

5KFC3516



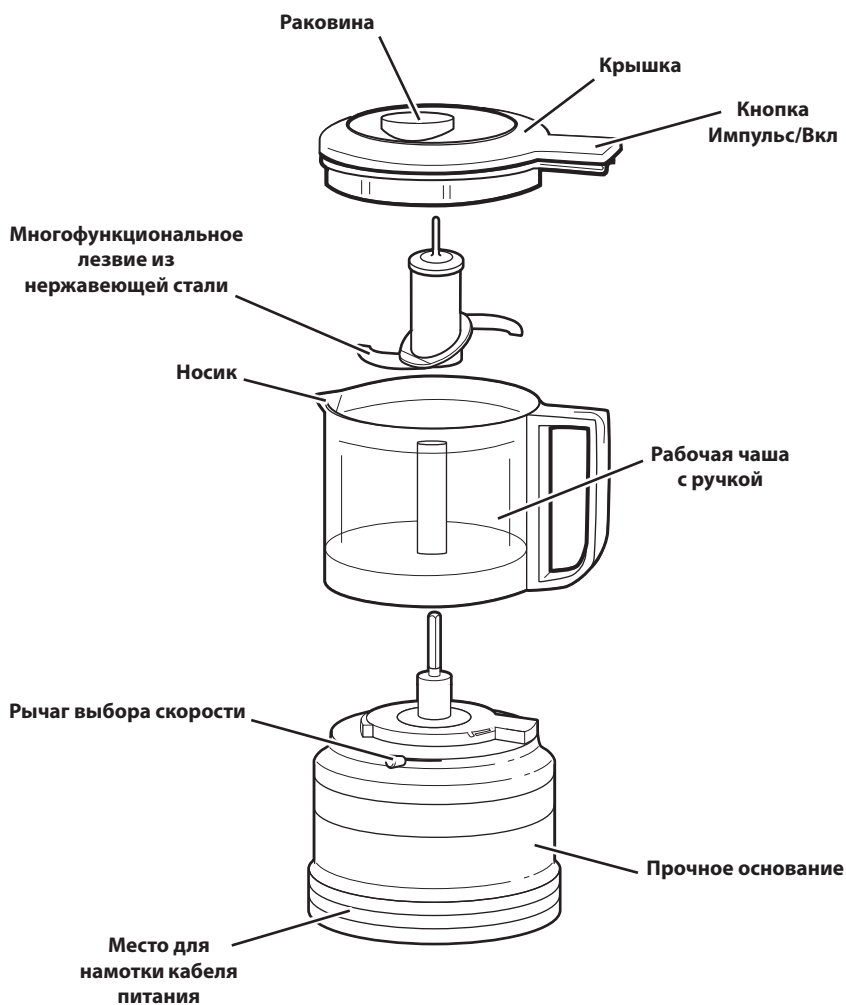
KitchenAid

СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	188
Части и принадлежности.....	188
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА	189
Меры предосторожности.....	189
Электрические требования.....	192
Утилизация отходов электрического оборудования	192
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА	193
Таблица рекомендаций по нарезке и приготовлению пюре	193
Подготовка кухонного миникомбайна к использованию	194
Разборка кухонного миникомбайна	195
Сборка и запуск кухонного миникомбайна	196
Использование раковины и носика	197
УХОД И ЧИСТКА	198
ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	199
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	200

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.



Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:



Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если **немедленно не** последуете инструкциям.



Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если не последуете инструкциям.

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в частности:

1. Прочтите все инструкции. Неправильное использование устройства может привести к серьезным травмам.
2. Во избежание поражения электрическим током не помещайте кухонный миникомбайн в воду и другие жидкости.
3. Данное устройство не предназначено для использования лицами с пониженной остротой органов чувств или пониженными умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они используют устройство под наблюдением или ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации.
4. Присматривайте за детьми. Не позволяйте им играть с устройством. Использование устройства детьми не предусмотрено. Устройство и его шнур должны находиться вне пределов досягаемости детей. Чистка и обслуживание устройства не должны выполняться детьми без присмотра.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

