

# KitchenAid®

0800330780



ГАРАНТІЯ

2

РОКИ



Назва товару/артикул:

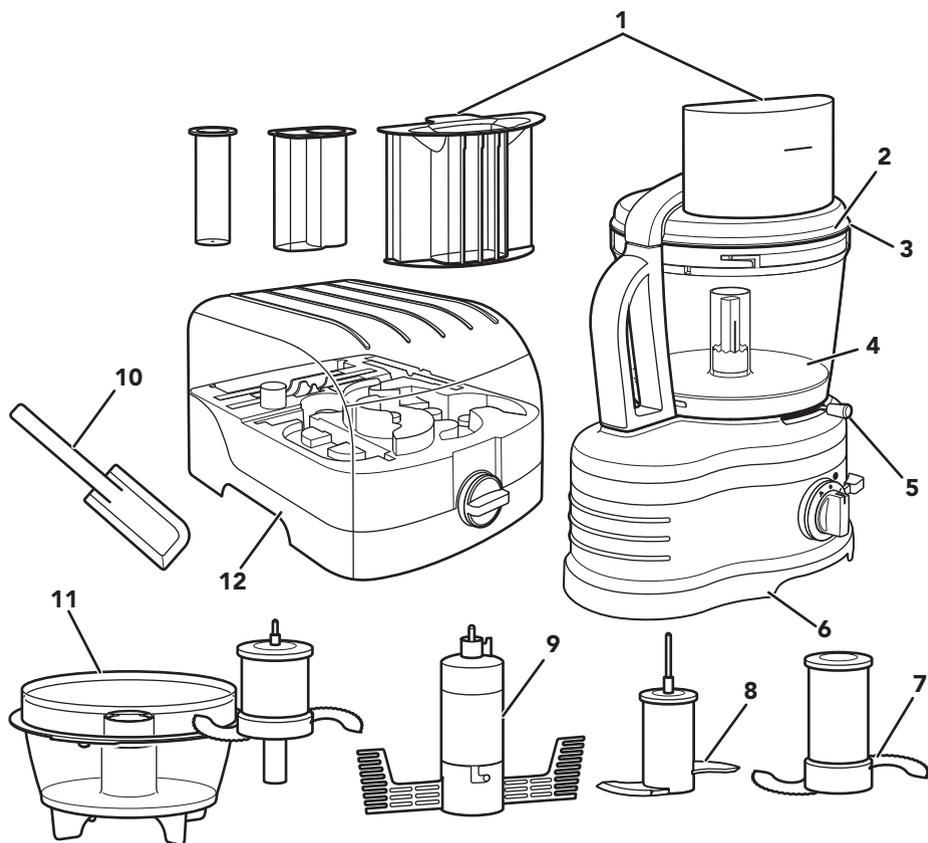
5KFP1644

Серійний номер:

Дата покупки:

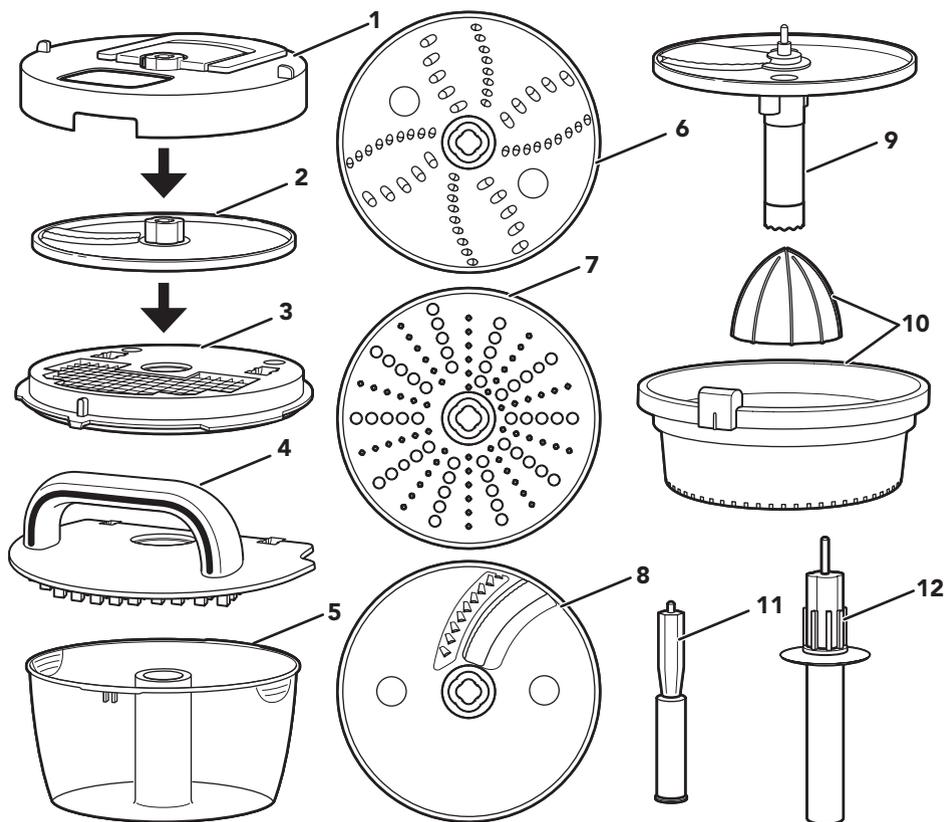
М.П.

# ЧАСТИНИ ТА ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКИ



1. 3-компонентний штовхач для продуктів
2. Кришка з 3-компонентним штовхачем для продуктів
3. Надмічне ущільнення
4. Робоча чаша об'ємом 4 л
5. Важіль регулювання нарізки
6. Литий металевий корпус
7. Багатофункціональний ніж із нержавіючої сталі
8. Насадка для тіста
9. Вінчик для збивання яєць
10. Лопатка
11. Міні-чаша об'ємом 1 л і міні-ніж
12. Футляр для приладдя

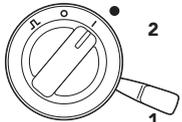
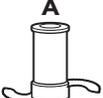
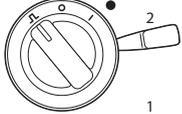
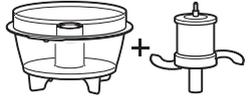
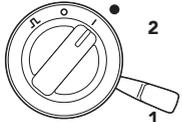
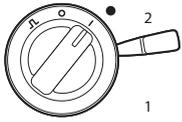
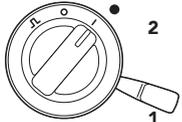
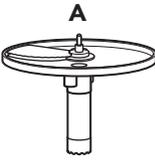
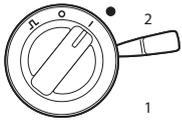
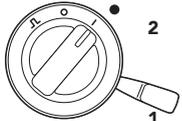
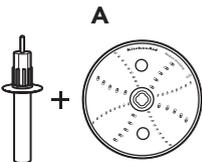
## НАБІР ДЛЯ НАРІЗКИ ІНГРЕДІЄНТІВ КУБІКАМИ

