

KitchenAid®

0800330780



ГАРАНТІЯ

5

РОКІВ



KitchenAid®



Назва товару/артикул:

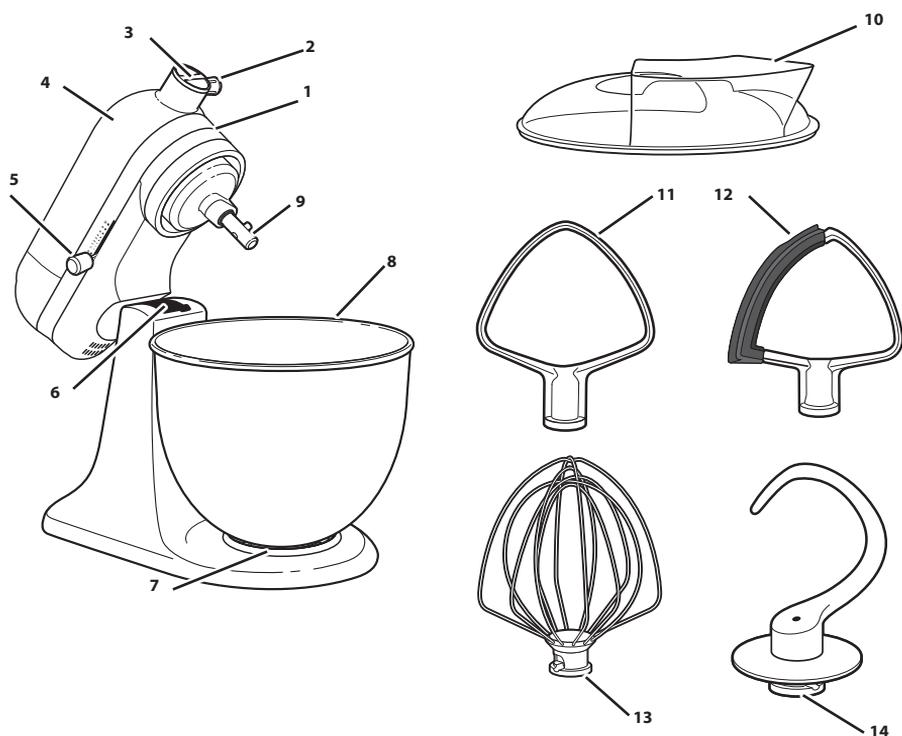
5KSM3311

Серійний номер:

Дата покупки:

М.П.

ЧАСТИНИ ТА ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКИ



1. Головка двигуна (важіль блокування не показаний)
2. Ручка кріплення
3. Привід для насадок
4. Головка двигуна
5. Важіль регулювання швидкостей
6. Гвинт регулювання висоти вінчика (не показано)
7. Затискна пластина чаші

8. Чаша
9. Вал вінчика
10. Захисний обід*
11. Лопатка для змішування
12. Лопатка з гнучким ребром*
13. Дротяний вінчик
14. Гак для замішування тіста

* Аксесуар продається окремо.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ ПРИЛАДУ

Ваша безпека та безпека інших стоїть на першому місці.

У цьому посібнику та на вашої пристрої ми розмістили багато важливих повідомлень про безпеку. Обов'язково прочитайте всі повідомлення про безпеку та дотримуйтесь їх вказівок.



Це є символом попередження про небезпеку. Цей символ попереджає вас про можливі небезпеки, які можуть завдати травми або навіть вбити вас та інших людей. Всі повідомлення про безпеку слідує за цим символом і словами «НЕБЕЗПЕКА» або «УВАГА». Ці слова означають:

 **НЕБЕЗПЕКА**

Ви можете загинути або отримати тяжкі травми, якщо негайно не дотримуетесь інструкцій.

 **УВАГА**

Ви можете загинути або отримати тяжкі травми, якщо не дотримуетесь інструкцій.

Попередження про небезпеку вкажуть вам на потенційну небезпеку, дадуть рекомендації щодо того, як зменшити ймовірність травми, а також на те, що може статися, якщо ви не дотримуватиметесь інструкцій.

