ev içi ve benzer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - mağazalar, ofisler veya diğer çalışma alanlarında personel mutfak bölümlerinde;
 - çiftlik evlerinde;
 - otel, motel ya da benzer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından;
 - pansiyon türü ortamlarda.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

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

www.KitchenAid.eu

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 hurdada 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.

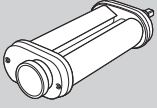
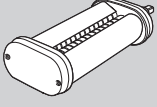
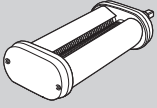
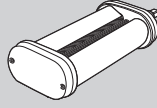
TÜRKÇE



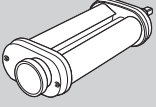


BAŞLARKEN

HIZLI AYARLAR TABLOSU

EKLENTİ	HIZ	NOODLE GENİŞLİĞİ	ÖNERİLEN KULLANIMLAR
MAKARNA SİLİNDİRİ 	2	140 mm'ye kadar	Bkz. "Silindir ayarları tablosu"
LASAGNETTE KESİCİ	3	12 mm	Kalın noodle'lar
FETUÇİNİ KESİCİ 	5	6,5 mm	Yumurtalı noodle'lar Fetuçini
SPAGETTİ KESİCİ 	7	2 mm	Spagetti İnce fetuçini Linguine fini
CAPELLİNİ KESİCİ 	7	1,5 mm	Çok ince çubuk makarna Capellini Çok ince linguine

SİLİNDİR AYARLARI TABLOSU

EKLENTİ	SİLİNDİR AYARLARI	ÖNERİLEN KULLANIMLAR
MAKARNA SİLİNDİRİ 	1 veya 2	Hamur yoğurma ve inceltme
	3	Kalın "kluski" tipi noodle'lar
	4	Yumurtalı noodle'lar
	4 veya 5	Lazanya noodle'ları, fetuçini, spagetti ve ravioli (İtalyan usulü mantı)
	6 veya 7	Tortellini, ince fetuçini ve linguine fini
	7 veya 8	Çok ince spagetti tipi makarna/capellini veya çok ince linguine





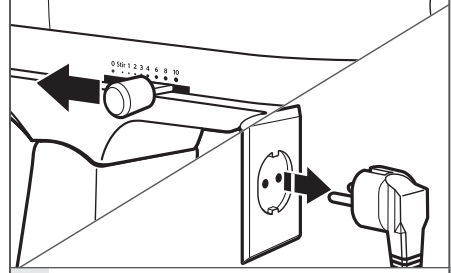
ÜRÜN KULLANIMI

MAKARNA SİLİNDİRİ VE KESİCİLERİN TAKILMASI

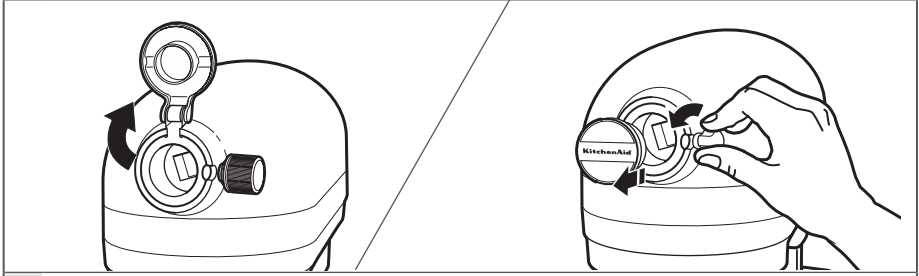
İlk kullanım öncesinde

Hasar görmemeleri için eklentileri suya ya da başka sıvıya daldırmayın. Bulaşık makinesinde yıkamayın.

NOT: Bu eklentiler yalnızca makarna hamuruyla kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Makarna Silindiri ve Kesicilerin hasar görmemesi için makarna dışında başka bir şeyle işlem yapmayın.

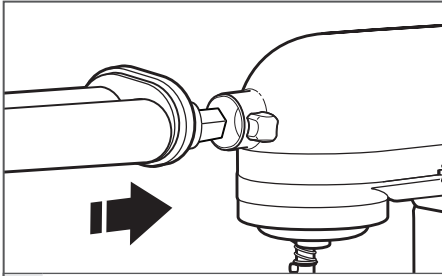


1 Standlı Mikseri kapatıp (0) fişini çıkartın.

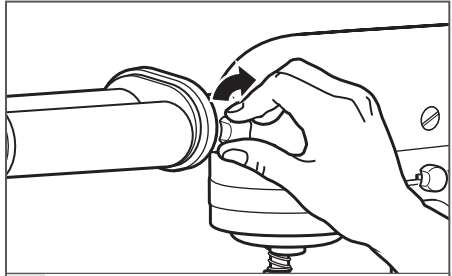


2 **Menteşeli eklenti göbeği kapağına sahip Standlı Mikserler için:** Açmak için yukarı kaldırın.

Çıkarılabilir eklenti göbeği kapağına sahip Standlı 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 Silindirini ya da Kesiciyi ileri-geri döndürün. Tam oturduğunda, eklenti yuvasındaki pim göbek çerçevesindeki çentiğe tam girer.



