

KitchenAid®

0800330780



Назва товару/артикул:

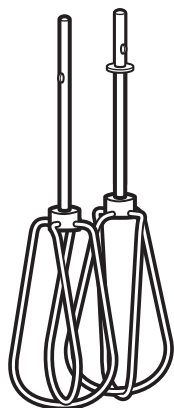
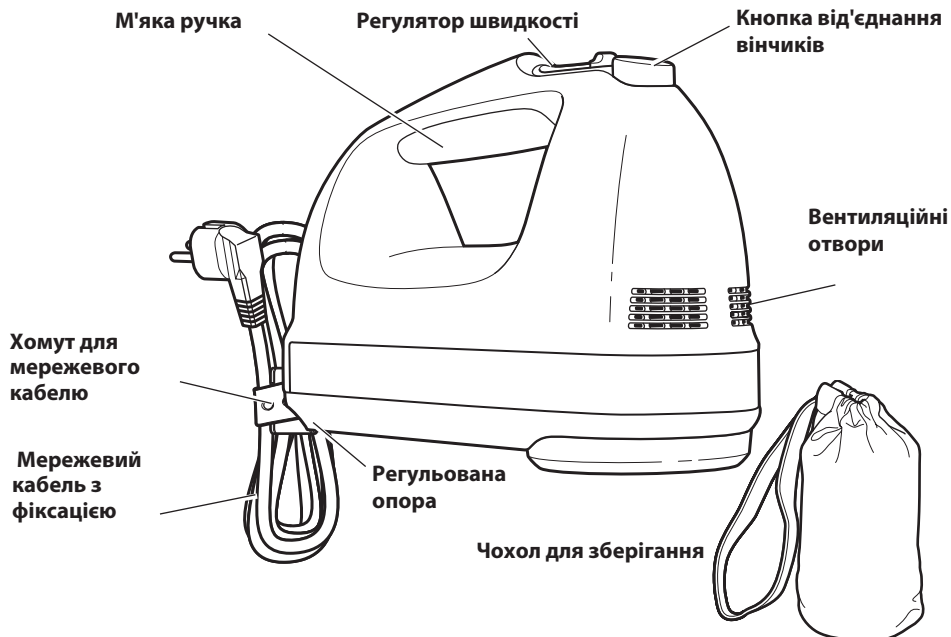
5KHM9212

Серійний номер:

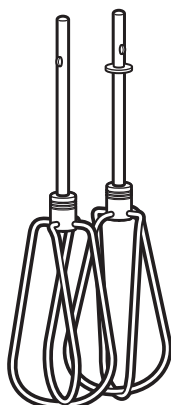
Дата покупки:

М.П.

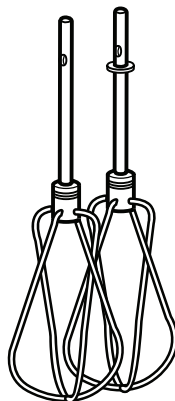
КОМПОНЕНТИ ТА ПРИЛАДДА



**Насадка
Турбо-вінчик**



**Насадка
Турбо-вінчик
II**

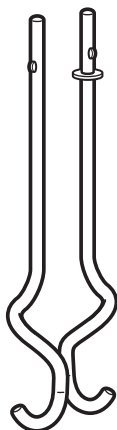


**Насадка вінчик
Artisan**

(Входить до комплекту поставки тільки професійних моделей)



**Стрижневий
змішувач**



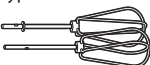
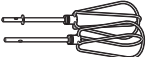
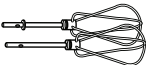
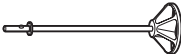
**Насадки (гачки)
для замішування
тіста**



**16-дротяний
вінчик**

КОМПОНЕНТИ І ПРИЛАДДЯ

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

ПРИЛАДДЯ	ЗАСТОСУВАННЯ	ВХОДИТЬ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ МОДЕЛІ	
		5KHM7210	5KHM9212
Турбо-вінчик 	замішування тіста для печива або тортів		
Турбо-вінчик II 	замішування тіста для печива або тортів	●	
Вінчик Artisan* 	замішування тіста для печива або тортів		●
Стрижневий змішувач 	приготування смузі молочних коктейлів соусів, заправок для салату		●
Насадки (гачки) для замішування тіста 	приготування дріжджового тіста для хліба		●
16-дротяний вінчик 	приготування збитих вершків, збивання яєчних білків, приготування білих соусів приготування пудингів	●	●
Чохол для зберігання 	служить для зберігання насадок		●

* Не продається як додаткове приладдя.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ ПРИЛАДУ

Ваша безпека та безпека інших стоїть на першому місці.