При використанні побутових електроприладів необхідно дотримуватись основних запобіжних заходів, зокрема:

1. Прочитайте всі інструкції. Неправильне використання пристрою може призвести до серйозних травм.
2. Щоб уникнути ризику ураження струмом категорично заборонено занурювати міксер в воду або іншу рідину.
3. Відключіть міксер від розетки, коли ви його не використовуєте, перед встановленням або зняттям насадок, а також перед чищенням.
4. Цей прилад може використовуватися дітьми старше 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, що не мають досвіду роботи з технікою, якщо вони знаходяться під контролем особи відповідальної за їх безпеку, або ознайомлені з правилами його безпечної експлуатації. Чистка і обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
5. Наглядайте за дітьми. Не дозволяйте їм гратися з пристроєм. Використання пристрою дітьми не передбачено. Пристрій і його кабель повинні перебувати поза межами досяжності дітей. Чистка та технічне обслуговування міксера не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
6. Використання приладу дітьми не передбачено. Зберігайте прилад і його кабель поза досяжністю дітей.
7. Уникайте контакту з рухомими деталями. Для запобігання травм та/або пошкодження міксера при його використанні не допускайте зіткнення насадки для збивання з руками, волоссям, одягом, а також з приладами та іншим кухонним приладдям.
8. Не використовуйте пристрій, якщо у нього пошкоджений кабель електроживлення або вилка, в разі порушення його нормальної роботи, а також після падіння або іншого ушкодження. Передайте побутовий прилад в найближчий сервісний центр на обстеження, налагодження або регулювання.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ ПРИЛАДУ

9. Використання насадок, які не рекомендовані фірмою KitchenAid, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми.
10. Не використовуйте настільний міксер поза приміщенням.
11. Не допускайте звисання кабелю живлення з краю столу або іншою робочою поверхнею.
12. Слідкуйте, щоб кабель не торкався гарячих поверхонь, в тому числі плити.
13. Знімайте лопатку для змішування, дротяний вінчик або гак для замішування тіста з міксера перед миттям.
14. Цей пристрій призначений для використання в домашніх і схожих з ними умовах:
 - на кухнях для співробітників в магазинах, офісах і в інших робочих приміщеннях;
 - в житлових будинках на фермах;
 - клієнтами в готелях, мотелях та інших приміщеннях житлового типу;
 - в домашніх готелях, що надають харчування.
15. Діти не повинні гратися приладами.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

Повну інформацію про виріб, інструкції та відео включно з інформацією про гарантію можна знайти на сайті **kitchenaid-shop.com.ua**. Ознайомтеся з цими відомостями – можливо, вам не доведеться звертатися по технічне обслуговування. Щоб отримати безкоштовну друковану копію інструкції через Інтернет, зателефонуйте за номером **(0800) 330-780**

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ ПРИЛАДУ

ЕЛЕКТРИЧНІ ВИМОГИ

 **УВАГА**



Небезпека ураження електричним струмом

**Вставте вилку мережевого кабелю в заземлену електричну розетку.
Не знімайте контакт заземлення.
Не використовуйте адаптер.
Не використовуйте подовжувач.
Недотримання цих інструкцій може привести до смерті, пожежі або ураженню електричним струмом.**

Напруга: 220-240 Вольт А.С.
Частота: 50-60 Герц
Потужність: 2400 Ватт

ПРИМІТКА: Дані про номінальну потужність вашого міксеру вказані на табличці з серійним номером. Не використовуйте подовжувачі. Зверніться до кваліфікованого електрика або працівника сервісного центру за допомогою. Номінальна потужність визначається при використанні насадки, що вимагає максимальної потужності. При використанні інших рекомендованих насадок міксер можна експлуатувати при меншій потужності енергії.

УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ ЕЛЕКТРИЧНОГО ОБЛАДНАННЯ

- Утилізація пакувальних матеріалів

Пакувальні матеріали підлягають вторинній переробці і містять відповідний знак -



Тим не менше, окремі частини упаковки повинні бути утилізовані згідно з правилами місцевої адміністрації, що відповідають за ліквідацію відходів.

- Утилізація виробу

- Це обладнання марковано згідно Європейської директиви 2012/19/EU з використання електричного і електронного обладнання (WEEE).
- Дотримання правил утилізації виробу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я людини, які могли б бути викликані неправильною утилізацією цього продукту.



- Знак  на виробі або на супровідних документах означає, що пристрій потрапляє під визначення побутових відходів і має бути доставлено до відповідного центру з переробки електричного і електронного обладнання.