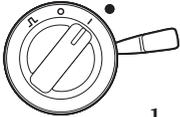
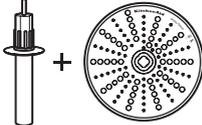
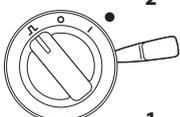
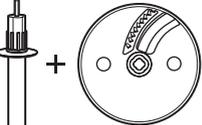
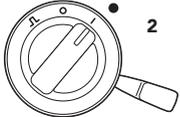
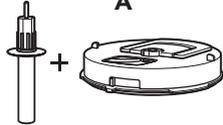
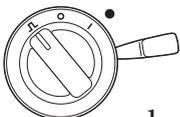
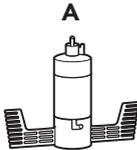
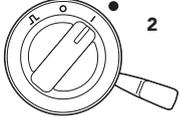


1. Кришка від набору для нарізки інгредієнтів кубиками
2. Ніж від набору для нарізки інгредієнтів кубиками (8 мм)
3. Решітка від набору для нарізки інгредієнтів кубиками
4. Інструмент для очищення ґрат (8 мм)
5. Чаша для приготування об'ємом 2,4 л
6. Двосторонній (2 мм і 4 мм) шинкувальний диск

7. Диск для нарізки пармезану/ подрібнення льоду
8. Диск для нарізки картоплі-фри
9. Регульований різальний диск (для скибочок різної товщини)
10. Соковитискач для citrusових
11. Адаптер соковитискача для citrusових
12. Адаптер диска

# ВИБІР ПРАВИЛЬНИХ ІНСТРУМЕНТІВ

ДІЯ	НАЛАШТУВАННЯ	ПРОДУКТИ	АКСЕСУАРИ
  <p>А. Подрібнення В. Нарізання</p>		<p>Овочі Фрукти Свіжі трави Горіхи М'ясо</p>	 <p>А</p> <p>А. Багатофункціональний ніж із нержавіючої сталі</p>
 <p>А. Пюре</p>			<p>або</p>  <p>А</p> <p>А. Міні-чаша та багатофункціональний міні-ніж з нержавіючої сталі</p>
 <p>А. Перемішування</p>		<p>Песто Соуси Тісто для торта Тісто для пирога Крем</p>	
 <p>А. Замішування тіста</p>		<p>Дріжджове тісто</p>	 <p>А</p> <p>А. Пластикова насадка для тіста</p>
  <p>А. Тонкі скибочки В. Товсті скибочки</p>		<p>Фрукти (м'які) Картопля Помідори Овочі (м'які)</p>	 <p>А</p> <p>А. Регульований ріжучий диск</p>
		<p>Сир Шоколад Фрукти (тверді) Овочі (тверді)</p>	
  <p>А. Шинкування на середні шматочки В. Шинкування на дрібні шматочки</p>		<p>Овочі Сир (заморожений на 30 хв. перед обробкою) Шоколад Фрукти (тверді)</p>	 <p>А</p> <p>А. Двосторонній шинкувальний диск</p>

ДІЯ	НАЛАШТУВАННЯ	ПРОДУКТИ	АКСЕСУАРИ
  <p>A. Шинкувати B. Терти</p>	 <p>2 1</p>	<p>Твердий сир Лід Шоколад</p>	 <p>A. Диск для шинковки/ натирання</p>
 <p>A. Нарізка палочками для картоплі-фрі</p>	 <p>2 1</p>	<p>Картопля Щільні овочі</p>	 <p>A. Диск для картоплі-фрі</p>
 <p>A. Нарізка кубиками</p>	 <p>2 1</p>	<p>Картопля Помідори Цибуля Овочі Фрукти</p>	 <p>A. набір для нарізання інгредієнтів кубиками (8 мм)</p>
 <p>A. Збивання</p>	 <p>2 1</p>	<p>Яйця</p>	 <p>A. Вінчик для збивання яєць</p>
 <p>A. Сік</p>	 <p>2 1</p>	<p>Цитрусові</p>	 <p>A. Цитрус-прес</p>

# БЕЗПЕКА ВИРОБУ

## Дуже важливо, щоб ви та інші особи перебували в безпеці.

Ми підготували низку важливих повідомлень стосовно безпеки, які містяться в цьому посібнику та зазначені на вашому пристрої. Завжди читайте всі повідомлення стосовно безпеки й дотримуйтеся їх.



Цей символ указує на попередження стосовно безпеки.

Він повідомляє про потенційну небезпеку, яка може призвести до вашого травмування або травмування інших осіб або смерті.

Усі повідомлення стосовно безпеки супроводжуються знаком попередження, а також словом «НЕБЕЗПЕЧНО» або «ПОПЕРЕДЖЕННЯ». Ці слова означають наступне:

 **НЕБЕЗПЕЧНО**

**Ви можете загинути або отримати тяжкі травми, якщо негайно не виконаєте дії, зазначені в інструкції.**

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

**Ви можете загинути або отримати тяжкі травми, якщо не виконаєте дії, зазначені в інструкції.**

В усіх повідомленнях міститься інформація щодо потенційної небезпеки, способів знизити ризик травмування, а також наслідків, які можуть виникнути через недотримання інструкції.

## ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

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

1. Прочитайте всі інструкції. Неправильне використання приладу може призвести до серйозних травм.
2. Для запобігання ризику ураження електричним струмом не занурюйте кухонний комбайн у воду або іншу рідину.
3. Тільки для Європейського Союзу: Цей прилад не має використовуватися дітьми. Зберігайте прилад та його кабель живлення в місцях, недоступних для дітей.

4. Лише для Європейського Союзу: особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, які мають належного досвіду використання та знань, можуть користуватися електропобутовими приладами лише у тому разі, якщо вони перебувають під наглядом чи проінструктовані з питання безпечного використання електропобутового приладу і усвідомлюють пов'язані з цим ризики. Не дозволяйте дітям гратись із приладом.
5. Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи ментальними можливостями або не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони не були попередньо підготовлені або проінструктовані щодо використання приладу особою, яка відповідає за їхню безпеку.
6. Слідкуйте за дітьми та не допускайте, щоб вони грали з приладом. Цей прилад не призначено для використання дітьми. Зберігайте прилад та шнур живлення в недоступному для дітей місці. Очищення та обслуговування приладу не повинно здійснюватись дітьми без нагляду.
7. Використання насадок/аксесуарів, не рекомендованих фірмою KitchenAid, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування.
8. Не заповнюйте чашу вище позначки максимального рівня, щоб уникнути травм, спричинених пошкодженням кришки або чаші.
9. Від'єднайте пристрій від електромережі, коли він не використовується, перед встановленням або зняттям деталей та перед очищенням.
10. Не допускайте звисання шнура з краю стола або з кута.
11. Перед використанням приладу переконайтеся, що кришка надійно закріплена.
12. Ніколи не проштовхуйте продукти руками. Завжди використовуйте штовхач для продуктів.
13. Не намагайтеся зламати механізм закриття кришки.