У цьому посібнику та на вашому 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.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

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

1. Прочитайте усі вказівки. Неналежне використання приладу може призвести до травмування.
2. Щоб запобігти ураженню електричним струмом, не занурюйте прилад у воду або іншу рідину.
3. Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи ментальними можливостями або які не мають достатнього досвіду та знань, за винятком тих випадків, коли вони перебувають під наглядом або були проінструктовані щодо використання приладу особою, яка відповідає за їх безпеку.
4. Тільки для Європи: Цей прилад не повинен використовуватись дітьми. Зберігайте прилад та його кабель живлення в місцях, недоступних для дітей.
5. Лише для Європи: Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або які не мають належного досвіду використання та знань можуть користуватися електропобутовими приладами тільки в тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом або проінструктовані з питання безпечного використання електропобутового приладу та усвідомлюють пов'язані з цим ризики. Не дозволяйте дітям грати з приладом.
6. Слідкуйте за дітьми та не допускайте, щоб вони грали з приладом.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ ПРИБАДУ

7. У разі пошкодження мережевого кабелю його заміна повинна здійснюватися виробником, працівником сервісного центру або іншим працівником з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
8. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду.
9. Вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі живлення, якщо він не використовується, а також перед тим, як знімати або встановлювати будь-які його частини, а також перед очисткою. Щоб від'єднати прилад від мережі, візьміться за штепсельну вилку та потягніть за неї, щоб вийняти з розетки. Ніколи не тягніть за сам кабель.
10. Уникайте дотиків до частин приладу, що рухаються. Слідкуйте за тим, щоб під час роботи приладу ваші руки, волосся, одяг, а також лопатка або інше приладдя знаходилися поза зоною дії його компонентів, щоб уникнути травми та/або пошкодження приладу.
11. Не використовуйте прилад із пошкодженим мережевим кабелем або вилкою, а також після несправностей у роботі приладу, його падіння або будь-якого іншого пошкодження. У цьому випадку поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або механічного/електричного регулювання.
12. Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не звисав з краю столу або стільниці.
13. Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями, у тому числі поверхнями кухонної плити.
14. Використання насадок, не рекомендованих компанією KitchenAid або не проданих нею, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування.
15. Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
16. Перед тим, як приступати до миття, вийміть приладдя з ручного міксера.
17. Вказівки щодо очищення поверхонь, що контактують з харчовими продуктами, див. у розділі «Чистка та догляд».
18. Цей прилад призначений для експлуатації в побуті та аналогічних умовах, наприклад: - на кухнях для персоналу в магазинах, офісних та інших робочих приміщеннях; - у центрах агротуризму; - для використання клієнтами у готелях, мотелях та інших місцях тимчасового проживання; - у пансіонах типу Bed and Breakfast.

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 інформації через Інтернет, зателефонуйте за номером **(0800) 330-780**

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ ПРИБАДУ

ЕЛЕКТРИЧНІ ВИМОГИ

Напруга: 220-240 В пров. струму

Частота: 50-60 Гц

Потужність: 85 Вт

ПРИМІТКА. Якщо вилка не вставляється повністю в розетку, зверніться до кваліфікованого електрика. Не намагайтеся підігнати штепсель до розміру розетки самостійно

УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ, ЩО ПРАЦЮЄ ВІД ЛІТІЙ-ІОННОГО АКУМУЛЯТОРА

Завжди утилізуйте вироби, що працюють від акумулятора, відповідно до федеральних, регіональних та місцевих нормативних постанов. Для отримання інформації про пункти утилізації зверніться до служби переробки відходів у вашому регіоні.

УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ ЕЛЕКТРИЧНОГО УСТАТКУВАННЯ

Утилізація виробу

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

- Знак  на виробі або на супровідних документах означає, що пристрій підпадає під визначення побутових відходів і повинен бути доставлений до відповідного центру з переробки електричного та електронного обладнання. Для отримання більш детальної інформації про догляд, утилізацію та переробку приладу, будь ласка, звертайтеся до місцевих органів влади, служби збирання побутових відходів або магазину, де ви купили продукт.