Для отримання більш докладної інформації про догляд, утилізацію і переробку даного приладу, будь ласка, звертайтеся до місцевих органи влади, місцевого центру утилізації побутових відходів або магазину, де ви купили продукт.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Даний прилад розроблений, виготовлений та поширюється відповідно до вимог безпеки директив ЄС 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC та 2011/65/EU (Директива RoHS).

КЕРІВНИЦТВО З РЕГУЛЮВАННЯ ШВИДКОСТЕЙ

На всіх швидкостях планетарний міксер автоматично починає роботу на нижчій швидкості (функція «М'яка старт»), що допомагає уникнути розбризкування інгредієнтів та «борошняної суспензії» при запуску, після чого швидкість швидко збільшується до обраної оптимальної роботи.

Швидкість	Аксесуари	Дія	Опис
½	Лопатка для змішування	Змішування	Для будь-яких видів змішування, повільного помішування, з'єднання інгредієнтів і приготування пюре. Використовуйте для додавання борошна і сухих інгредієнтів в рідке тісто, а також для додавання рідин до сухих інгредієнтів. Швидкість 1 не слід використовувати для змішування або замішування дріжджового тіста.
1	Лопатка з гнучким ребром*		
2	Лопатка для змішування Гак для змішування тіста	Повільне змішування	Для повільного змішування, приготування пюре, швидкого збовтування. Використовуйте для змішування густих видів тіста і карамельної маси, для приготування пюре з картоплі та інших овочів, додавання розпушувача на борошно, змішування розм'якшеного або твердого вершкового масла, а також змішування та приготування дріжджового тіста.
4	Лопатка з гнучким ребром* Дротяний вінчик	Змішування, швидке змішування	Для змішування тіста середньої густини, наприклад, для домашнього печива. Використовуйте для змішування цукру і розпушувача і для додавання цукру в ячні білки при приготуванні меренге. Середня швидкість для кексових сумішей.
6	Лопатка для змішування Дротяний вінчик	Швидке змішування, приготування крему	Для середньошвидкісного збивання (збивання вершків) лопаткою або вінчиком. Використовуйте для завершального етапу змішування кексових сумішей, сумішей для пончиків та інших видів рідкого тіста. Висока швидкість для кексових сумішей.
8	Дротяний вінчик	Прискорене змішування, збивання	Для збивання вершків, яєчних білків і глазури, використовуючи лопатку для змішування або вінчик.
10	Дротяний вінчик	Швидке збивання	Для збивання вінчиком невеликої кількості вершків або яєчних білків, а також збивання картопляного пюре в кінці приготування.

ПРИМІТКА. Регулятор швидкостей можна встановлювати в положення для вибору швидкостей 1, 3, 5, 7 та 9, якщо потрібно більш точне регулювання. Не перевищуйте швидкість 2 під час приготування дріжджового тіста, оскільки це може призвести до пошкодження планетарного міксера.

ПРИМІТКА. Розділ «Використання приладу» для отримання інформації про максимальну рекомендовану кількість інгредієнтів залежно від типу продукту.

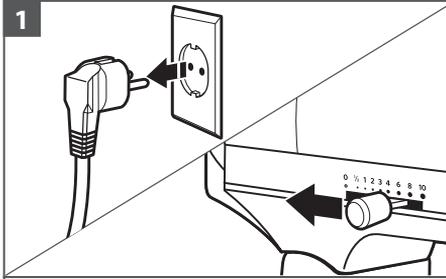
ПОЧАТОК РОБОТИ

ВИБІР ВІДПОВІДНОГО АКСЕСУАРА

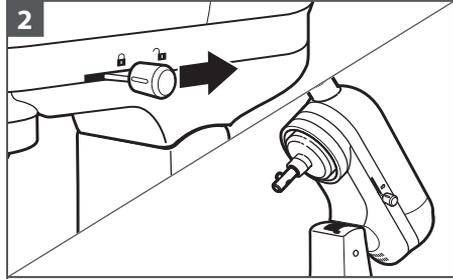
Аксесуари	Призначення	Рекомендовані страви
Лопатка для змішування Лопатка з гнучким ребром*	Звичайні і густі суміші	Випічка, збита глазур, цукерки, печиво, бісквіти, тісто для тістечок, м'ясний хліб, картопляне пюре.
Дротяний вінчик	Повітряні суміші	Яйця, яєчні білки, густий крем, варена глазур, бісквіти, майонез, деякі види цукерок.
Гак для замішування тіста	Змішування і замішування дріжджового тіста	Хліб, тісто для піци, булочки, кавове тістечко.