4 Eklenti, Standlı Mikser'e tamamen sabitlenene kadar Standlı Mikser eklentisi göbek düğmesini sıkın.

TÜRKÇE

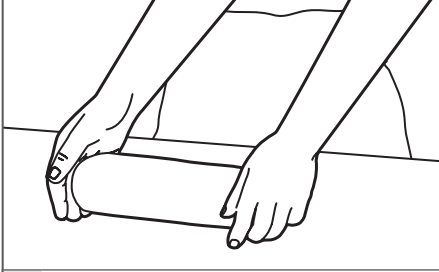




ÜRÜN KULLANIMI

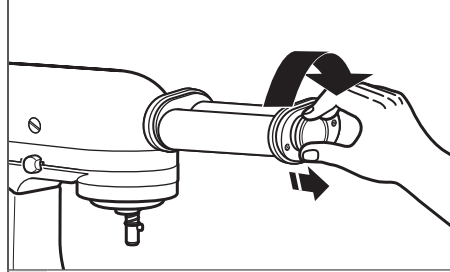
MAKARNA YAPIMI

ÖNEMLİ: Makarna Silindiri ve Kesicisini kullanırken kravat, eşarp, dökülen elbise ve uzun kolye takmayın ve uzun saç tokayla toplayın.



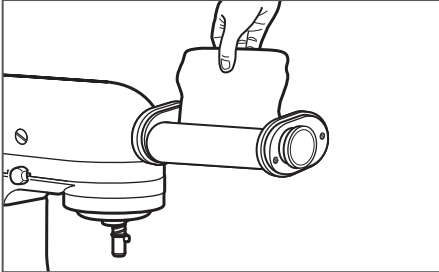
1

Makarna hamurunu hazırlayın ("Tarifler" bölümüne bakın). Hamuru, Makarna Silindirine sığacak büyüklükte kesin.



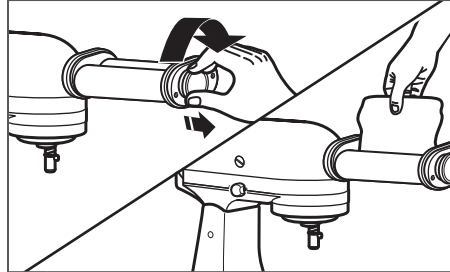
2

Silindir eklenti düğmesini doğrudan dışarı çekip kademe 1'e getirin. Silindir yuvasındaki pimin ayar düğmesinin arkasındaki açıklığa geçtiğinde ve düğmenin, silindir yuvasına karşı aynı seviyede oturduğundan emin olup düğmesi bırakın.



3

Standlı Mikser hızını 2. kademeye getirin. Düzleştirilmiş hamuru yoğurmak için silindirlerden geçirin. Hamuru ikiye katlayın ve yeniden silindirden geçirin. Hamur pürüzsüz ve şekillendirilebilir olana ve silindirin genişliğini kaplayana kadar tekrarlayın. Kurumasını ve ayrılmasını kolaylaştırmak için silindirden ve kesiciden geçirirken makarnaya az miktarda un serpin.



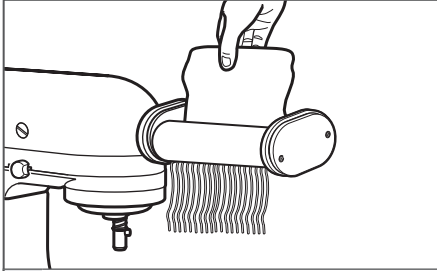
4

Yufkayı daha da açmak için hamuru silindirlerden geçirin. Silindir ayarını 3. kademeye getirip silindirden geçirme işlemini tekrarlayın. İstenen kalınlığa ulaşılan kadar silindir ayarını artırmaya devam edin. Bu adımda hamuru katlamayın.





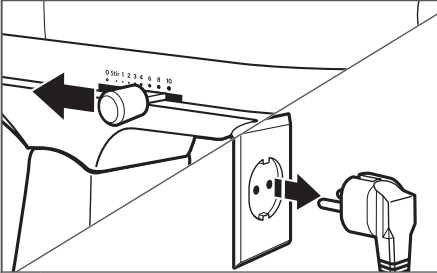
ÜRÜN KULLANIMI



5

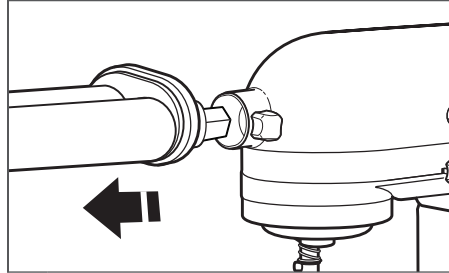
Noodle yapmak için Makarna Silindirini istediğiniz Makarna Kesiciyle değiştirin. Yufkaları kesiciden geçirin. Her bir makarna türünün doğru kalınlığını belirlemek için "Silindir ayarları tablosu"na başvurun.

MAKARNA SİLİNDİRİNİN VE KESİCİLERİN SÖKÜLMESİ



1

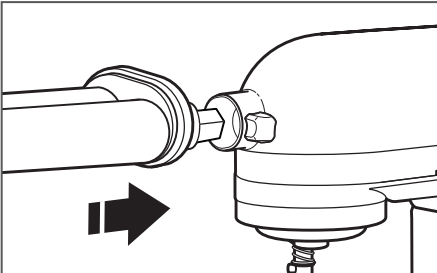
Stantlı Mikseri kapatıp (0) fişini çıkartın.



