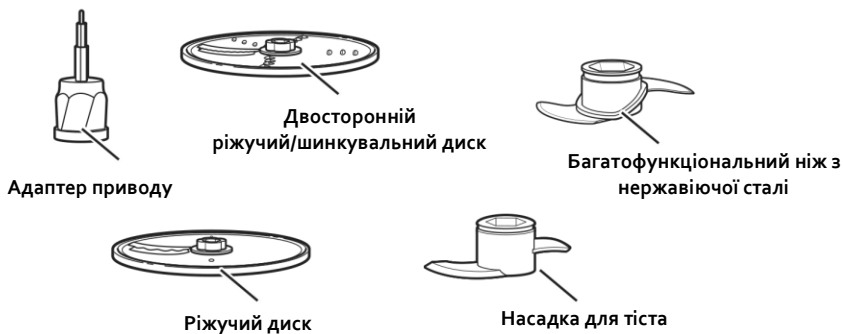
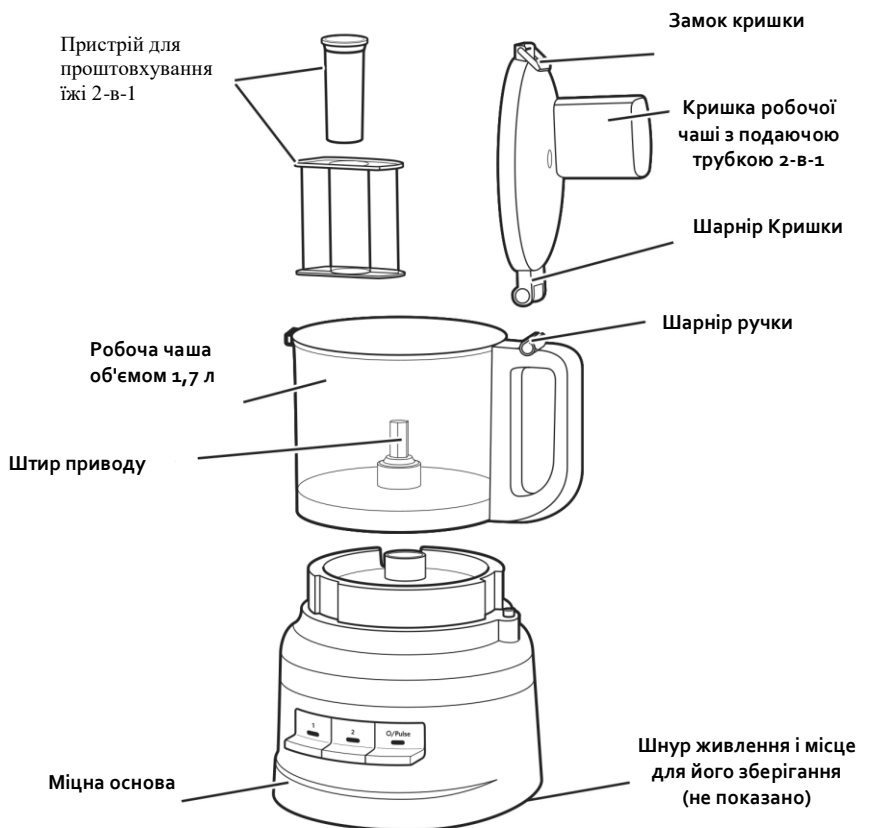


## ЗМІСТ

<b>КОМПЛЕКТАЦІЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКИ</b> .....	2
Частини та приладдя .....	2
<b>БЕЗПЕКА ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ КУХОННОГО КОМБАЙНА</b> .....	3
Запобіжні заходи .....	3
Електричні вимоги .....	6
Утилізація відходів електричного обладнання .....	6
<b>ВИКОРИСТАННЯ КУХОННОГО КОМБАЙНУ</b> .....	7
Керівництво з вибору аксесуарів .....	7
Перед першим використанням .....	8
Збирання кухонного комбайна .....	8
Встановлення багатофункціонального ножа або насадки для тіста .....	9
Встановлення двостороннього диска для нарізки скибочок/шинкування або диска для нарізки скибочок .....	10
Робота з кухонним комбайном .....	11
Використання подаючої трубки 2-в-1 .....	12
Вилучення оброблених продуктів .....	12
<b>КОРИСНІ ПОРАДИ ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ</b> .....	13
Використання двостороннього ріжучого/шинкувального диска або ріжучого диска .....	14
Використання насадки для тіста .....	15
<b>ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА</b> .....	17
<b>ВИЯВЛЕННЯ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ</b> .....	18
<b>ГАРАНТІЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ</b> .....	19

# КОМПЛЕКТАЦІЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКИ

## КОМПЛЕКТАЦІЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКИ



## Ваша безпека та безпека інших стоїть на першому місці.

У даній інструкції та на вашому пристрої ми розмістили безліч важливих повідомлень про безпеку. Обов'язково прочитайте всі повідомлення про безпеку і дотримуйтеся їх вказівок.