5. Выключайте прибор из розетки, когда он не используется, перед установкой или снятием компонентов и перед чисткой.
6. Избегайте контакта с движущимися деталями.
7. Не используйте устройство, если у него поврежден шнур электропитания или вилка, в случае нарушения его нормальной работы, а также после падения или иного повреждения. Отнесите устройство в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрической или механической настройки.
8. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
9. Не используйте прибор на открытом воздухе.
10. Не допускайте свисания шнура с края стола или с угла.
11. Не прикасайтесь и не подносите посторонние предметы к движущимся лезвиям во время работы комбайна, так как это может привести к серьезным травмам или поломке кухонного миникомбайна. Можно использовать скребок, но только при отключенном кухонном миникомбайне.
12. Лезвия очень острые. Необходимо соблюдать осторожность при работе с острыми лезвиями во время опорожнения чаши и чистки.
13. Чтобы свести к минимуму риск получения травм, никогда не кладите лезвие на основание блендера, не установив предварительно рабочую чашу.
14. Перед включением прибора убедитесь, что крышка плотно закрывает чашу.

15. Не пытайтесь сломать механизм закрывания крышки.
16. Данное устройство предназначено для использования в домашних и сходных с ними условиях:
 - на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и в других рабочих помещениях
 - в жилых домах на фермах
 - клиентами в отелях, мотелях и других помещениях жилого типа
 - в домашних гостиницах, предоставляющих питание.
17. Осторожно: горячая жидкость, попадающая в кухонный миникомбайн, может выплеснуться из-за возникающего пара.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

**Этот прибор предназначен для
бытового использования.**

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Напряжение: 220-240 Вольт

Частота: 50-60 Герц

Мощность: 240 Ватт

ПРИМЕЧАНИЕ: Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно.

УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак . Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

Утилизация изделия

- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2012/19/EU по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.



- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство попадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО НАРЕЗКЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЮРЕ

Используйте кухонный миникомбайн для измельчения сырых фруктов, овощей и орехов, а также для рубки петрушки, лука-резанца и чеснока, чтобы вам легче было готовить свои любимые блюда. Измельчайте в пюре приготовленные фрукты и овощи, чтобы делать детское питание или использовать как основу для супов или соусов. Можно также делать хлебную крошку и измельчать сырое мясо. Используйте раковину и носик для легкого приготовления майонезов и заправок.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для достижения наилучших результатов нарежьте закладываемые продукты на кубики размером 2,5 см перед их обработкой. Это также позволяет обработать больше продуктов за один раз.

ВНИМАНИЕ: Не обрабатывайте кофейные зерна и твердые специи, такие как мускатный орех, так как они могут повредить кухонный миникомбайн.

ОБРАБАТЫВАЕМЫЕ ПРОДУКТЫ	ПОДГОТОВКА К ОБРАБОТКЕ	КОЛИЧЕСТВО	НАСТРОЙКА
СЫРЫЕ ФРУКТЫ И ОВОЩИ	Порежьте на кубики размером 2,5 см	До 350 г	1 или 2
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ФРУКТЫ И ОВОЩИ	Порежьте на кубики размером 2,5 см	До 500 г	2
ЖИДКОСТИ/СОУСЫ (НАПРИМЕР, МАЙОНЕЗ ИЛИ ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ)	Поместите сухие ингредиенты и плотные жидкие ингредиенты в рабочую чашу; затем через раковину добавляйте жидкости или масла в смесь.	До 350 мл	2

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

ОБРАБАТЫВАЕМЫЕ ПРОДУКТЫ	ПОДГОТОВКА К ОБРАБОТКЕ	КОЛИЧЕСТВО	НАСТРОЙКА
МЯСО	Мясо должно быть сырым и нарезанным на кубики размером 2,5 см.	До 227 г за раз	1 или 2
ТРАВЫ И СПЕЦИИ	Просто добавляйте травы и специи, как они есть; подготовка не требуется.	До 150 г	1
ХЛЕБ, ПЕЧЕНЬЯ И КРЕКЕРЫ	Разламывайте хлеб, крекеры и печенье на кусочки, подходящие для чаши.	До 300 г	1
ОРЕХИ	Просто добавляйте орехи, как они есть; подготовка не требуется.	До 350 г	2

СОВЕТ : Для достижения лучшей консистенции или грубого измельчения используйте импульсный режим.

