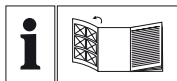


PL

NASADKA DO MAKARONU

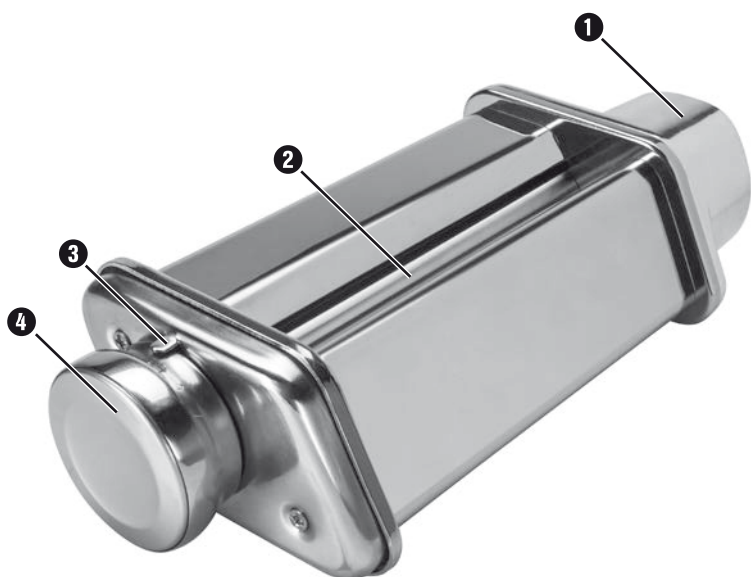
Instrukcja obsługi

**DO PROFESJONALNY ROBOT KUCHENNY
SKV 1200 A1**



PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.



Spis treści

Wstęp	2
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Zakres dostawy	2
Oznaczenie części	2
Wskazówki bezpieczeństwa	3
Czynności przygotowawcze	4
Montaż	4
Przepis na ciasto na makaron	5
Wałkowanie ciasta na makaron	5
Demontaż	5
Czyszczenie i pielęgnacja	6
Utylizacja	6
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	6
Serwis	7
Importer	7

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Nasadka do makaronu służy wyłącznie do wałkowania ciasta na makaron. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy używać go w celach komercyjnych!

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku prywatnego, wewnątrz pomieszczeń. Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni!

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w połączeniu z robotem kuchennym SKV 1200 A1.



Wszystkie części urządzenia, które wchodzi w kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Zakres dostawy

Nasadka do makaronu

Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

- Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz nie ma żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby zwróć się do serwisu.

Oznaczenie części

- ❶ Złącze z aretowaniem (do napędzania osprzętu specjalnego w robocie kuchennym)
- ❷ Wałki
- ❸ Oznaczenia pozycji
- ❹ Pokrętko regulacyjne

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO

- ▶ Koniecznie przestrzegać instrukcji obsługi, a w szczególności wskazówek bezpieczeństwa dotyczących robota kuchennego SKV 1200 A1!

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przy braku nadzoru, przed montażem, demontażem lub przed czyszczeniem nasadkę do makaronu należy zawsze zdejmować z robota kuchennego.
- ▶ Przed montażem lub demontażem nasadki do makaronu zawsze odłączać robota kuchennego od sieci elektrycznej.
- ▶ Przy braku nadzoru zawsze odłączać robota kuchennego od sieci elektrycznej.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się nasadką do makaronu.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych bądź umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Należy zapewnić nadzór nad dziećmi, aby nie bawiły się urządzeniem.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- ▶   Nigdy nie wkładać przedmiotów obcych ani rąk do nasadki do makaronu. Pozwoli to uniknąć obrażeń ciała i uszkodzenia urządzenia.
- ▶ Zachowaj ostrożność, by długie włosy, fragmenty odzieży, biżuteria ani podobne przedmioty nie zostały wciągnięte przez ruchome części.

Czynności przygotowawcze

- 1) Wyjmij wszystkie elementy z kartonu i usuń opakowania oraz ewentualnie folie ochronne i naklejki.
- 2) Wyczyść wszystkie elementy zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”. Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.