14. У разі пошкодження мережевого шнура його заміна повинна здійснюватися виробником, працівником сервісного центру або іншим працівником з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
15. Уникайте контакту з деталями, що рухаються.
16. Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром або вилкою, а також після виникнення 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.
17. Не використовуйте прилад поза приміщенням.
18. Ніколи не залишайте прилад без нагляду.
19. 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 чищенням. Щоб від'єднати прилад від мережі, візьміться за штепсельну вилку та потягніть за неї, щоб вийняти з розетки. Ніколи не тягніть за сам шнур.
20. Під час обробки продуктів не допускайте контакту гострого ножа або дисків з руками та кухонним приладдям для запобігання тяжким травмам та/або пошкодженню кухонного комбайна. Можна використовувати скребок, але лише коли пристрій не працює.
21. Ножі дуже гострі. Необхідно бути обережними при роботі з гострими ножами під час спорожнення чаші та чищення.
22. Для запобігання травмам ніколи не встановлюйте гостре лезо або диски на основу, перед тим не встановивши належним чином чашу.
23. Обережно: гаряча рідина, що потрапляє в кухонний комбайн, може виплеснутися через пару, що виникає.
24. Давайте приладу повністю охолонути перед встановленням або вийманням його частин, а також перед очищенням приладу.
25. Інструкції з очищення поверхонь, що контактують з харчовими продуктами, див. у розділі «Догляд та очистка».
26. Прилад призначений для використання виключно для особистих, сімейних, домашніх потреб, не пов'язаних зі здійсненням підприємницької діяльності.

# ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

Повну інформацію про виріб, інструкції та відео включно з інформацією про гарантію можна знайти на сайті [kitchenaid-shop.com.ua](http://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

## ЕЛЕКТРИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220–240 В Частота: 50–60 Гц  
Потужність, що споживається: 650 Вт

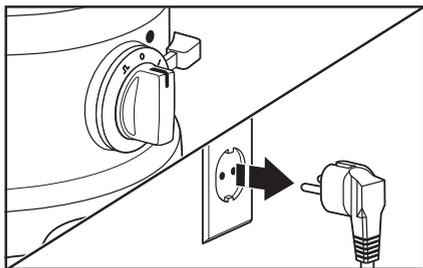
**ПРИМІТКА.** Якщо вилка не вставляється в розетку, зверніться до кваліфікованого електрика. Не намагайтеся підігнати вилку до розміру розетки самостійно. Не використовуйте переходники.

## ЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

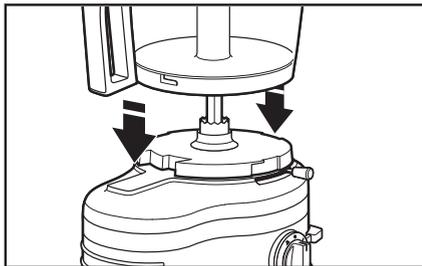
### ВСТАНОВЛЕННЯ РОБОЧОЇ ЧАШІ

**ПРИМІТКА.** Якщо вилка не вставляється в розетку, зверніться до кваліфікованого електрика. Не намагайтеся підігнати вилку до розміру розетки самостійно. Не використовуйте переходники.

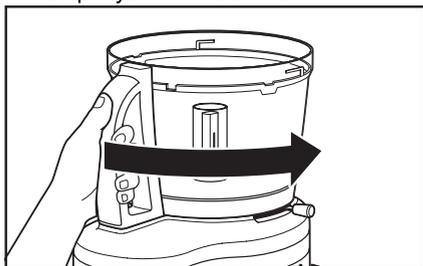
1. Переконайтесь, що кухонний комбайн вимкнено, відключено від мережі та встановлено на рівній поверхні.



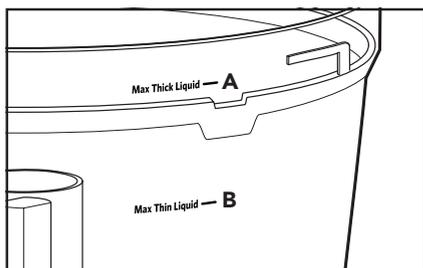
2. Встановіть робочу чашу на основу, як показано на малюнку.



3. Поверніть робочу чашу, щоб зафіксувати її на основі.



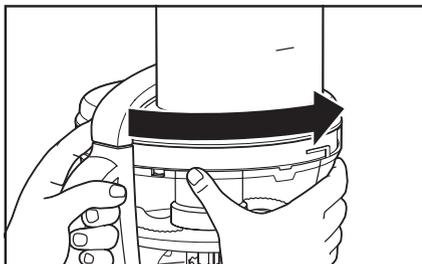
Відмітки рівня рідини на боці чаші вказують на максимальні рівні для густих і рідких рідин в кухонному комбайні.



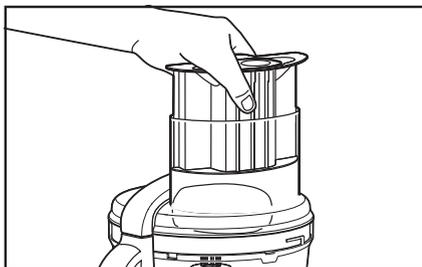
- A. Максимально густа рідина*  
*B. Максимально рідка рідина*

## ВСТАНОВЛЕННЯ КРИШКИ І БЛОКУВАННЯ

1. Встановіть кришку, поєднавши виступи та зафіксувавши їх. Надміцне ущільнення стійке до проливання.



2. Для роботи кухонного комбайна необхідно встановити найбільшу секцію кухонного штовхача 3 розміру.



## ВИКОРИСТАННЯ ТРУБКИ ПОДАЧІ «3 В 1»

### **⚠ УВАГА**



**Небезпека обертового леза.  
Завжди використовуйте штовхач  
їжі.**

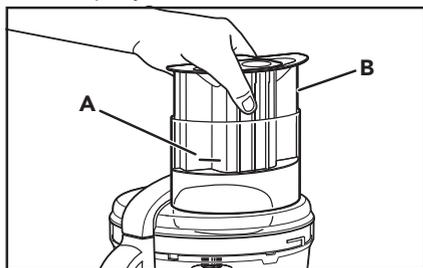
**Тримайте пальці подалі від  
отворів.  
Берегти від дітей.**

**Якщо цього не зробити, це може  
призвести до ампутації або порізів.**

#### **Перед використанням**

Перед початком роботи з кухонним комбайном переконайтеся, що робоча чаша, ножі та кришка правильно встановлені на основі комбайна.

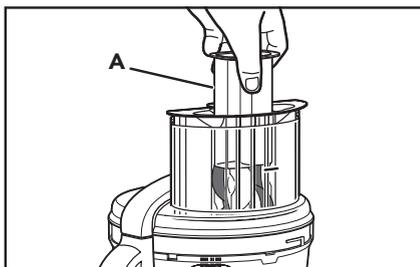
1. Для обробки продуктів більшого розміру використовуйте всю трубку подачі та штовхач для великих продуктів.



**А. Позначка максимального рівня на  
трубці подачі**

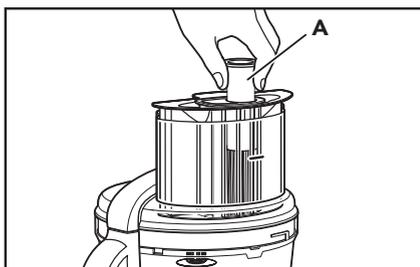
**В. Товкач для великих продуктів**

2. Для обробки продуктів меншого розміру помістіть у трубку подачі штовхач для середніх продуктів.