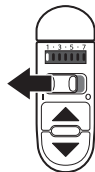
СЕРТИФІКАТ ВІДПОВІДНОСТІ

ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ КРАЇН ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ

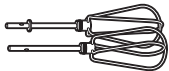
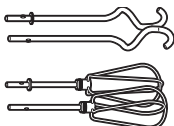
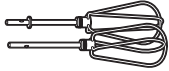
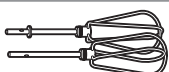
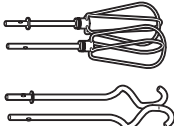
Даний прилад розроблений, сконструйований та поширюється відповідно з вимогами директив ЄС з безпеки: директиви 2014/35/EU щодо низьковольтного обладнання, директиви 2014/30/EU про електромагнітну сумісність, директиви екодизайну 2009/125/ЄС, директиви 2011/65/EU щодо обмеження вмісту наступних виправлень.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИБОРУ ШВИДКОСТІ

7-СКОРОТНІ РУЧНІ МІКСЕРИ



7-швидкісний ручний міксер завжди починає роботу на найнижчій швидкості (Швидкість 1). При необхідності перемкніть прилад на вищу швидкість: при цьому на індикаторі заданої швидкості загориться відповідне число.

ШВИДКІСТЬ	НАСАДКА	ОПИС
1		Для повільного розмішування, комбінування інгредієнтів та початку змішування. Працюйте на цій швидкості, додаючи горіхи, шоколадну стружку, тертий сир, цибулю, оливки та інші інгредієнти, що містять шматочки. Також використовуйте її для суміші борошна та інших сухих інгредієнтів із рідинами або іншими сумішами, що містять велику кількість вологи. Вона сприяє запобіганню виплескування інгредієнтів із чаші.
2		Змішування тіста для млинців
3		Замішування густого тіста, наприклад, для приготування печива. Змішування легких сирів, що мають кремоподібну консистенцію. Замішування рідких сумішей, що містять желатин.
4		Приготування густих сумішей на основі вершкових сирів. Приготування пюре з картоплі чи гарбуза.
5		Змішування тіста для булочок; хліба, у тому числі, швидкого приготування, і тортів, а також приготування глазури. Змішування вершкового масла із цукром.
6		Збивання густих кремів та сумішей для мусів.
7		Збивання яєчних білків і сумішей для безе.

ПРИМІТКА: Замішуйте тісто для хліба за допомогою насадок (гачків) для замішування тіста (ПРОДАНО ОКРЕМО). Турбо-вінчики не призначені для цієї мети.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИБОРУ ШВИДКОСТІ

9-ШВИДКІСНІ РУЧНІ МІКСЕРИ



9-швидкісний ручний міксер завжди починає роботу на найнижчій швидкості (Швидкість 1). При необхідності переключіть прилад на вищу швидкість: при цьому на індикаторі заданої швидкості загориться відповідне число.

ШВИДКІСТЬ	НАСАДКА	ОПИС
1		Для повільного розмішування, комбінування інгредієнтів та початку змішування. Працюйте на цій швидкості, додаючи горіхи, шоколадну стружку, тертий сир, цибулю, оливки та інші інгредієнти, що містять шматочки.
2		Також використовуйте її для суміші борошна та інших сухих інгредієнтів з рідинами або іншими сумішами, що містять велику кількість вологи. Замішуйте дріжджове тісто (для хліба та піци) за допомогою насадок (гачків) для замішування тіста.
3		Створення рідких сумішей, наприклад, для млинців або вафель.
4		Замішування густого тіста, наприклад, для приготування печива або бісквітів.
5		Замішування густого тіста, наприклад, для булочок або тортів. Приготування пюре з картоплі чи гарбуза.
6		Змішування вершкового масла мастила з цукром. Приготування глазурі.
7		Завершення замішування тіста для тортів та інших типів тіста.
8		Збивання кремів та сумішей для мусів. Змішування рідких інгредієнтів (наприклад, для молочних коктейлів чи соусів) та доведення до однорідної консистенції заправки для салатів.
9		Збивання яєчних білків та сумішей для безе. Змішування рідких інгредієнтів (наприклад, для молочних коктейлів чи соусів) та доведення до однорідної консистенції заправки для салатів.