ПОДГОТОВКА КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ВНИМАНИЕ

Риск порезов

Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.

Нарушение техники безопасности может привести к порезам.

Перед первым использованием

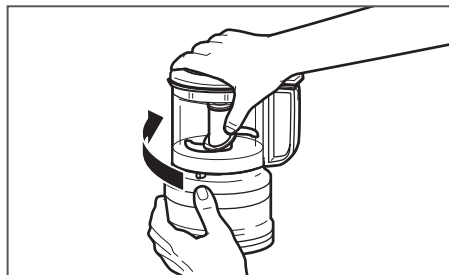
Перед тем как впервые использовать кухонный миникомбайн, вымойте рабочую чашу, крышку и лезвие в горячей мыльной воде. Рабочую чашу, крышку и лезвие также можно мыть на верхнем уровне посудомоечной машины.

В целях более удобного хранения всегда собирайте кухонный миникомбайн после чистки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

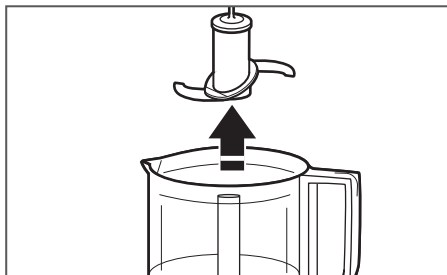
РАЗБОРКА КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

Следуйте данным инструкциям для разборки кухонного миникомбайна в целях чистки и при удалении ингредиентов из рабочей чаши.



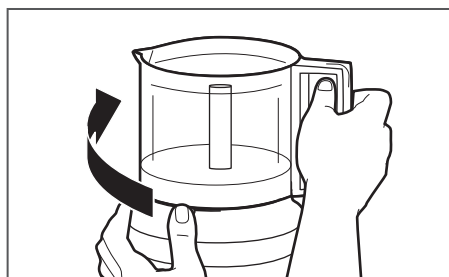
1

Убедитесь, что кухонный миникомбайн отсоединен от сети электропитания. Придерживая крышку, как показано на рисунке, поверните ее по часовой стрелке. Затем снимите крышку с рабочей чаши.



2

Потяните лезвие вверх для отсоединения и выньте его из рабочей чаши.

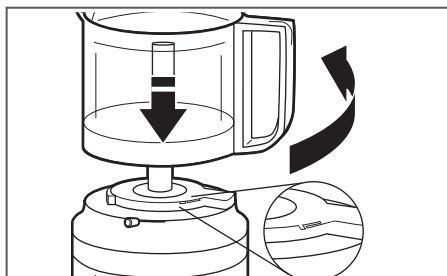


3

Удерживая основание одной рукой, другой рукой поверните рабочую чашу по часовой стрелке, чтобы она отцепилась от основания, и снимите ее.

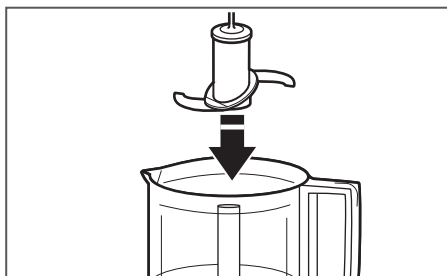
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА

СБОРКА И ЗАПУСК КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА



1

Убедитесь, что кухонный мини-комбайн отсоединен от сети электропитания. Поставьте рабочую чашу на основание, направив ручку чаши в сторону передней части основания. Поверните ручку на 90° против часовой стрелки, чтобы зафиксировать чашу на основании. При правильной сборке ручка будет направлена направо.