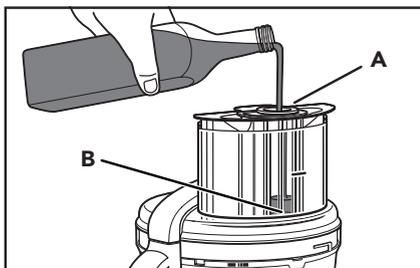
**А. Штовхач для середніх продуктів.**

3. Для нарізання або подрібнення найдрібніших продуктів використовуйте штовхач для дрібних продуктів.



**А. Штовхач для дрібних продуктів**

4. Використовуйте отвір для рідин у штовхачі для дрібних продуктів, щоб повільно залити олію або інші рідкі інгредієнти в робочу чашу.



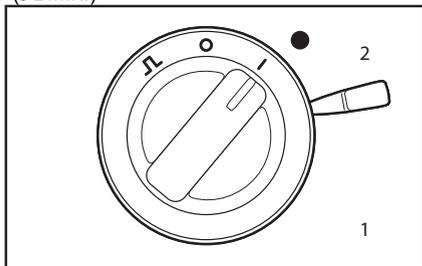
**А. Товкач для дрібних продуктів**

**В. Отвір для рідин**

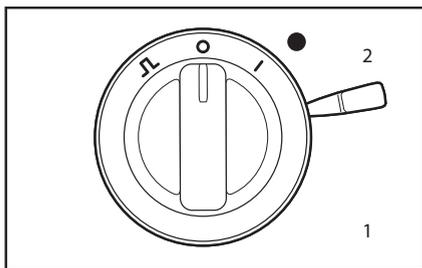
## ВИКОРИСТАННЯ РЕГУЛЯТОРА ШВИДКОСТЕЙ

**ПРИМІТКА.** Якщо кухонний комбайн не працює, переконайтеся, що робоча чаша та кришка надійно зафіксовані на основі.

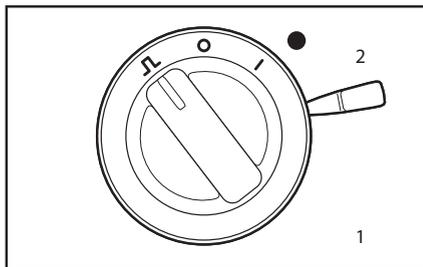
1. Щоб увімкнути, поверніть важіль регулювання швидкості у положення «2» (висока) або «1» (низька), а потім поверніть диск у положення «1» (УВИМК.)



2. Щоб зупинити роботу, поверніть диск у положення «0» (ВИМК.).



3. Для використання імпульсного режиму ( П ) поверніть важіль регулювання швидкостей у положення «2» (висока), потім поверніть диск у положення PULSE ( П ), щоб розпочати обробку; диск автоматично повернеться до положення «0» (ВИМК.) для зупинки. Імпульсне керування ( П ) дозволяє точно контролювати тривалість та частоту обробки.

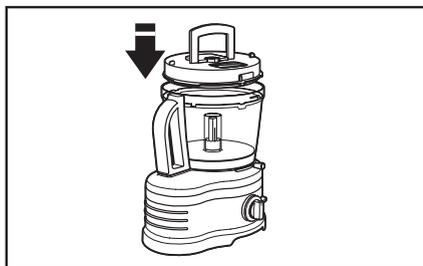


## ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ

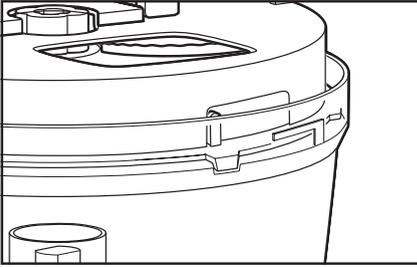
### ПІДГОТОВКА НАБОРУ ДЛЯ НАРІЗАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ КУБИКАМИ ПРИ ПЕРШОМУ ВИКОРИСТАННІ

**ВАЖЛИВО.** Перед першим використанням набору для нарізки інгредієнтів кубиками необхідно виконати такі інструкції для правильного промивання всіх частин приладу.

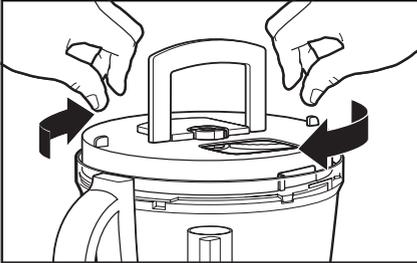
1. За допомогою ручки помістіть зібраний набір для нарізання інгредієнтів кубиками у робочу чашу.



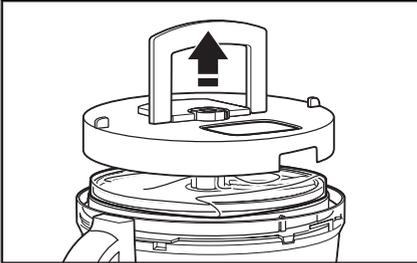
2. Встановіть набір для нарізання інгредієнтів кубиками в робочу чашу таким чином, щоб вирівняти його виступ із пазами робочої чаші.



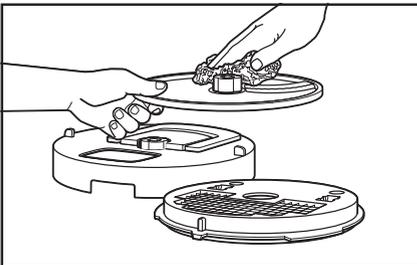
3. Поверніть кришку набору для нарізання інгредієнтів кубиками за допомогою фіксаторів до розблокування.



4. За допомогою ручки зніміть кришку з набору для нарізання інгредієнтів кубиками.

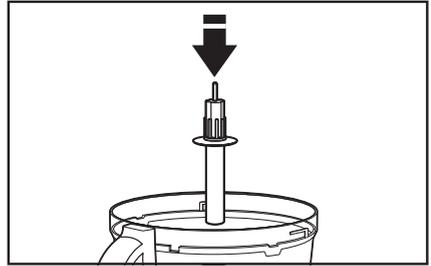


5. Очистіть кожну частину набору для нарізання інгредієнтів кубиками м'якою тканиною та теплою водою.

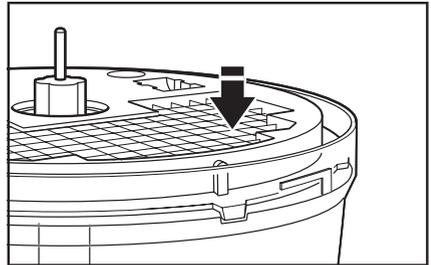


## ВИКОРИСТАННЯ НАБОРУ ДЛЯ НАРІЗАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ КУБИКАМИ

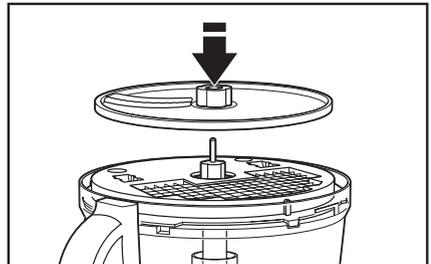
1. Встановіть адаптер диска на вал приводу.



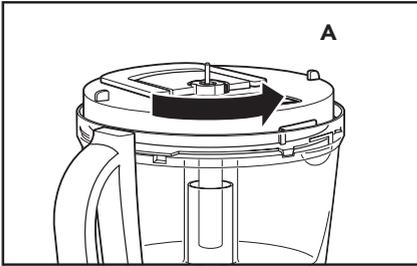
2. Помістіть решітку набору для нарізки інгредієнтів кубиками так, щоб ґрати були спрямовані вперед, а виступ набору для нарізки інгредієнтів кубиками вирівняно з пазами в робочій чаші.