* Аксесар продається окремо.

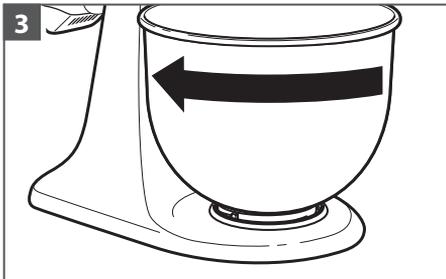
ЗБИРАННЯ НАСТІЛЬНОГО МІКСЕРА



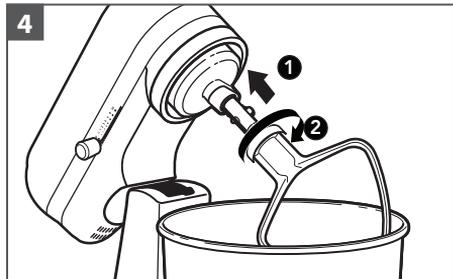
1 Переконайтеся, що настільний міксер не включений в розетку, а важіль регулювання частоти обертання встановлений на «0».



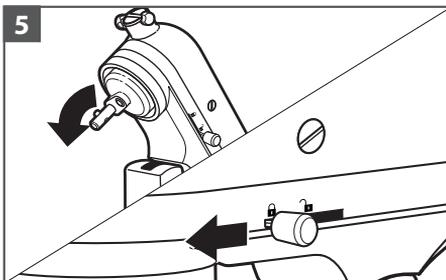
2 Встановіть блокуючий важіль в положення «Відкрити» (Unlock) і підійміть робочий блок. Після підняття переведіть блокуючий важіль в положення «Закрити»(Lock), щоб зафіксувати робочий блок нагорі.



3 Встановіть чашу: Помістіть чашу на фіксор і обережно поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати.



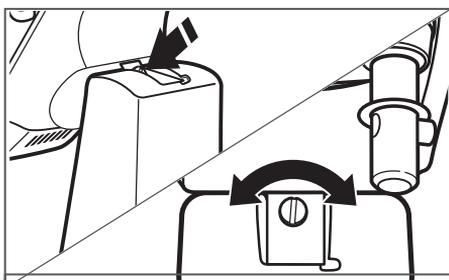
4 Одягніть насадку на вал насадки і натисніть на неї до максимальної фіксації. Потім поверніть насадку проти годинникової стрілки, насаджуючи її на штифт вала.



5 Розблокуйте головку двигуна та опустіть її вниз. Потім зафіксуйте* головку, щоб вона залишилася в опущеному положенні. Перед змішуванням перевірте блокування*, спробувавши підняти головку двигуна.

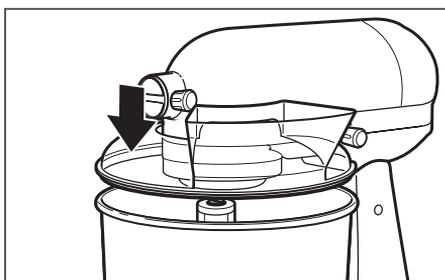
*Функція блокування доступна на деяких моделях.

ЗБИРАННЯ НАСТІЛЬНОГО МІКСЕРА



(Додатково): Для регулювання зазору між лопаткою та чашею підніміть та зафіксуйте* головку двигуна. Злегка поверніть гвинт проти годинкової стрілки (ліворуч), щоб підняти лопатку, або за годинковою стрілкою (вправо), щоб опустити її.

Примітка. При надмірному регулюванні гвинта важіль блокування чаші може не зафіксуватися на місці.



(ДОДАТКОВО) Встановлення захисного обода**:
посуньте захисний обід** з передньої сторони планетарного міксера у становище над чашею. Нижній край захисного обода** встановлюється усередині чаші.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

**УВАГА**



Небезпека ураження електричним струмом

**Підключіть до заземленої розетки.
Не видаляйте заземлюючий електрод.
Не використовуйте адаптер.
Не використовуйте подовжувач.**

Недотримання цих інструкцій може призвести до смерті, пожежі або ураження електричним струмом.



Підключіть прилад до заземленої розетки. Щоб уникнути розбризкування, почніть роботу на більш низькій швидкості, поступово збільшуючи її.
«Посібник з регулювання швидкостей».

*Функція блокування доступна на деяких моделях.