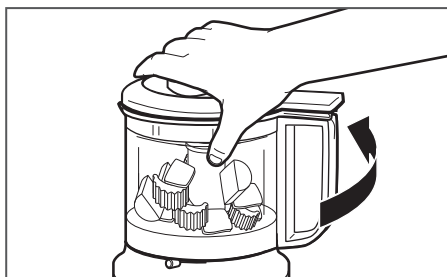
2

Поставьте лезвие на стержень в центре рабочей чаши, поверните его и нажмите до полной фиксации.



3

Поместите обрабатываемые ингредиенты в рабочую чашу. Для достижения однородной консистенции предварительно порежьте фрукты, овощи и мясо на кубики размером 2,5 см.



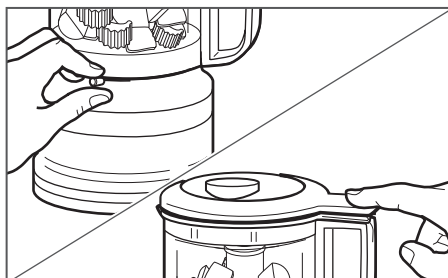
4

Поставьте крышку на рабочую чашу, направив ручку крышки вперед. Поверните ручку чаши вправо. Когда крышка встанет на место, раздается щелчок. Поверните крышку против часовой стрелки, чтобы зафиксировать ее.

ВНИМАНИЕ: Не обрабатывайте кофейные зерна и твердые специи, такие как мускатный орех, так как они могут повредить кухонный миникомбайн.

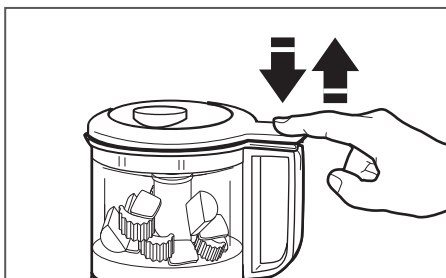
ПРИМЕЧАНИЕ: Перед началом работы рабочая чаша и крышка должны быть зафиксированы на своих местах.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА



5

Переведите рычаг скорости в желаемое положение. Нажмите кнопку **ИМПУЛЬС/ВКЛ**, чтобы запустить кухонный миникомбайн. Не работайте непрерывно более 30 секунд – делайте паузы.

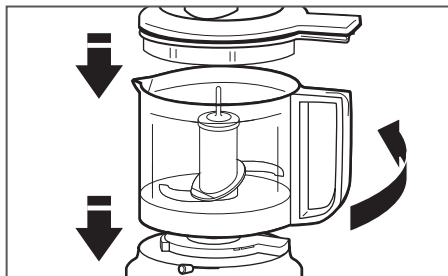


6

Для грубого измельчения переходите в импульсный режим, кратковременно нажимая и отпуская кнопку **ИМПУЛЬС/ВКЛ**.

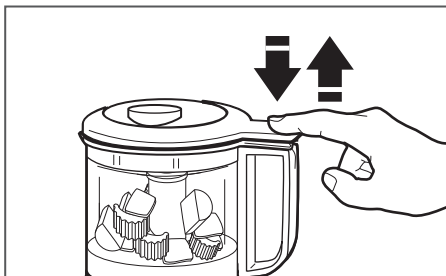
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАКОВИНЫ И НОСИКА

Через раковину удобно добавлять жидкие ингредиенты в ходе приготовления заправок для салатов, майонезов, соусов и др. Через носик удобно выливать приготовленные продукты.



1

Поставьте крышку на рабочую чашу, направив ручку крышки вперед. Поверните ручку чаши вправо. Поверните крышку против часовой стрелки, чтобы зафиксировать ее.



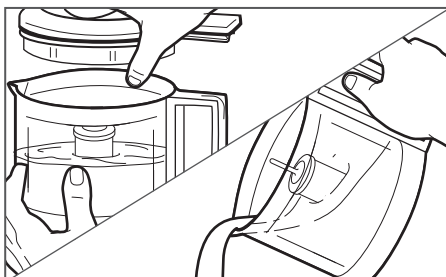
2

Кратковременно нажимайте и отпускайте кнопку **ИМПУЛЬС/ВКЛ**, чтобы ингредиенты двигались в рабочей чаше.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО МИНИКОМБАЙНА



- 3** Медленно вливайте жидкости (например, масло) через раковину. Жидкость будет тщательно перемешиваться с ингредиентами благодаря вращению в рабочей чаше.