3. Встановіть ніж набору для нарізання інгредієнтів кубиками, переконавшись, що він надійно зафіксований.

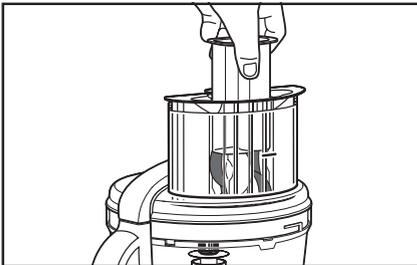


4. Встановіть кришку набору для нарізання інгредієнтів кубиками на зібраний набір отвором уперед та зафіксуйте.

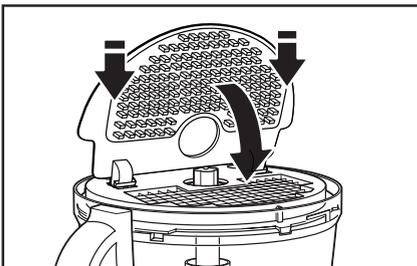


А. «Клацання»

5. Накрийте комбайн кришкою та використовуйте середню трубку подачі, щоб різати кубиками потрібні продукти.



6. Після нарізки інгредієнтів зніміть кришку та ніж набору для нарізки інгредієнтів кубиками та помістіть інструмент для очищення набору для нарізки інгредієнтів кубиками у пази на решітці набору для нарізки інгредієнтів кубиками, потім встановіть інструмент для очищення на решітку пристрою. Це дозволить видалити залишки їжі з решітки для більш ефективного очищення набору для нарізання інгредієнтів кубиками.

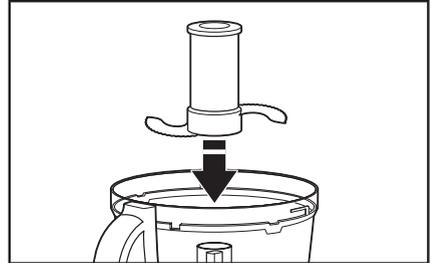


## ВИКОРИСТАННЯ БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНОГО НОЖА

**ВАЖЛИВО.** Додаткові ножі можна використовувати лише з робочою чашею.

**ПРИМІТКА.** Багатофункціональний ніж має герметичне ущільнення, яке можна залишити в робочій чаші або видалити перед спустошенням робочої чаші.

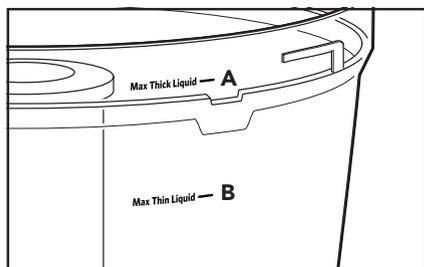
1. Встановіть ніж на вал приводу.



2. Сильно надавіть на ніж. При фіксації аксесуару чути клацання.



Відмітки рівня рідини на боці чаші вказують на максимальні рівні для густих і рідкісних рідин в кухонному комбайні.



*A. Максимально густа рідина*

*B. Максимально рідка рідина*

3. Багатофункціональний ніж має герметичне ущільнення, тому ви можете залишити його у чаші, поки виливаєте інгредієнти.



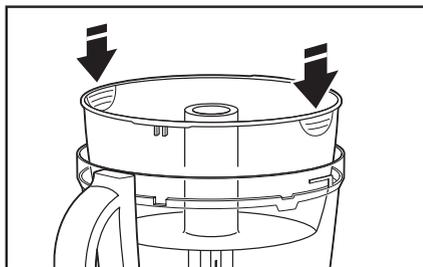
4. Ніж слід знімати, взявшись за нього і потягнувши вверх.



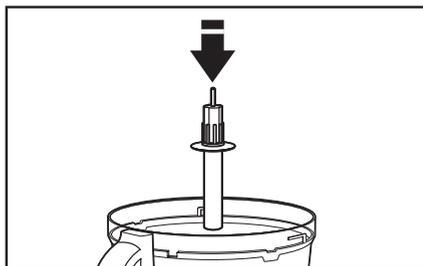
## ВИКОРИСТАННЯ ЧАШІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

**ПРИМІТКА.** Чаша для приготування може використовуватись тільки з дисками та набором для нарізання інгредієнтів кубиками.

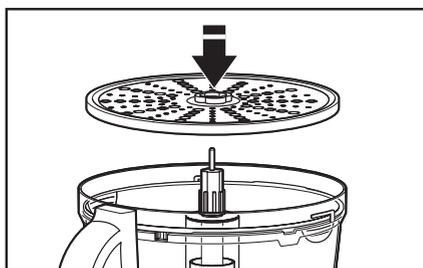
1. Для використання чаші для приготування помістіть її в робочу чашу, утримуючи отвори для пальців.



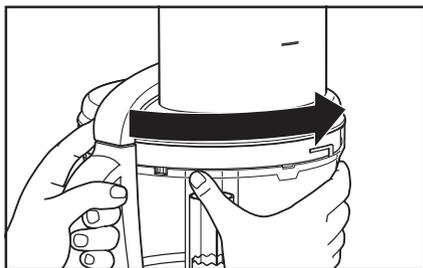
2. Встановіть адаптер диска на вал приводу.



3. Встановіть диск на вал приводу. Не використовуйте ножі з чашою для приготування.

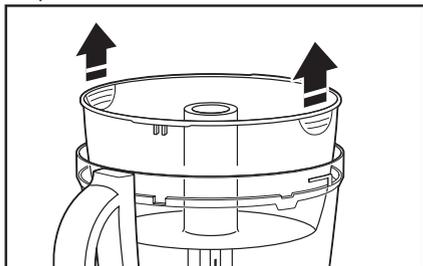


4. Встановіть кришку, поєднавши виступи та зафіксувавши їх.



**ВАЖЛИВО.** Перед зняттям чаш необхідно зняти диски та адаптери.

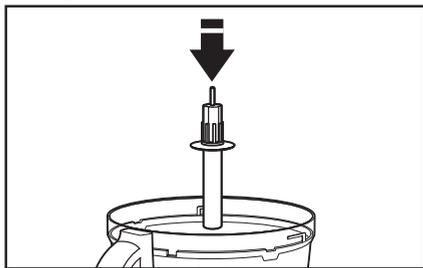
5. Після обробки вийміть чашу для приготування, утримуючи її за отвори для пальців.



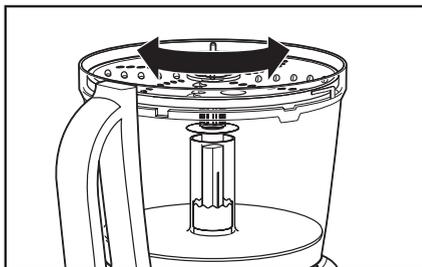
## ВИКОРИСТАННЯ ДИСКІВ ДЛЯ ШИНКУВАННЯ, НАРІЗАННЯ КАРТОПЛІ-ФРІ І ПАРМЕЗАНУ

**ВАЖЛИВО.** Перед зняттям чаш необхідно зняти диски та адаптери.

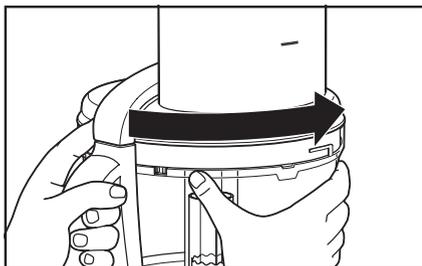
1. Встановіть адаптер диска на вал приводу.