** Аксесуари продаються окремо.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

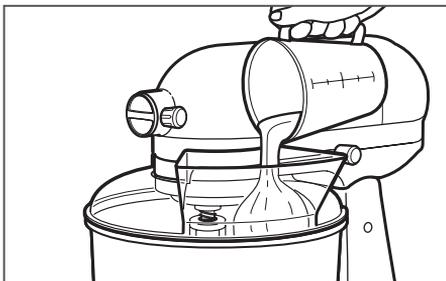
⚠ УВАГА

Небезпека травмування

Відключіть міксер, перш ніж торкатися до збивання.
Невиконання цієї вимоги може призвести до перелому кістки, порізів або синців.



Забороняється шкребти чашу під час роботи. Зазвичай достатньо одного чи двох відскоблюючих рухів по поверхні чаші під час змішування.

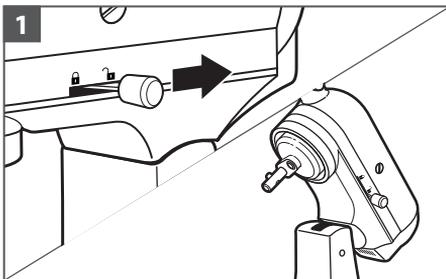


(ДОДАТКОВО): додайте інгредієнти в чашу через жолоб для додавання інгредієнтів**.

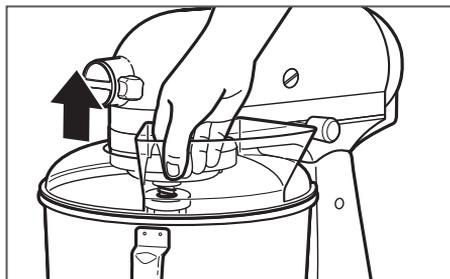
Таблиця місткості

Тип продукту	Усі сорти борошна	Ячні білки	Картопля (для картопляного пюре)
Максимальна ємність	680 г	8 яєць	2 кг

РОЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ



Вимкніть (0) планетарний міксер і від'єднайте його від мережі електроживлення. Розблокуйте та підніміть головку двигуна. Потім зафіксуйте* головку, щоб вона залишилася у піднятому стані.

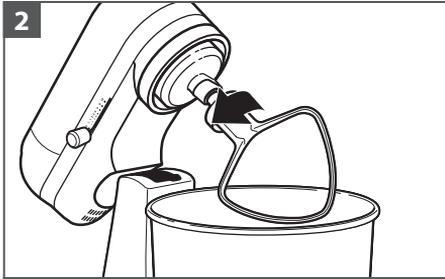


(ДОДАТКОВО): підніміть передню частину захисного обода** із краю чаші. Зніміть аксесуар з планетарного міксера.

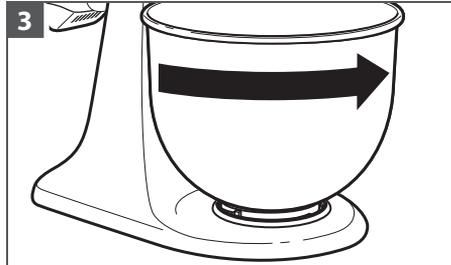
*Функція блокування доступна на деяких моделях.

** Аксесуари продаються окремо.

РОЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ



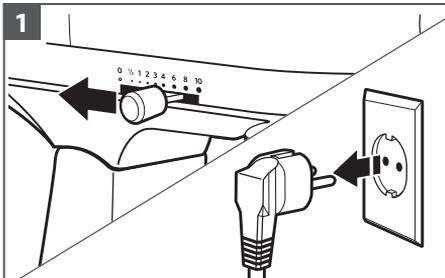
2 Натисніть на аксесуар знизу вгору, поверніть його та витягніть з валу вінчика.



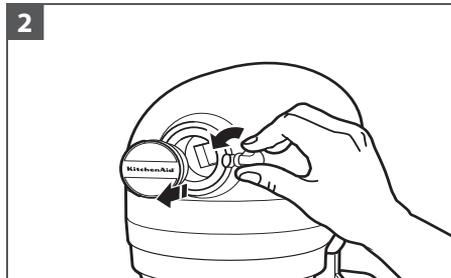
3 Поверніть чашу, щоб зняти її із затисної пластини.