2

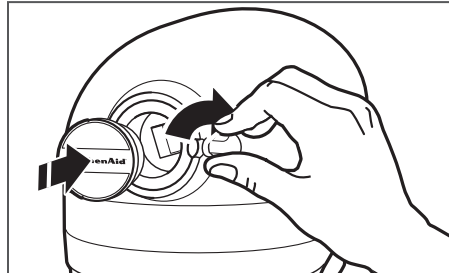
Makarna Silindirini ve Kesicisini Stantlı Mikserden çıkarın.

ÖNEMLİ: Makarna Silindirini ve Kesicisini Stantlı Mikserden çıkardıktan sonra kuruyan hamuru temizlemeyi unutmayın. Ayrıntılar için bkz. "Bakım ve Temizlik".



3

İSTEĞE BAĞLI: Arzu ederseniz, "Makarna Silindiri ve Kesicilerin Takılması" bölümündeki talimatları izleyerek sonraki Makarna Silindiri ve Kesicisini takın.



3

Makarna Silindiri ve Kesicisiyle işiniz bittikten sonra göbek kapağını takın ve Stantlı Mikserdeki eklenti düğmesini sıkın.

TÜRKÇE





TARİFLER

MAKARNANIN PİŞİRİLMESİ

! 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.

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.

Makarna Silindiri eklentisiyle işlem den geçirmeden önce hamuru 4 parçaya bölün.

Yukarıdaki pişirme talimatlarını izleyin.

Sonuç: Yaklaşık 580 g hamur

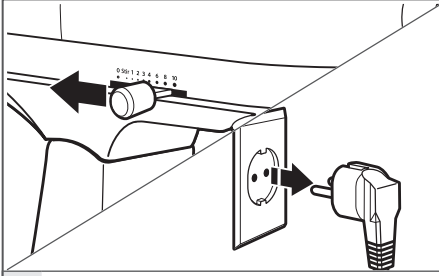


BAKIM VE TEMİZLEME

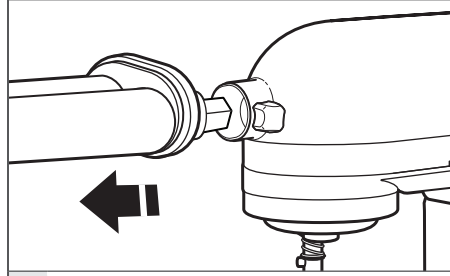
MAKARNA SİLİNDİRİ VE KESİCİLERİN TEMİZLİĞİ

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

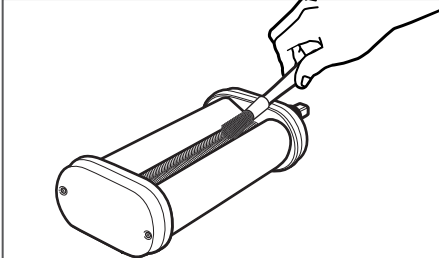
ÖNEMLİ: Makarna Silindiri ve Kesicisini temizlemek için metal cisim kullanmayın. Makarna Silindiri ve Kesicisini bulaşık makinesinde yıkamayın ve suya ya da başka sıvıya daldırmayın. Makarna Silindiri ve Kesicisi elde yıkanmalıdır.



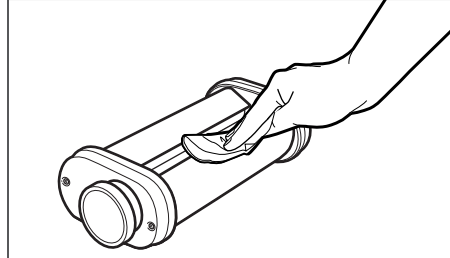
1 Stantlı Mikseri kapatıp (0) fişini çıkartın.



2 Makarna Silindirini ve Kesicileri tamamen sökün. “Makarna Silindirinin ve Kesicilerin Sökülmesi” bölümündeki talimatları izleyin.



3 Makarnayı kestikten sonra, Makarna Silindiri ve Kesicilerin kuruması için bir saat bekleyin ve ardından bir temizlik fırçasıyla kuru hamuru temizleyin. Kuru hamur zor çıkıyorsa elinizle eklentiye vurmaya deneyin. Gerekirse kürdan kullanın.



4 Tüm kuru hamur temizlendikten sonra Makarna Silindiri ve Kesicisini kuru ve yumuşak bir bezle silin ve oda sıcaklığında kuru yerde saklayın. Makarna Silindiri ve Kesicisini bulaşık makinesinde yıkamayın.

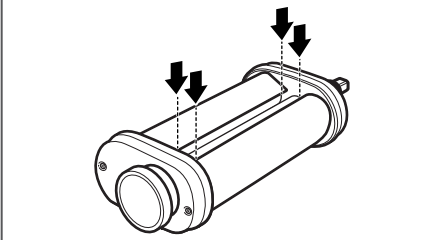
NOT: Fazla hamuru temizlemek için asla bıçak ya da keskin bir cisim kullanmayın. Temizlemek için silindirlerden havlu ya da bez geçirmeyin.





BAKIM VE TEMİZLEME

BAKIM



Bakımın düzgün yapılabilmesi için (yılda veya her 50 kullanımda bir) dişlileri yağlamak amacıyla hafif bir madeni yağ kullanılmasını öneririz. Makarna Silindiri ve Kesicisinin dört köşesinin her birine bir damla madeni yağ damlatın.

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.