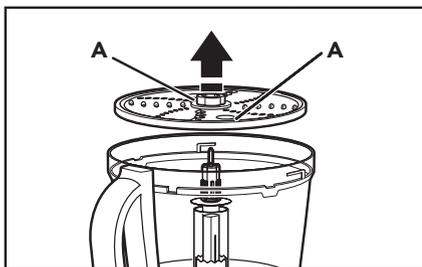
2. Злегка повертайте диск, доки він не стане належним чином на адаптері диска.



3. Встановіть кришку, поєднавши виступи та зафіксувавши їх.



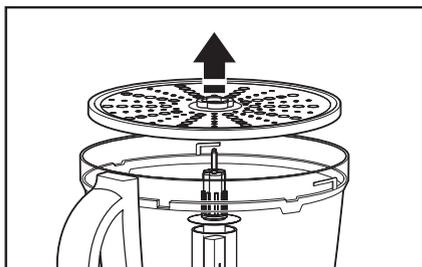
4. Щоб зняти диск для шатківниці та нарізки картоплі-фрі, зніміть кришку і, використовуючи 2 отвори для пальців, підніміть диск вгору.



*A. Отвори для пальців*

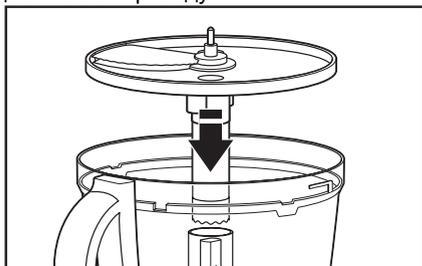
**ПРИМІТКА.** Диск для шаткування є двостороннім. Для великої шатківниці помістіть диск стороною з маркуванням Medium Shredding («Шинкування на середні шматочки») вгору. Для дрібної шатківниці помістіть диск стороною з маркуванням Fine Shredding («Шинкування на дрібні шматочки») вгору.

5. Обережно зніміть адаптер диску, щоб витягти диск для нарізання пармезану після обробки.

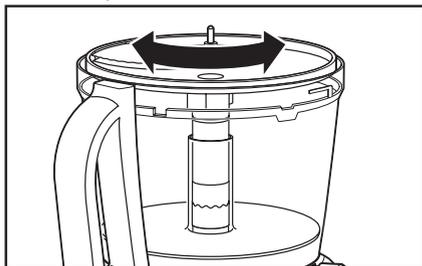


## ВИКОРИСТАННЯ РІЖУЧОГО ДИСКУ

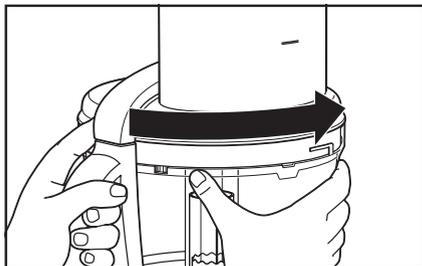
1. Встановіть необхідний ріжучий диск на вал приводу.



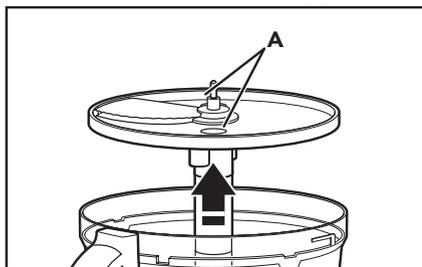
2. Злегка повертайте диск, доки він не встане потрібним чином.



3. Встановіть кришку, поєднавши виступи зафіксувавши їх.



4. Щоб зняти ріжучий диск, зніміть кришку і, використовуючи два отвори для пальців, підніміть диск вгору.

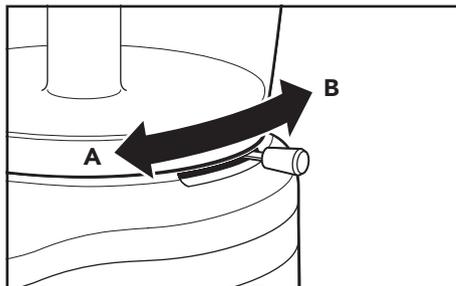


A. Отвір для пальців

## РЕГУЛЮВАННЯ ТОВЩИНИ СКИБОЧОК

**ВАЖЛИВО.** Перед зняттям чаш необхідно зняти диски та адаптери.

**ПРИМІТКА.** Цей важіль працює тільки з регульованим ріжучим диском. Зміна налаштувань товщини під час використання інших дисків або ножів не вплине на роботу. Крім положення важеля, можна змінити товщину скибочок різною силою натискання на продукт при поміщенні його в трубку подачі. Натискайте сильніше для більш товстих скибочок або менше для тонших.

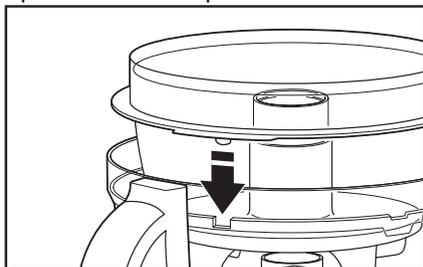


A. Тонше  
B. Товще

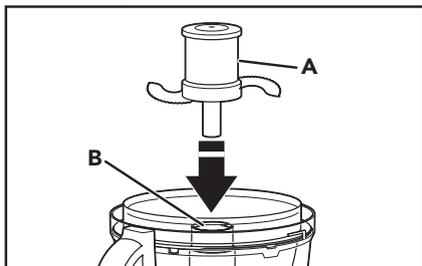
За допомогою важеля оберіть потрібну товщину.

## ВИКОРИСТАННЯ МІНІ-ЧАШІ І МІНІ-НОЖА

1. Помістіть міні-чашу в робочу чашу, переконавшись, що виступ міні-чаші вирівняний з пазом робочої чаші.

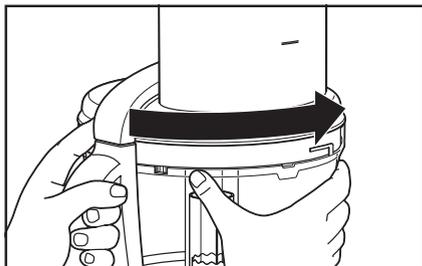


2. Сильно надавіть на міні-ніж. При фіксації відбудеться клацання.