ПРИМІТКА: Замішуйте тісто для хліба за допомогою насадок (гачків) для замішування тіста. Турбо-вінчикі не призначені для цієї мети.

ЗБІРКА ПРИЛАДУ

ПРИЄДНАННЯ НАСАДОК

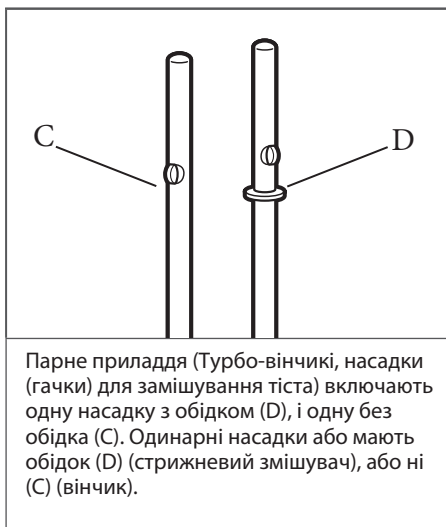
⚠ УВАГА

Небезпека травми

Вимкніть міксер, перш ніж торкатися збивалки.

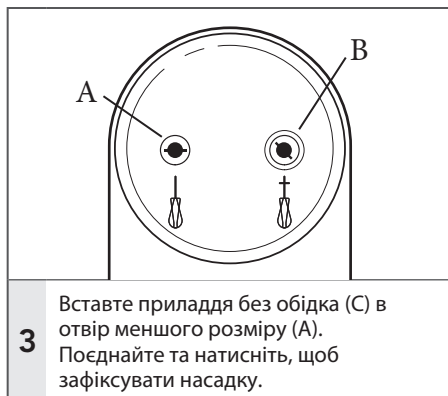
Невиконання цієї вимоги може призвести до перелому кістки, порізів чи синців

УВАГА: Прочитайте інструкції з використання ручного міксера, викладені в цьому посібнику, та суворо дотримуйтесь їх.

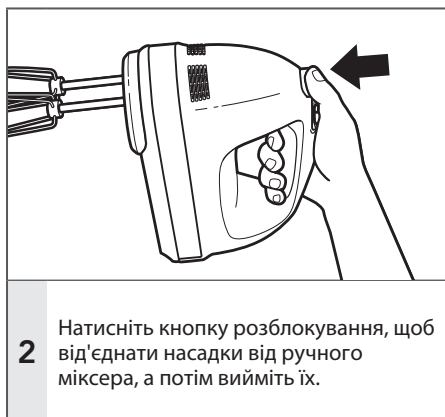


ПРИМІТКА: Приладдя без обідка можна вставляти в будь-який отвір (A або B). Приладдя з обідком можна вставляти тільки в отвір більшого розміру (B).

ЗБІРКА ПРИЛАДУ



ЗНЯТТЯ НАСАДОК



ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ВИКОРИСТАННЯ РЕГУЛЯТОРА ШВИДКОСТІ

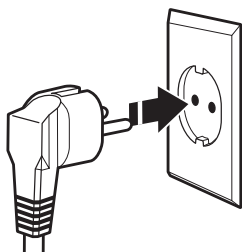
УВАГА

Небезпека травмування

Вимкніть міксер, перш ніж торкатися збивалки.

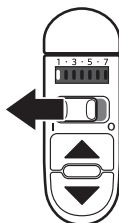
Невиконання цієї вимоги може призвести до перелому кістки, порізів чи синців.

Даний ручний міксер KitchenAid збиває швидше та ефективніше в порівнянні з більшістю інших електричних ручних міксерів. Тому час збивання, зазначений у більшості рецептів, слід відрегулювати, щоб уникнути отримання рідкої суміші. Час збивання скорочується за рахунок більшого розміру вінчика. Для визначення оптимального часу збивання контролюйте стан тіста або суміші і збивайте тільки доти, доки не буде досягнуто консистенції, вказаної у вашому рецепті, наприклад, «однорідна і кремоподібна». Про вибір оптимальної швидкості збивання див. розділ «Рекомендації щодо вибору швидкості».



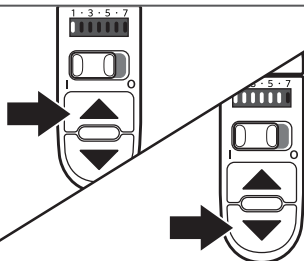
1

Вставте вилку кабелю живлення ручного міксера в електричну розетку.