3. Standlı Mikseri 10-15 saniyelğine kapatıp yeniden açın. Standlı Mikser çalışmıyorsa yeniden çalıştırmadan önce 30 dakika soğumaya bırakın.
4. "Silindir Ayarları Tablosu"nda önerilen doğru Makarna Silindiri ve Kesicisi hızını kullandınız mı?
5. Makarna Silindiri ve Kesicisi eklentisini, "Makarna Silindiri ve kesicilerin Kullanımı" bölümünde gösterilen doğru şekilde taktınız mı?
6. "Makarna Silindiri ve kesicilerin Kullanımı" bölümünde açıklanan kullanım talimatlarını izlediniz mi?
7. Hamurunuz tarife göre hazırlandı mı?

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

Servis hizmeti vermediklerinden dolayı, Makarna Silindiri ve Kesicisi eklentilerini ve Standlı Mikser bayisine geri götürmeyin.

Standlı Mikseriniz Makarna Silindiri ve Kesicisi eklentisini kullanırken arızalanır ya da çalışmazsa lütfen aşağıdaki kontrolleri yapın:

1. Standlı Mikser takılı mı?
2. Standlı Mikser devresindeki sigorta çalışır durumda mı? Bir devre kesici kutunuz varsa, devrenin kapalı olduğundan emin olun.





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:

5KSMPRA, 5KSMPSA, 5KSMPCA Satın alma 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 aldığı gösteren makbuzunu veya faturasını ibraz etmesi gerekir.





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>





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 120 V إلى منتجات بجهد 220-240 V.
- (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-eu & www.kitchenaid-mea.com

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 مستهلكاً، ضماناً وفقاً 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:

5KSMPPRA, 5KSMPSA, 5KSMPCA ضمان كامل لمدة سنتين 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 متوفراً، 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 خالٍ من العيوب. يتحمل الضامن أيضاً 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.





استكشاف الأخطاء وإصلاحها

5 هل قمتي بتركيب ملحق ترقيق أو تقطيع المكرونة بشكل صحيح كما هو موجود في القسم «استخدام مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة»؟

6 هل اتبعيني إرشادات الاستخدام كما هو موضح في القسم «استخدام مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة»؟

7 هل تم تحضير العجين وفقًا للوصفة المذكورة؟

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

لا تقومي بإعادة ملحقات مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة أو الخلاط الثابت إلى بائع التجزئة، حيث إنه لا يوفر خدمة الصيانة.

تحذير



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

أدخل القابس في مأخذ التأسيس.

لا تقم بإزالة شوكة التأسيس.

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 توقفه عن العمل أثناء استخدام ملحق مكبس المكرونة، فالرجاء التحقق مما يلي:

1 هل الخلاط الثابت متصل بالكهرباء؟

2 هل الصمام الكهربائي (الفيز) الموجود في الدائرة الكهربائية الموصلة للخلاط الثابت صالح للاستخدام؟ إذا كان هناك صندوق قاطع للدائرة الكهربائية، فتأكد من أن الدائرة مغلقة.

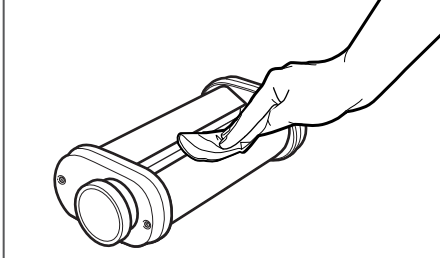
3 قومي بإيقاف تشغيل الخلاط الثابت لمدة تتراوح من ١٠ إلى ١٥ ثانية، ثم أعيدي تشغيله مرة أخرى. وإذا استمر الخلاط الثابت لا يعمل، فاتركه حتى يبرد لمدة ٣٠ دقيقة قبل إعادة تشغيله مرة أخرى.

4 هل تستخدمين السرعة المناسبة لمجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة كما هو موضح في «جدول إعدادات الأسطوانة»؟



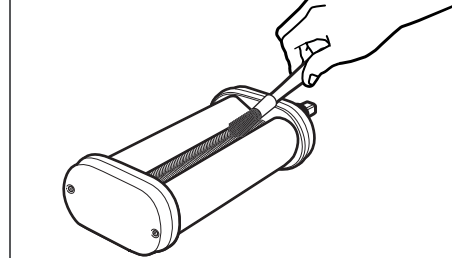


العناية والتنظيف



بعد تنظيف كل بقايا العجين الجاف، قومي بتلميع مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة باستخدام قطعة قماش ناعمة وجافة وتخزينها في مكان جاف في درجة حرارة الغرفة. لا تغسلي مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة في غسالة الأواني.

4

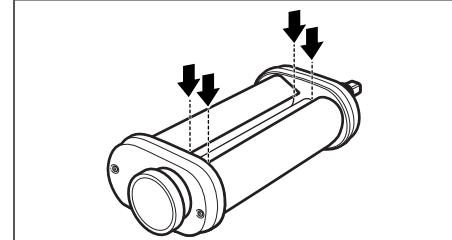


بعد تقطيع المكرونة، اتركي مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة تجف في الهواء لمدة ساعة واحدة، ثم أزيل أي بقايا عجين جاف باستخدام فرشاة تنظيف. إذا كان من الصعب إزالة العجين الجاف، فجرّبي الطرق فوق الملحق باستخدام يدك. استخدمي عود أسنان إذا لزم الأمر.

3

ملاحظة: ولكن لا تستخدمي أبدًا سكينًا أو أية آلات حادة لإزالة العجين الزائد. ولا تقومي بإقحام منشفة أطباق أو أية قطعة قماش أخرى خلال الاسطوانات لتنظيفها.