ДОДАТКОВІ НАСАДКИ

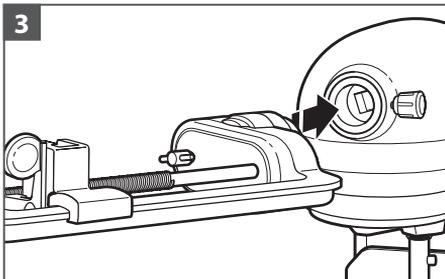
KitchenAid пропонує широкий вибір додаткових насадок, таких як спіралайзер, ножі для нарізки пасти або м'ясорубка, які встановлюються на валу приводу насадок Power Hub планетарного міксера, як показано тут.



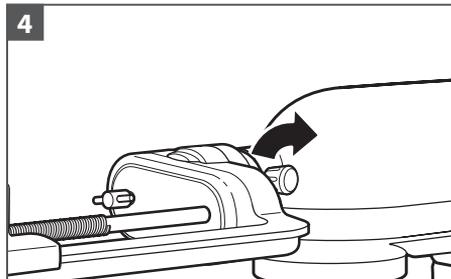
1 Вимкніть (0) планетарний міксер і від'єднайте його від мережі електроживлення.



2 Зніміть ковпачок з маточини приводу для насадок.



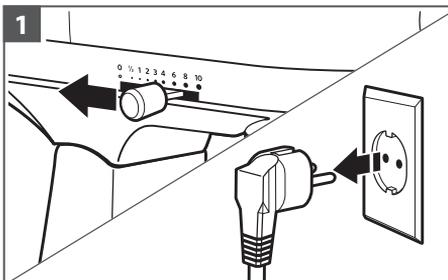
3 Вставте насадку в привод для насадок, переконавшись, що вал приводу насадок встановлений у квадратне гніздо приводу для насадок.



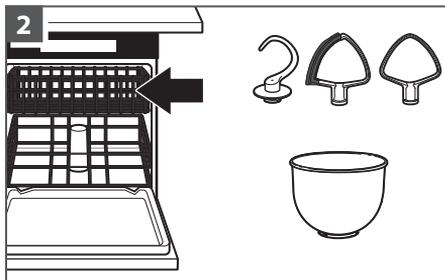
4 Повертаючи ручку кріплення планетарного міксера за годинниковою стрілкою, затягніть її так, щоб насадка виявилася щільно приєднана до планетарного міксера.

ДОГЛЯД І ОЧИСТКА

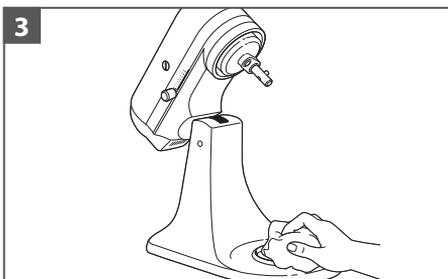
ВАЖЛИВО! Забороняється занурювати корпус планетарного міксеру у воду чи інші рідини.



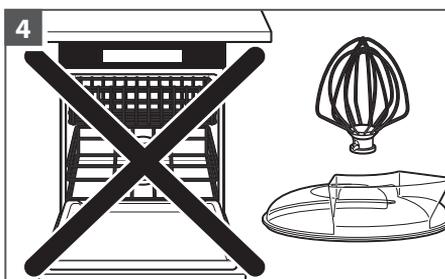
Вимкніть (0) планетарний міксер і від'єднайте його від мережі електроживлення.



Деталі, які можна мити в посудомийній машині тільки на верхній полиці: чаша з нержавіючої сталі, кришка чаші, лопатка для змішування, гак для замішування тіста та лопатка з гнучким ребром*.



Протріть корпус планетарного міксеру м'якою вологою тканиною.



Дротяний вінчик і захисний обід* потрібно мити лише вручну.

* Аксесуар продається окремо.

КЕРІВНИЦТВО З ВИЯВЛЕННЯ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



⚠ УВАГА

Небезпека ураження електричним струмом

Вставте штепсельну вилку в заземлену електричну розетку.

Не знімайте контакт заземлення.

Не використовуйте перехідники.

Не використовуйте подовжувачі.

Невиконання цих вказівок може призвести до смертельної травми, займання або ураження електричним струмом.