- 4** Завершив обработку, снимите крышку, чтобы освободить носик.

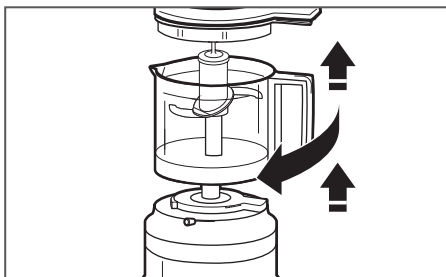
УХОД И ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ

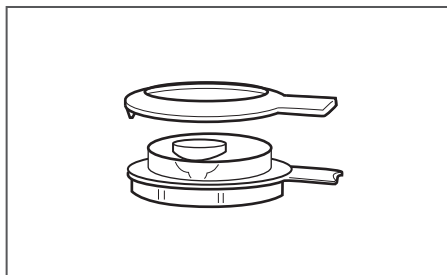
Риск порезов

Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.

Нарушение техники безопасности может привести к порезам.

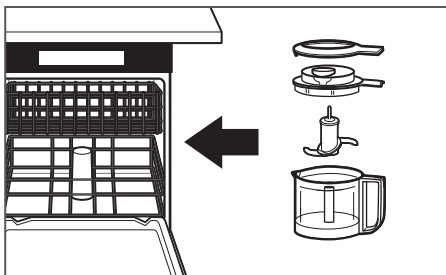


- 1** Отключите кухонный миникомбайн от сети. Снимите рабочую чашу, крышку и лезвие.



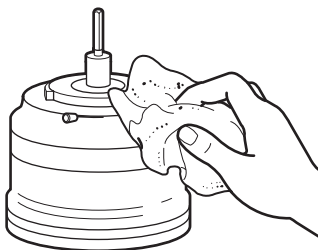
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Кольцо крышки можно снять для более тщательной чистки, если это необходимо.



- 2** Рабочую чашу, крышку, кольцо крышки и лезвие можно мыть на верхней решетке посудомоечной машины; кроме того, все части можно мыть в горячей мыльной воде. Сполосните детали и вытрите их насухо.

УХОД И ЧИСТКА



3

Протрите основание блендера влажной тканью. Не используйте моющие средства с абразивами. Не погружайте основание блендера в воду.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ: В целях более удобного хранения обматывайте шнур питания вокруг основания против часовой стрелки.

ПРИМЕЧАНИЕ: В целях более удобного хранения всегда собирайте кухонный миникомбайн после чистки.

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если ваш кухонный миникомбайн неправильно работает или совсем не работает, проверьте следующее:

1. Подсоединен ли кухонный миникомбайн к розетке?
2. Убедитесь, что рабочая чаша и крышка зафиксированы на своих местах должным образом.
3. Нажимайте кнопку ИМПУЛЬС/ВКЛ только кратковременно. Не давите на нее постоянно.
4. Отсоедините кухонный миникомбайн от электрической сети, затем снова подсоедините.
5. Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.

Если причина в другом, см. раздел "Гарантия и техническое обслуживание".

Не возвращайте кухонный миникомбайн продавцу, так как он не производит обслуживание.

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ГАРАНТИЯ НА КУХОННЫЙ МИНИКОМБАЙН KITCHENAID

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: 5KFC3516 Полная гарантия сроком на два года, начиная со дня покупки.	Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.	А. Ремонт после использования кухонного миникомбайна в целях, отличных от обычного бытового использования для обработки продуктов. В. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

ЦЕНТРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

В России:

Сервисный Центр
125167, Москва
Красноармейская, дом 11,
корпус 2

Телефон: (495) 956-36-63

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

В России: 8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)

Телефон: (495) 956-40-00

Факс: (495) 956-37-76

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского 5/1.

**Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:
www.KitchenAid.eu**

Данное руководство также доступно на нашем веб-сайте: www.kitchenaid.eu

©2017 Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.

KitchenAid

©2017 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.