الصيانة



للمحافظة عليها بشكل صحيح، نوصي (سنويًا أو بعد الاستخدام ٥٠ مرة) باستخدام زيت معدني لتشحيم التروس. أضيفي نقطة من الزيت المعدني لكل ركن من الأركان الأربعة في مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة.



الوصفات

عجينة الشعرية 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 بتقسيم العجين إلى ٤ قطع قبل إعداده باستخدام ملحق أداة ترقيق المكرونة.

اتبعي إرشادات الطهي الواردة أعلاه.

الحصيلة: ٥٨٠ جراماً تقريباً من العجين

4 بيضات كبيرة

415 جراماً من الدقيق المنخول لجميع الأغراض

15 مل (ملعقة كبيرة) من الماء

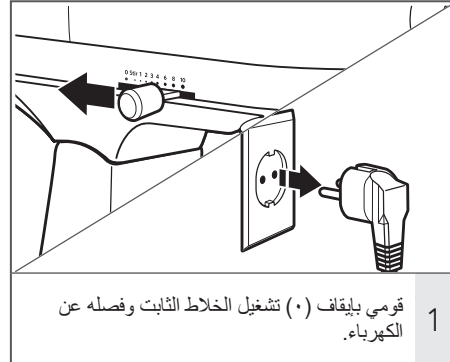
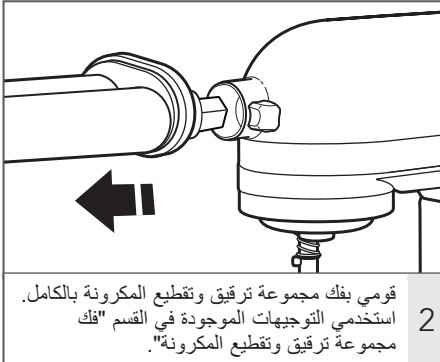
1 ملعقة صغيرة من الملح

الغاية والتنظيف

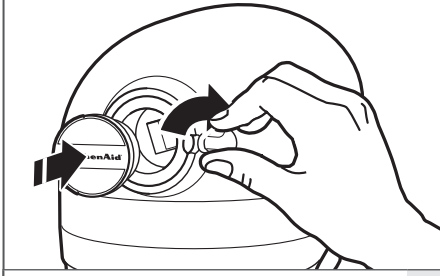
تنظيف مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة

تم تصميم هذه الملحقات ليتم استخدامها مع عجينة المكرونة فقط. لتجنب إتلاف مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة، لا تقومي بوضع أي شيء آخر بخلاف عجينة المكرونة.

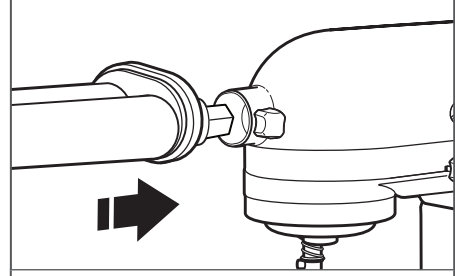
هام: لا تستخدم أدوات معدنية لتنظيف مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة. لا تقومي بغسل مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة في غسالة الأواني أو غمرها في الماء أو أية سوائل أخرى. يجب غسل مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة يدوياً.



استخدام المنتج



3 بعد الانتهاء من استخدام مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة، قومي باستبدال غطاء المحور وربط زر المحور بإحكام في الخلاط الثابت.



اختياري: قومي بتركيب أداة ترقيق أو تقطيع المكرونة التالية، إذا أردتي ذلك، باستخدام التوجيهات الموجودة في القسم "تركيب مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة".

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 عجينة 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. استخدمي مصفاة للتصفية.

المكرونة المجففة ٧ دقائق

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

تحذير

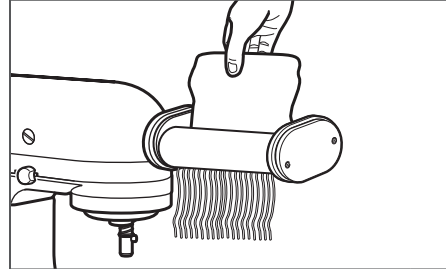
مخاطر تسمم الطعام

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.



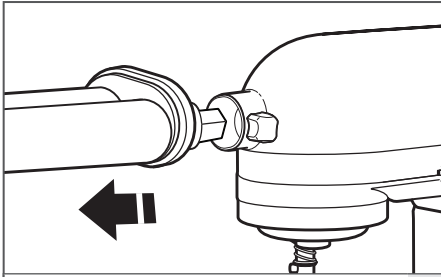
استخدام المنتج



لعمل الشعرية، استبدلي أداة ترقيق المكرونة بقاطع المكرونة الذي تريدينه. ضعي الطبقات المسطحة من العجين دخل القاطع. انظري "جدول إعدادات الأسطوانة" لتحديد السمك المناسب لكل نوع من المكرونة.

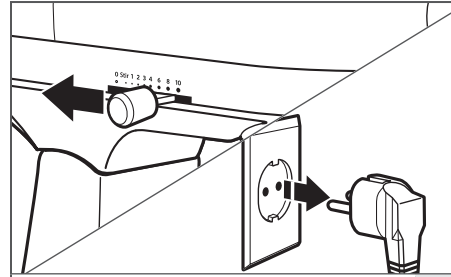
5

فك مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة



أزيلي مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة من الخلاط الثابت.