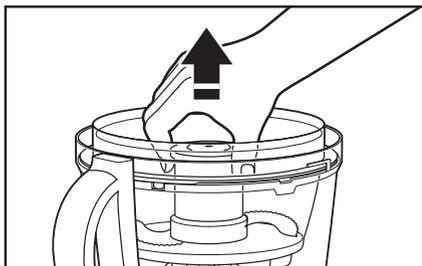


*A. Міні-ніж*  
*B. Вал привода*

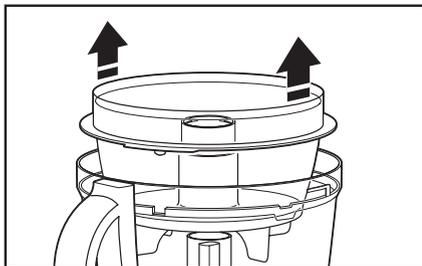
3. Встановіть кришку, поєднавши виступи, та зафіксуйте її.



4. Зніміть кришку. Візьміться за міні-ніж і потягніть його вгору.

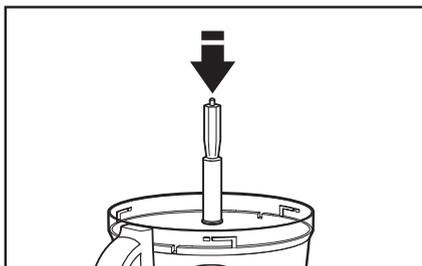


5. Підніміть міні-чашу, щоб зняти її.

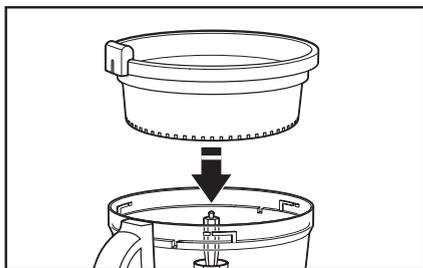


## ВИКОРИСТАННЯ Цитрус-пресу

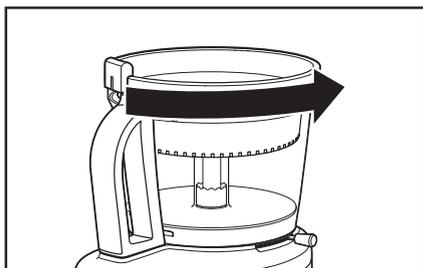
1. Встановіть адаптер соковитискача для цитрусових на вал привода.



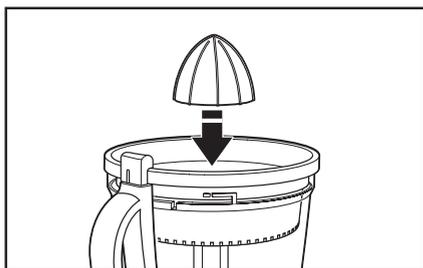
2. Помістіть протиральний фільтр у робочу чашу та зафіксуйте затискачем, розташованим ліворуч від ручки робочої чаші.



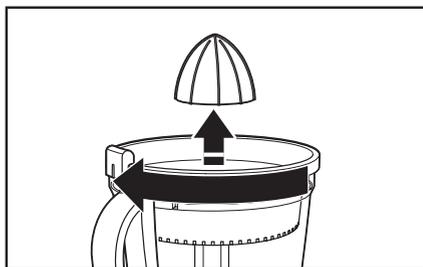
3. Поверніть фільтр проти часової стрілки, поки зажим не зафіксується в ручці.



4. Помістіть конус всередину протирального фільтру, приєднавши його до адаптера. Можливо, потрібно повернути конус, поки він не стане належним чином.

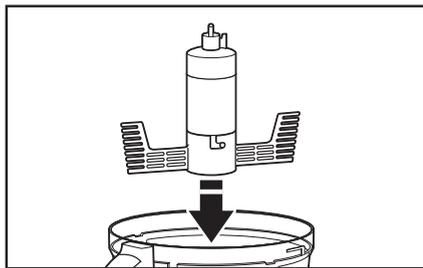


5. Після обробки підніміть конус із протирального фільтру, поверніть протиральний фільтр, щоб витягти його з ручки, як показано на малюнку, і підніміть його з робочої чаші. Зніміть адаптер Цитрус-прес.

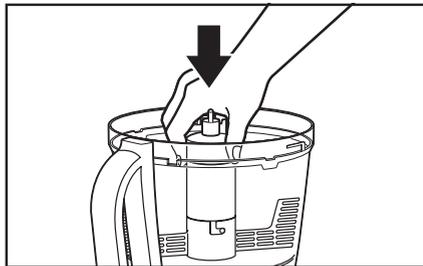


## ВИКОРИСТАННЯ ВІНЧИКА ДЛЯ ЗБИВАННЯ ЯЄЦЬ ЧИ НАСАДКИ ДЛЯ ТІСТА

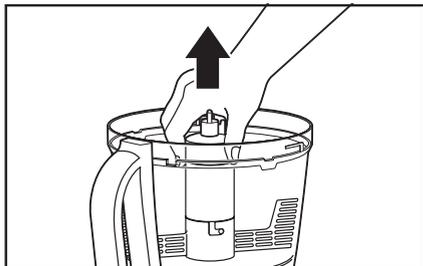
1. Помістіть вінець для збивання яєць чи насадку для тіста на вал приводу.



2. Сильно надавіть на вінець для збивання яєць або насадку для тіста.



3. Після обробки візьміться за вінчик для збивання яєць або насадку для тіста підніміть уверх.



## ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ ТІСТА

Насадка для тіста призначена для швидкого та ретельного замішування дріжджового тіста. Для отримання найкращих результатів не замішуйте інгредієнти, в яких використовується понад 500 г борошна (4 чашки).

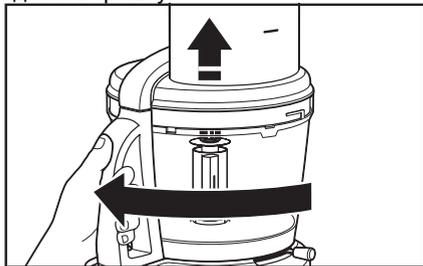


## РОЗБІР ПРИЛАДУ

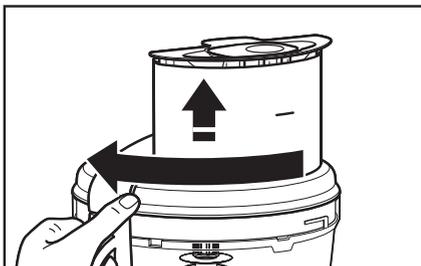
### ВИСТАВ ОБРОБЛЕНИХ ПРОДУКТІВ

1. Перед розбиранням переконайтеся, що кухонний комбайн вимкнено та від'єднано від мережі.

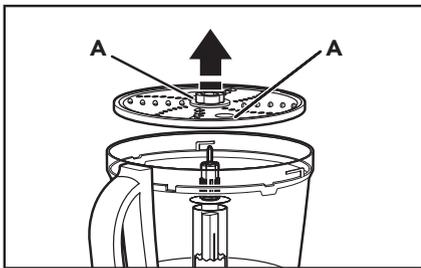
2. Поверніть робочу чашу та підніміть її, щоб зняти, потім поверніть і підніміть кришку.



3. Або поверніть кришку, щоб розблокувати її, як показано на малюнку, та підніміть, щоб зняти. Для цього виконайте наведені нижче дії, не знімаючи чашу з кухонного комбайна.