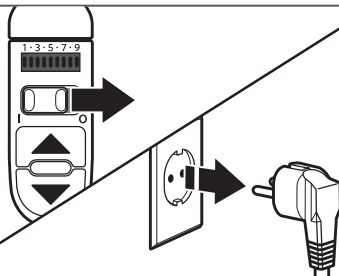
2

Посуньте вимикач у положення «I» («УВІМК»). Електродвигун автоматично ввімкнеться на швидкості 1, а на індикаторі швидкості загориться цифра «1»



3

Натискайте кнопку зі стрілкою ВВЕРХ, щоб збільшити швидкість розмішування до потрібного значення. За необхідності натисніть кнопку зі стрілкою ВНИЗ для зменшення швидкості розмішування. Додаткову інформацію див. у розділі «Рекомендації щодо вибору швидкості».



4

Після закінчення роботи посуньте вимикач у положення «O» («Вимк»). Перед тим, як виймати насадки, від'єднайте ручний міксер від електроживлення.

ПРИМІТКА: Ручний міксер при кожному вклученні автоматично починає роботу на швидкості 1 незалежно від швидкості, заданої на момент його вимкнення.

ДОГЛЯД ТА ОЧИСТКА

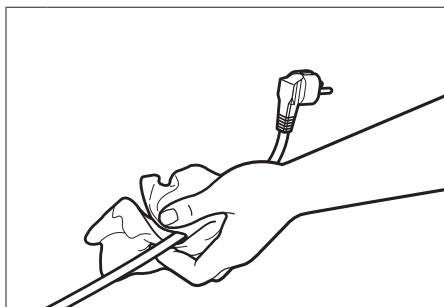
ОЧИСТКА КОРПУСУ РУЧНОГО МІКСЕРА

УВАГА

Небезпека травмування

Вимкніть міксер, перш ніж торкатися збивалки.

Невиконання цієї вимоги може призвести до перелому кістки, порізів чи синців



1

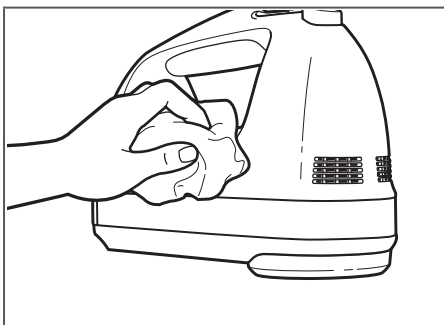
Завжди від'єднуйте ручний міксер від електромережі перед тим, як приступати до його очистки. Протріть кабель живлення вологою тканиною. Потім насухо витріть м'якою тканиною.

УВАГА



Небезпека ураження електричним струмом

Не занурюйте міксер у воду. Це може призвести до смерті чи електричного шоку.



2

Протирайте ручний міксер вологою тканиною. Потім насухо витріть м'якою тканиною.

ПРИМІТКА: Не занурюйте ручний міксер у воду.

ДОГЛЯД ТА ОЧИСТКА

ОЧИСТКА НАСАДОК



Перед очисткою насадок завжди виймайте їх із ручного міксера. Мийте їх у посудомийній машині або вручну гарячою водою з милом. Потім сполосніть і насухо витріть.

МИЙКА ЧОХЛА ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ МІКСЕРА



Періть в пральній машині гарячою водою; віджимайте на малій швидкості. Або протирайте тканиною, змоченою у гарячій воді з милом.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

У разі несправності або неправильної роботи ручного міксера:

Спочатку спробуйте усунути несправність згідно з наведеними тут вказівками, щоб унеможливити витрати на непотрібне сервісне обслуговування.

1. Чи включений ручний міксер до мережі електроживлення?

2. Чи цілий запобіжник у ланцюзі електропостачання, до якого включений ваш ручний міксер? Якщо у вас є розподільна коробка з рубильником, переконайтеся, що він замкнутий.

3. Спробуйте від'єднати ручний міксер від розетки, а потім знову підключити його до неї.

Якщо не вдалося усунути несправність: Див. розділ «Умови надання гарантії KitchenAid («Гарантія»)». Не повертайте ручний міксер до магазину — він не проводить ремонту

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 5 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 електрочайник 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/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.