Це символ попередження про небезпеку.

Цей символ попереджає вас про можливі небезпеки, які здатні завдати травми або навіть вбити вас і інших людей.

Всі повідомлення про безпеку слідують за цим символом і словами «НЕБЕЗПЕКА» або «УВАГА». Ці слова означають:



Ви можете загинути або отримати важкі травми, якщо негайно не зробите те, що вказано інструкціями.



Ви можете загинути або отримати важкі травми, якщо не зробите те, що вказано інструкціями.

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 будете дотримуватися інструкцій.

## ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

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

1. Прочитайте всі інструкції. Неправильне використання пристрою може призвести до серйозних травм.
2. Щоб уникнути ураження електрострумом, не кладіть кухонний комбайн в воду або інші рідини.
3. Якщо прилад не використовуватиметься, або перед тим, як приступати до встановлення або демонтажу компонентів, вимкніть прилад, потім вийміть вилку з електричної розетки. Щоб вийняти вилку з розетки, візьміться за неї і потягніть на себе. Ніколи не тягніть за сам шнур.
4. Використання приладу дітьми не передбачено. Зберігайте прилад і його шнур поза досяжністю дітей.

Даний прилад може використовуватися особами з обмеженими фізичними можливостями, зниженою гостротою органів почуттів або зниженими розумовими здібностями, а також особами, що не володіють достатнім досвідом і знаннями, тільки якщо вони використовують прилад під наглядом, ознайомлені з

правилами його безпечної експлуатації і усвідомлюють ризик. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

5. Цей пристрій не призначений для використання особами (в т.ч. дітьми) зі зниженою гостротою органів почуттів або зниженими розумовими здібностями, а також особами, що не володіють достатнім досвідом і знаннями, за винятком випадків, коли вони використовують пристрій під наглядом або керівництвом особи, що відповідає за їх безпеку.
6. Доглядайте за дітьми. Не дозволяйте їм гратися з пристроєм.
7. Уникайте контакту з рухомими деталями.
8. Не використовуйте прилад з пошкодженим мережевим шнуром або вилкою або після виникнення несправностей в роботі приладу або його падіння або будь-якого іншого ушкодження. В цьому випадку поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або регулювання.
9. Якщо шнур живлення пошкоджений, то він повинен бути замінений виробником, сервісним агентом або іншим кваліфікованим фахівцем, щоб уникнути небезпеки.
10. Використання насадок, які не рекомендовані фірмою KitchenAid, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми.
11. Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
12. Не допускайте звисання шнура з краю столу або з кута.
13. Обережно: гаряча рідина, яка потрапляє в кухонний комбайн, може виплеснутися через пару, що виникає.
14. Не торкайтеся і не підносьте сторонні предмети до рухомих ножів і дисків під час роботи комбайна, тому що це може привести до серйозних травм або поломки кухонного комбайна. Можна використовувати шкребок, але тільки при відключеному кухонному комбайні.
15. Леза дуже гострі. Необхідно дотримуватися Обережності при роботі з гострими лезами під час спорожнення чаші і чищення.
16. Щоб звести до мінімуму ризик отримання травм, ніколи не кладіть ріжучі диски і леза на робочій поверхні, не встановивши попередньо чаші.

17. Переконайтеся, що кришка надійно зафіксована на чаші, перш ніж включати кухонний комбайн.
18. Ніколи не проштовхуйте інгредієнти руками. Завжди використовуйте пристрій для проштовхування їжі.
19. Не намагайтеся зламати механізм закривання кришки.
20. Щоб уникнути ризик отримання травм через пошкодження кришки або чаші не заповнюйте чашу вище зазначеної лінії максимального заповнення.
21. Вказівки з очищення поверхонь, що контактують з харчовими продуктами, див. Розділ «Очищення і догляд».
22. 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 послуги харчування.
23. **Цей прилад призначений для використання тільки в домашньому господарстві.**
24. **Діти не повинні гратися приладами.**

**ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ**

## ЕЛЕКТРИЧНІ ВИМОГИ

---

**Напруга:** 220 - 240 Вольт

**Частота:** 50-60 Герц


**ПРИМІТКА:** Якщо штепсель неможливо вставити в розетку, зверніться за допомогою до професійного електрика. Не намагайтеся підігнати штепсель до розміру розетки самостійно.

## УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ ЕЛЕКТРИЧНОГО ОБЛАДНАННЯ

---



### Утилізація пакувальних матеріалів

Пакувальні матеріали підлягають вторинній переробці і містять

відповідний знак . Проте, окремі частини упаковки повинні бути утилізовані згідно з правилами місцевої адміністрації, що стосуються ліквідації відходів.

### Утилізація виробу

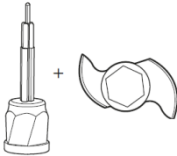
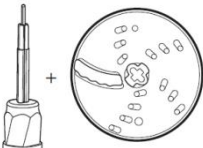
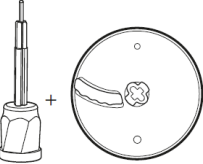
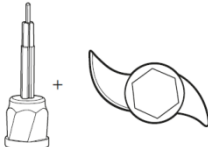
- Це обладнання марковано згідно Європейської директиви 2012/19/EU з використання електричного і електронного обладнання (WEEE).  
- Дотримання правил утилізації виробу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я людини, які могли б бути викликані неправильною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

 - Знак  на виробі або на супровідних документах позначає, 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 та переробку даного приладу, будь ласка, звертайтеся до місцевих органів влади, місцевого центру утилізації побутових відходів або магазин, де ви купили продукт.

# ВИКОРИСТАННЯ КУХОННОГО КОМБАЙНУ

## КЕРІВНИЦТВО З ВИБОРУ АКСЕСУАРІВ

ДІЯ	НАЛАШТУВАННЯ	ПРОДУКТИ	АКСЕСУАР
Подрібнення	1 або O/Pulse	Сир Шоколад Фрукти	Багатофункціональний ніж з нержавіючої сталі 
Тонке подрібнення аж до пюре	2 або O/Pulse	Свіжа зелень Горіхи Тофу Овочі	
Змішування	1	Соус для пасты Песто Сальса Соуси Рідке тісто Тісто	
Нарізання	1	Фрукти (м'які) Картопля Помідори Овочі (м'які)	Двосторонній ріжучий/шинкувальний диск (ріжучою стороною) або ріжучий диск  АБО 
	2	Сир Шоколад Фрукти (тверді) Овочі (тверді)	
Змішування	O/Pulse або 2	Дріжджове тісто	Насадка для тіста 

# ВИКОРИСТАННЯ КУХОННОГО КОМБАЙНУ

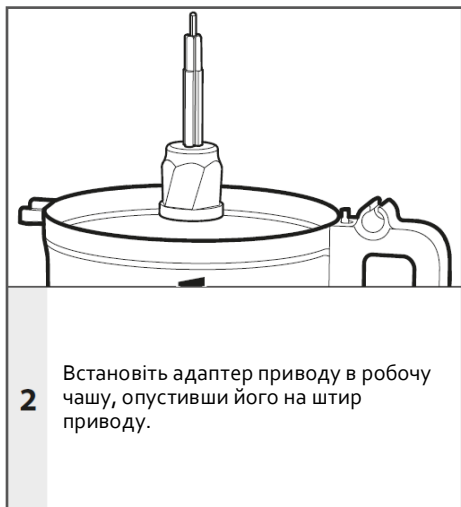
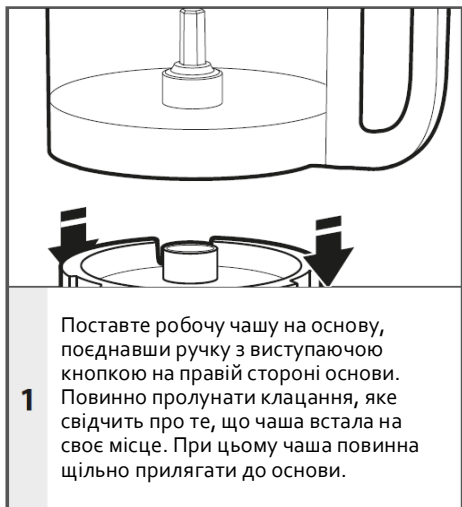
## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням кухонного комбайна слід вимити його складові частини і аксесуари або вручну, або в посудомийній машині (див. Розділ «Чищення кухонного комбайна»). Кухонний комбайн спроектований таким чином, що всі його аксесуари можна зберігати в робочій чаші.