Montaż

OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- Przed montażem nasadki do makaronu upewnij się, że wtyk kabla zasilającego jest wyjęty z gniazda!
- 1) Zdejmij osłonę napędu osprzętu dodatkowego z robota kuchennego (patrz rozdz. „Praca z osprzętem dodatkowym” w instrukcji obsługi robota kuchennego).
 - 2) Włóż złącze z aretowaniem **1** nasadki do makaronu w napęd na akcesoria dodatkowe, znajdujący się w robocie kuchennym:



- 3) Obróć nasadkę do makaronu w taki sposób, aby się zablokowała:



Nasadka do makaronu jest teraz zamontowana.

Przepis na ciasto na makaron

Za pomocą nasadki do makaronu można przygotować ciasto na makaron według swojego przepisu lub według przepisu poniżej:

- 1) Umieść w misce do mieszania 340 g mąki z pszenicy twardej, 140 ml wody i 10 ml oleju.
- 2) Dobrze wymieszaj wszystkie składniki.

WSKAZÓWKA

- Ciasto powinno mieć lekko gruzelkowatą strukturę i nie powinno się kleić. Jeśli ciasto zbyt szybko się klei, należy dodać nieco mąki z pszenicy twardej. Jeżeli ciasto będzie za suche / gruzelkowate, należy dodać nieco wody.

- 3) Zostawić ciasto na ok. 1 godzinę, by się ustało.

Po upływie tego czasu można dalej wyrabiać ciasto.

Wałkowanie ciasta na makaron

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Nigdy nie sięgaj między wałki ❷ nasadki do makaronu.
- Uważaj, by żadne części odzieży, włosy ani biżuteria nie dostały się między wałki ❷.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nie należy użytkować urządzenia dłużej niż 10 minut bez przerwy. W przeciwnym wypadku możesz spowodować przegrzanie urządzenia!
- Urządzenie nie nadaje się do wałkowania zamrożonego ciasta!

- 1) Pokrętko regulacyjne ❹ ustaw najpierw na nieco grubsze ciasto:
 - Wyciągnij nieco pokrętko regulacyjne ❹ i jednocześnie obróć je tak, by oznaczenie pozycji ❸ wskazywało grubość ciasta „8”.
 - Zwolnij pokrętko regulacyjne ❹ i ewentualnie przekręć je jeszcze trochę, aż zatrzaśnie się na żądanym oznaczeniu pozycji ❸.

- 2) Uformuj płat ciasta tak, by miał mniej więcej 1/3 szerokości wałków ❷ i grubość ok. 0,5 cm.
- 3) Włóż wtyk kabla zasilającego robota kuchennego do gniazda zasilania.
- 4) Przetwórz przełącznik obrotowy robota kuchennego w położenie obrotów 1.
- 5) Posyp ciasto mąką.
- 6) Wprowadź ciasto między wałki ❷. Ciasto zostanie automatycznie wciągnięte i wyjdzie z drugiej strony nasadki do makaronu.
- 7) Zmniejsz ustawioną grubość ciasta o jeden stopień, przestawiając pokrętko regulacyjne ❹ o jeden stopień niżej.
- 8) Wprowadź ciasto ponownie między wałki ❷.
- 9) Powtarzaj kroki 7) i 8) tak długo, aż ciasto będzie miało żądaną grubość.
- 10) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Teraz ciasto można pokroić w żądany sposób.

Demontaż

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Przed demontażem nasadki do makaronu odłącz urządzenie od sieci elektrycznej!

- 1) Naciśnij mały przycisk obok złącza z aretowaniem ❶ na robocie kuchennym, obróć nasadkę do makaronu i zdejmij ją z robota kuchennego.

Czyszczenie i pielęgnacja

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Do czyszczenia nie należy stosować agresywnych ani chemicznych środków czyszczących. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie.
- 1) Myj nasadkę do makaronu w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń.
- 2) Spłucz następnie nasadkę do makaronu czystą wodą, aby nie pozostały na niej żadne resztki płynu do mycia naczyń.
- 3) Dokładnie wysusz nasadkę do makaronu.

Utylizacja

Zutylizuj nasadkę do makaronu zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony środowiska.



Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 281064 - B

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stan informacii:

01 / 2017 · Ident.-No.: SKV1200A1-B-092016-3

IAN 281064 - B