Проблема	Рішення
Якщо планетарний міксер нагрівається під час роботи:	При значних навантаженнях та тривалій роботі верхня частина приладу може нагріватися настільки, що до неї неможливо буде торкнутися. Це нормально.
У випадку, якщо лопатка для змішування вдаряється об чашу:	Вимкніть планетарний міксер. Див. розділ «Збирання приладу» та відрегулюйте зазор між лопаткою та чашею.
Важіль регулювання швидкості переміщується ривками або важко:	Для легкого переміщення важеля регулювання швидкості при переміщенні у будь-якому напрямку злегка підніміть його.
Якщо ваш планетарний міксер не працює, перевірте наступне:	Чи підключений планетарний міксер до електромережі?
	Чи справний запобіжник в електричному ланцюзі планетарного міксера? За наявності блоку автоматичного вимикача переконайтеся, що ланцюг замкнутий.
	Вимкніть планетарний міксер на 10-15 секунд, потім знову увімкніть його. Якщо планетарний міксер, як і раніше, не запускається, дайте йому охолонути протягом 30 хвилин перед повторним увімкненням.
Проблему не вдається вирішити:	Див. розділ «Умови надання гарантії KitchenAid» («Гарантія»). Не повертайте планетарний міксер продавцю, тому що він не виконує ремонт.

УМОВИ ГАРАНТІЇ KITCHENAID («ГАРАНТІЯ»)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (Бельгія) («Гарант») надає кінцевому клієнту, який є споживачем, Гарантію з наведеними далі умовами.

Ця Гарантія є додатковою й не обмежує та не впливає на дію передбаченої законодавством гарантії кінцевого клієнта, яку має забезпечити продавець виробу.

Термін гарантії:	KitchenAid оплачує:	KitchenAid не оплачує:
Європа, Близький Схід і Африка: для моделі : повна гарантія терміном на П'ЯТЬ років, починаючи з дня покупки.	Заміну частин і вартість ремонтних робіт в зв'язку з усуненням дефектів матеріалів і виготовлення. Технічне обслуговування має здійснюватися авторизованим центром Обслуговування KitchenAid.	А. Ремонт в тих випадках, коли міксер використовується для операцій, що відрізняються від звичайного приготування домашньої їжі. В. Пошкодження, що виникли в результаті нещасного випадку, внесення змін, неправильного або поганого поводження, а також викликані встановленням або експлуатацією, що не відповідають місцевим електротехнічним правилам.

ОБМЕЖЕННЯ ГАРАНТІЇ

- Гарантія поширюється на вироби, які використовувалися в особистих цілях, і не поширюється на вироби, які використовувалися в професійній чи комерційній діяльності.
- Гарантія не поширюється на випадки нормального зносу, неналежну чи неправомірну експлуатацію, несправності, що виникли внаслідок недотримання інструкцій з експлуатації, підключення виробу до джерела живлення з невідповідною напругою, недотримання застосованих електротехнічних норм під час встановлення чи експлуатації або застосування надмірної сили (наприклад, ударів).
- Гарантія не поширюється на вироби, конструкцію яких було змінено. Наприклад, якщо робочу напругу виробу було змінено зі 120 В до 220–240 В.
- У разі надання послуг за цією Гарантією термін дії Гарантії не подовжується. Новий термін дії Гарантії також не починається. Термін дії Гарантії на встановлені запасні частини завершується одночасно з терміном дії Гарантії на весь виріб.
- Подальші чи інші скарги, зокрема вимоги про компенсацію, не розглядатимуться, якщо це не вимагається законодавством.

KITCHENAID НЕ НЕСЕ НІЯКОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА НЕПРЯМІ ЗБИТКИ

Гарантійне обслуговування та сервіс: ТОВ «РЕНКЛОД ЛТД» Код за ЄДРПОУ: 35945963 Місцезнаходження: 01030, місто Київ, вул. Івана Франка, будинок 18А, офіс 5

Центри обслуговування:

Будь-яке обслуговування має здійснюватися місцевим авторизованим центром обслуговування KitchenAid. Зв'яжіться з продавцем, у якого ви придбали прилад і дізнайтеся назву найближчого до Вас авторизованого центру обслуговування KitchenAid.

В Україні: Сервісний центр
м. Київ, вул. Оранжерейна, 3
Телефон: 0(800) 330-780

Більш детальну інформацію можна дізнатися на нашому сайті: kitchenaid-shop.com.ua

© 2022. Всі права захищені.
Специфікація може бути змінена без попереднього повідомлення.

KitchenAid

©2022 All rights reserved.