2



قومي بإيقاف (٠) تشغيل الخلاط الثابت وفصله عن الكهرباء.

1

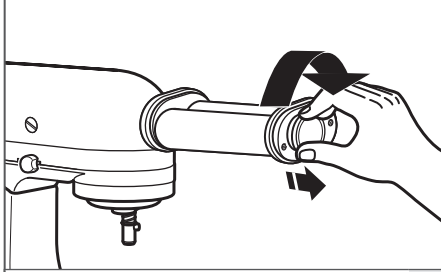
هام: بعد إزالة مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة من الخلاط الثابت، تأكدي من تنظيف بقايا العجين الجاف. راجعي قسم "العناية والتنظيف" للحصول على تفاصيل.



استخدام المنتج

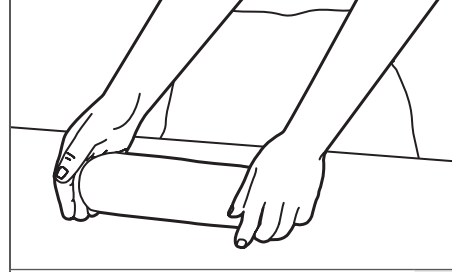
عمل المكرونة

هام: عند استخدام مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة، لا ترتدي رابطة عنق أو أوشحة أو ملابس فضفاضة أو قلادات طويلة، وقومي بتجميع الشعر الطويل بمشبك.



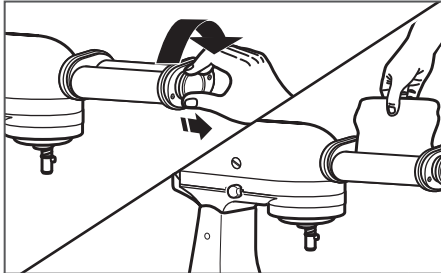
اسحبي زر ضبط الأسطوانة بشكل مستقيم للخارج، ثم أدبريه إلى الإعداد ١. حرري الزر مع التأكد من دخول السن الموجود في مبيت الأسطوانة داخل الفتحة الموجودة في الجزء الخلفي من زر الضبط للسماح للزر بمحاذاة مبيت الأسطوانة.

2



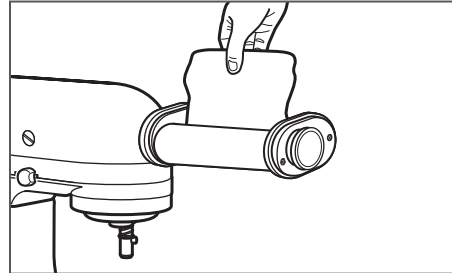
1 تحضير عجينة المكرونة (انظري قسم "الوصفات").
قطعي العجين بحيث يلائم أداة ترقيق المكرونة.

1



ضعي العجينة داخل الأسطوانة لترقيق طبقة العجين أكثر. قومي بتغيير الأسطوانة إلى الإعداد ٣، ثم كرري عملية الترقيق. استمري في زيادة إعداد الأسطوانة للوصول إلى مستوى السمك المطلوب. لا تقومي بطي العجين في هذه الخطوة.

4



قومي بتشغيل الخلاط الثابت على السرعة ٢. ضعي العجينة المسطحة في الأسطوانة لعجنها قومي بطي العجينة إلى نصفها وقومي بتدويرها مرة أخرى. كرري هذا الأمر حتى تحصلين على عجينة ناعمة ولينة وتغطي عرض الأسطوانة. قومي بنثر بعض الدقيق على عجينة المعكرونة أثناء التدوير والتقطيع للمساعدة في التجفيف والفصل.

3

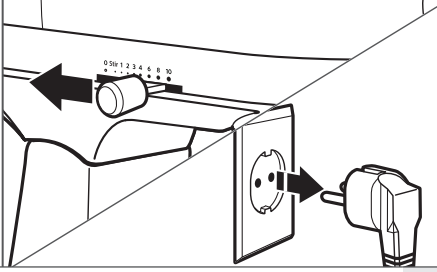
استخدام المنتج

تركيب مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة

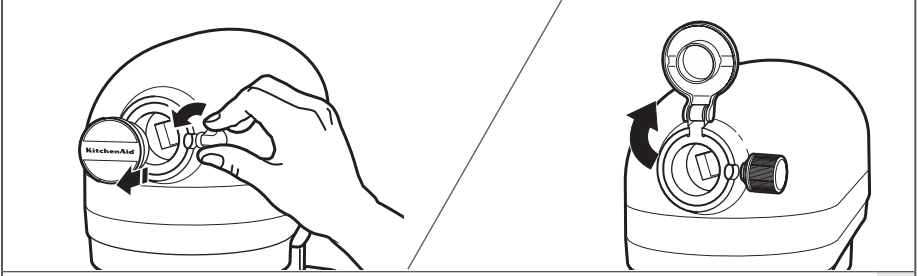
قبل الاستخدام الأول

ولتجنب إتلاف الملحقات، لا تقومي بغسلها أو غمرها في الماء أو في السوائل الأخرى. لا تقومي بغسلها في غسالة الأواني.

ملاحظة: تم تصميم هذه الملحقات ليتم استخدامها مع عجينة المكرونة فقط. لتجنب إتلاف مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة، لا تقومي بتقطيع أو تدوير أي شيء آخر بخلاف عجينة المكرونة.