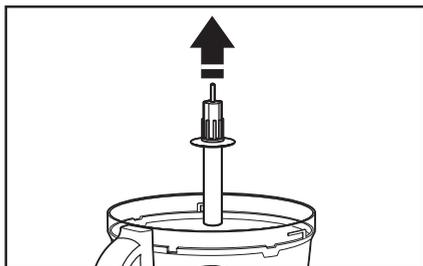


4. Якщо використовується диск, потрібно його зняти. Утримуючи диск двома пальцями за спеціальні отвори, підніміть його вгору.

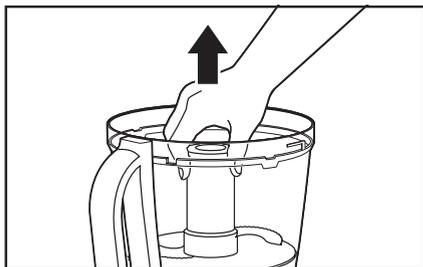


*A. Отвори для пальців*

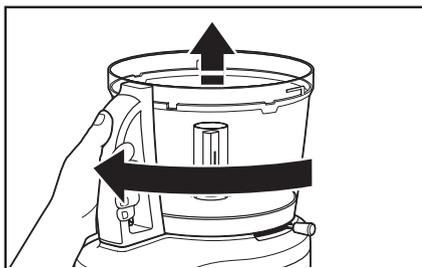
5. Якщо використовується диск, необхідно зняти адаптер диска.



6. При використанні ножа його слід знімати, взявшись за нього та потягнувши вгору.



7. Поверніть робочу чашу, як показано на малюнку. Підніміть її, щоб зняти.

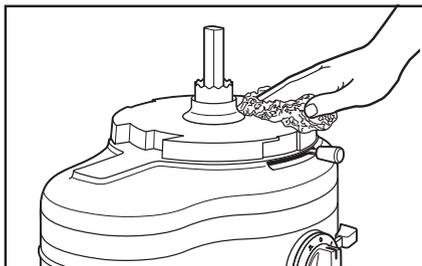


## ДОГЛЯД І ОЧИСТКА

**ВАЖЛИВО.** Давайте приладу повністю охолонути перед встановленням або вийманням частин, а також перед очищенням приладу. Ніколи не використовуйте абразивні засоби для чищення або губки з абразивним покриттям для кухонного комбайна. Вони можуть подряпати поверхню робочої чаші та кришки або викликати її потемніння.

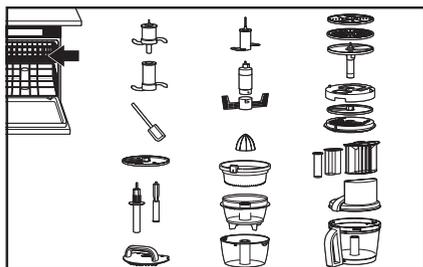
1. Перед розбиранням переконайтесь, що кухонний комбайн вилучений та від'єднаний від мережі.

2. Протріть основу та кабель теплою наміленою тканиною. Витріть насухо м'якою тканиною.

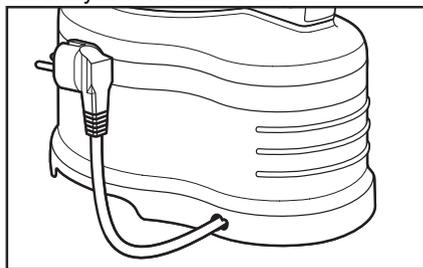


3. Всі інші частини кухонного комбайна можна мити в посудомийній машині.  
- Чаші слід ставити у перевернутому стані, а не на боці.

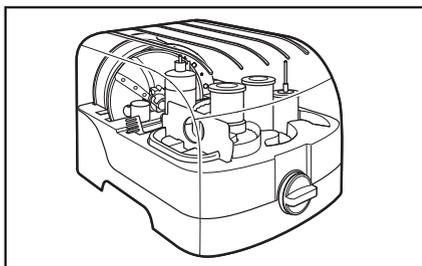
- Не використовуйте високотемпературні режими, такі як режим дезінфекції або з обробкою парю.



4. Для зберігання помістіть кабель всередину основи кухонного комбайна.



5. Зберігайте диски, вал та ножі в футлярі для аксесуарів та в недоступному для дітей місці.



## Посібник з усунення несправностей

Проблема	Рішення
Кухонний комбайн не працює:	Переконайтеся, що чаша та кришка правильно поєднані та зафіксовані на місці, а штовхач для великих продуктів вставлений у трубку подачі.
	При використанні великого отвору трубки подачі переконайтеся, що простір, що заповнений продуктами, не перевищує максимально допустимий рівень. Додайте продукти до відповідної позначки.
	Переконайтеся, що кухонний комбайн підключено до електромережі.

Проблема	Рішення
Кухонний комбайн не працює:	Перевірте, чи в електричному ланцюзі кухонного комбайна справний запобіжник. За наявності блоку автоматичного вимикача переконайтеся, що ланцюг замкнутий.
	Відключіть кухонний комбайн від електромережі, а потім знову підключіть його до електричної розетки.
	Якщо температура кухонного комбайна відрізняється від кімнатної, зачекайте, поки він не досягне кімнатної температури, і спробуйте ще раз.
Кухонний комбайн не подрібнює і не нарізає скибочками належним чином:	Переконайтеся, що піднята сторона нарізного диска розташована лицьовою стороною вгору на адаптері.
	У разі використання регульованого ріжучого диска переконайтеся, що вибрано правильну товщину.
	Переконайтеся, що інгредієнти підходять для нарізки чи подрібнення.
Якщо кришка не закривається при використанні диска:	Переконайтеся, що диск правильно встановлений (опукла частина повинна бути зверху) і належним чином розташований на адаптері приводу.
Якщо проблема не може бути вирішена:	Дивись розділ "Умови гарантії"

## УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ ЕЛЕКТРООБЛАДНАННЯ

### УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ

Пакувальний матеріал підлягає вторинній переробці й позначений відповідним символом – ♻️. Різні частини упаковки необхідно утилізувати відповідально та згідно з нормами й правилами місцевих органів влади, що відповідають за утилізацію відходів.

---

---

## ПЕРЕРОБКА ВИРОБУ

---

- Цей прилад маркований згідно з законодавством ЄС і Великої Британії, а також Директивою ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).
- Забезпечивши правильну утилізацію виробу, ви допоможете попередити можливі негативні наслідки для довкілля та здоров'я людей, які могли б виникнути в разі неналежного поводження з відходами цього виробу.
- Символ  на виробі або на супровідних документах означає, що прилад підпадає під визначення побутових відходів і повинен бути доставлений до відповідного центру з переробки електричного та електронного обладнання.

Для отримання більш докладної інформації про обробку, відновлення та переробку цього виробу зверніться до відділення у вашому місті, місцевої служби з утилізації побутових відходів чи магазину, де ви придбали свій виріб.

---

## 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/EC, директиви 2011/65/EU щодо обмеження вмісту наступних виправлень.

---

Виготовив: КітченЕйд Європа, Бельгія, Нейверхейдслан, 3, бокс 5, 1853  
Стромбек-Беве (KitchenAid Europa Inc., Бельгія, Nijverheidslaan 3 Box 5, 1853)

---

# 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 роки, 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 кухоггий комбайн 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](http://kitchenaid-shop.com.ua)

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

# KitchenAid

©2022 All rights reserved.