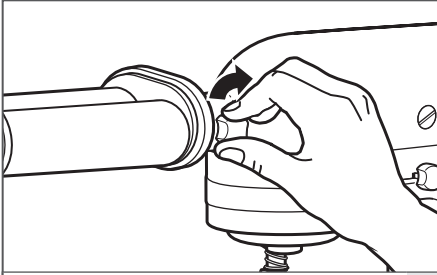


1 قومي بإيقاف (•) تشغيل الخلاط الثابت وفصله عن الكهرباء.

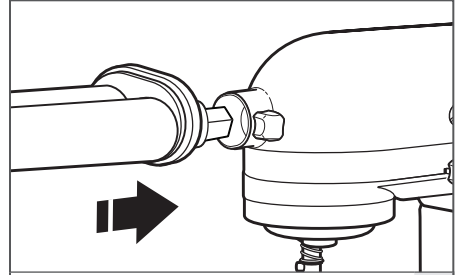


بالنسبة للخلاطات الثابتة المزودة بغطاء محور ملحق ذو مفصلة: ارفعيه لأعلى ليتم فتحه.

2 بالنسبة للخلاطات الثابتة المزودة بغطاء محور ملحق قابل للإزالة: أديري زر الملحق عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالة غطاء المحور الملحق.



4 قومي بربط زر محور ملحق الخلاط الثابت بإحكام حتى يتم تثبيت الملحق تمامًا بالخلاط الثابت.

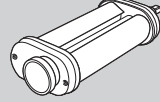
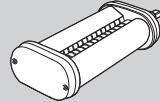


3 قومي بتركيب مبيت العمود في محور الملحق مع التأكد من ملائمة عمود القدرة داخل فتحة المحور المربع. وعند الضرورة، قومي بتدوير مجموعة ترقيق وتقطيع المكرونة ذهابًا وإيابًا. سيدخل السن الموجود في مبيت الملحق في الفتحة الخاصة بإطار المحور عندما يكون في وضع صحيح.

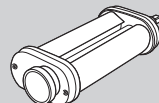
العربية

بدء الاستخدام

جدول إعدادات السرعة

الملحق	السرعة	عرض الشعرية	الاستخدامات المقترحة
أداة ترقيق المكرونة 	2	حتى 140 مم	راجع "جدول إعدادات الأسطوانة"
ملحق تقطيع الباستا لازانياته 	3	12 مم	نودلز سميكة
قاطع الفيتوتشيني 	5	6.5 مم	عجينة الشعرية بالبيض الفيتوتشيني
قاطع الاسباغيتي 	7	2 مم	الاسباغيتي الفيتوتشيني الرفيعة لينجويني فيني
ملحق تقطيع الباستا كابيليني 	7	1.5 ملم	نوع باستا رفيعة جدًا كابيليني لينغويني رفيعة جدًا

جدول إعدادات الأسطوانة

الملحق	إعدادات الأسطوانة	الاستخدامات المقترحة
أداة ترقيق المكرونة 	1 أو 2	عجن العجين وترقيقها
	3	شعرية سميكة من نوع "kluski"
	4	عجينة الشعرية بالبيض
	4 أو 5	عجينة شعرية لازانيا والفيتوتشيني والسباغيتي والرافولي
	6 أو 7	التورتاليني والفيتوتشيني الرفيعة ولينجويني فيني
	7 أو 8	المكرونة الرفيعة للغاية من نوع "الشعرية"/الكابيليني أو اللينجويني الرفيعة للغاية



سلامة المنتج

- 18 راجعي أيضًا الإجراءات الوقائية الهامة المضمنة في دليل «الإرشادات» الخاص بالخلط الثابت.
- 19 راجع قسم «العناية والتنظيف» للاطلاع على التعليمات الخاصة بتنظيف الأسطح الملامسة للطعام.
- 20 هذا الجهاز مخصص للاستعمال في الاستخدامات المنزلية وما شابه ذلك، على سبيل المثال:
 - الأماكن المخصصة لإعداد الطعام في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
 - المنازل الريفية.
 - الاستخدام بواسطة العملاء في الفنادق والموتيلات والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني.
 - البيئات التي توفر خدمات المبيت والإفطار.

احتفظي بهذه الإرشادات

تتوفر التعليمات على الإنترنت أيضًا، لذا تفضل زيارة موقعنا الإلكتروني على:
www.KitchenAid.eu

التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية

- للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واستعادته وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريتي منه المنتج.

التخلص من مواد التغليف

إن مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة ١٠٠٪ ومميزة برمز إعادة التدوير  وبالتالي يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لمواد التغليف بطريقة مسؤولة مع الامتثال التام لقواعد التخلص من النفايات الخاصة بالهيئة المحلية.

التخلص من المنتج

- وبالتأكيد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة، ستساعدن في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تنتج بشكل آخر من خلال التعامل غير الصحيح مع نفايات هذا المنتج.

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).



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.

بنبهك 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.

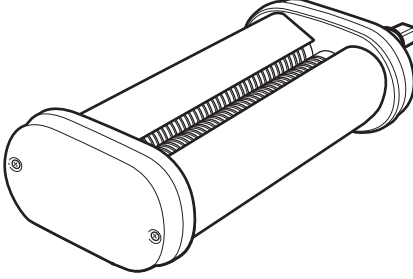
إجراءات وقائية هامة

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

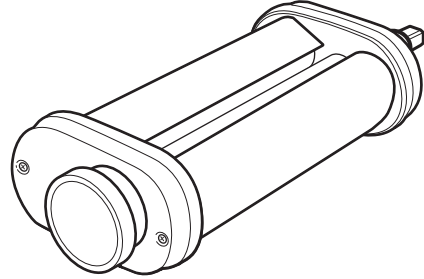
- 1 اقرئي جميع الإرشادات. قد ينتج عن الاستخدام الخاطئ للجهاز حدوث إصابات شخصية.
- 2 للحماية من خطر الإصابة بصدمة كهربائية، لا تضعي الخلاط الثابت في الماء أو السوائل الأخرى.
- 3 افصلي الخلاط الثابت عن مأخذ الكهرباء عند عدم الاستخدام، وقبلي تركيب الأجزاء أو إزالتها، وقبلي التنظيف.
- 4 الاتحاد الأوروبي فقط: يستطيع استخدام الأجهزة الأشخاص الذين يعانون ضعفاً في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الذين لا يملكون الخبرة أو المعرفة، بشرط توفير الإشراف أو التوجيه لهم في ما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة. ويجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
- 5 الاتحاد الأوروبي فقط: هذا الجهاز لا يجب أن يستخدمه الأطفال. أبقى الجهاز والسلوك بعيداً عن متناول الأطفال.
- 6 هذا الجهاز غير معد لاستخدام الأشخاص بما في ذلك الأطفال من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو المفكرين إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يكن ذلك تحت إشراف أو توجيه خاص باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم الأخطار المرتبطة به.
- 7 هذا الجهاز لا يجب أن يستخدمه الأطفال. يجب أن يكون الجهاز وكابلي الطاقة الخاص به بعيدين عن متناول الأطفال.
- 8 تجنبني ملامسة الأجزاء المتحركة. تجنبني وضع الأصابع بالقرب من فتحات التفريغ.
- 9 يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- 10 لا تشغل أي جهاز بسلك أو قابس تالف، أو بعد تعطله أو تعرضه للسقوط أو الضرر بأي شكل. وأعد الجهاز إلى أقرب مرفق خدمات معتمد لفحصه أو تصليحه أو تعديله كهربائياً أو ميكانيكياً.
- 11 قد يتسبب استخدام الملحقات التي لا توصي بها KitchenAid أو التي لا تتبعها في حدوث حريق أو التعرض لصدمة كهربائية أو إصابة.
- 12 أوقف تشغيل الجهاز (٠) وافصله عن مأخذ الكهرباء وقم بفك ملحق فرد الباستا ونظفها عن الجهاز قبل تنظيفه وعند عدم استخدامه. أوقف تشغيل الجهاز (٠) واحرص على أن يتوقف المحرك بالكامل قبل تركيب الأجزاء أو إزالتها.
- 13 لا تستخدم الخلاط الثابت في الهواء الطلق.
- 14 لا تدعي سلك الخلاط الثابت يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة.
- 15 لا تدعي سلك الخلاط الثابت يلامس الأسطح الساخنة، بما في ذلك الفرن.
- 16 لا تترك الجهاز أبداً بلا مراقبة أثناء تشغيله.
- 17 هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي فقط.



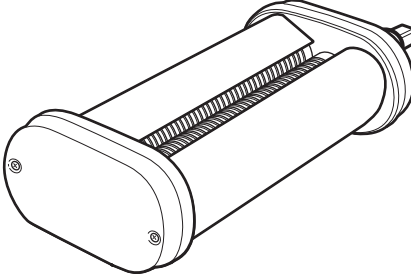
الأجزاء والميزات



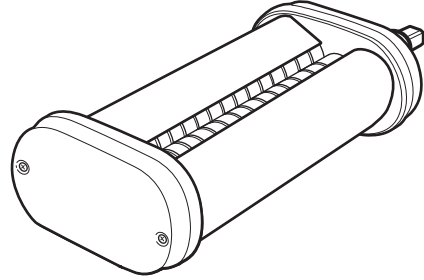
قاطع الاسباچيتي



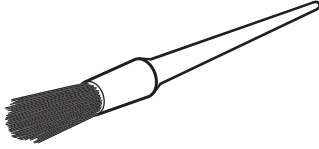
أداة ترقيق المكرونة



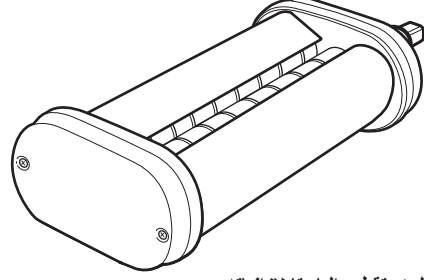
ين يلى بياك اس ابل اعى طقت قى حلم



قاطع الفيتوتشيني



فرشاة التنظيف



ملحق تقطيع الباستا لازانياته

جدول الطراز/الأسطوانة

استخدمي هذا الجدول لتحديد أدوات الترقيق و/أو التقطيع المضمنة مع منتج KitchenAid لديك بسرعة.

رقم الطراز	الملحق/الملحقات المضمنة
5KSMPPRA	أداة ترقيق المكرونة، قاطع الاسباچيتي، قاطع الفيتوتشيني
5KSMPSA	أداة ترقيق المكرونة
5KSMPCA	ملحق تقطيع الباستا لازانياته، ملحق تقطيع الباستا كابيليني







KitchenAid

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

W11499080A

12/20