## ЗБИРАННЯ КУХОННОГО КОМБАЙНУ

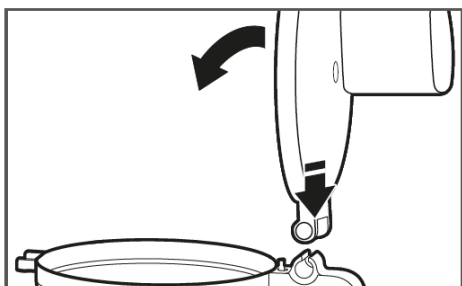
**УВАГА:** Помістіть кухонний комбайн на сухий рівний стіл кнопками вперед. Не підключайте кухонний комбайн до електромережі до того, як він буде повністю зібраний.



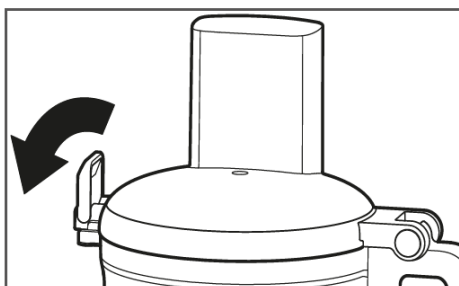


# ВИКОРИСТАННЯ КУХОННОГО КОМБАЙНУ

**ПРИМІТКА:** Не забудьте встановити потрібний диск або ніж перед прикріпленням кришки робочої чаші.



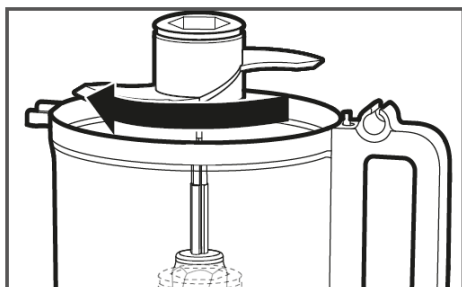
**3** Щоб приєднати кришку робочої чаші вставте петлю кришки в петлю на ручці робочої чаші і закрийте кришку.



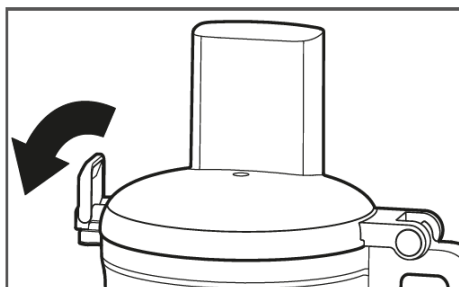
**4** Закривши кришку робочої чаші, натисніть на засувку кришки, щоб зафіксувати її.

**ПРИМІТКА:** Кухонний комбайн не працюватиме, поки кришка робочої чаші в повному обсязі закрита і робоча чаша не сидить належним чином на основі.

## ВСТАНОВЛЕННЯ БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНОГО НОЖА АБО НАСАДКИ ДЛЯ ПІСТА



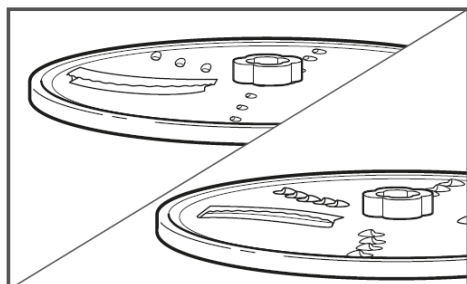
**1** Встановіть ніж на адаптер приводу. Поверніть ніж так, щоб він опустився до самої основи адаптера.



**2** Встановіть кришку робочої чаші і не забудьте зафіксувати її засувкою, натиснувши на неї.

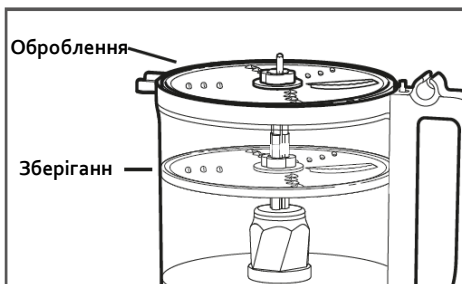
# ВИКОРИСТАННЯ КУХОННОГО КОМБАЙНУ

## ВСТАНОВЛЕННЯ ДВОСТОРОННЬОГО ДИСКУ ДЛЯ НАРІЗАННЯ/ШИНКУВАННЯ АБО ДИСК ДЛЯ НАРІЗАННЯ СКИБОЧОК



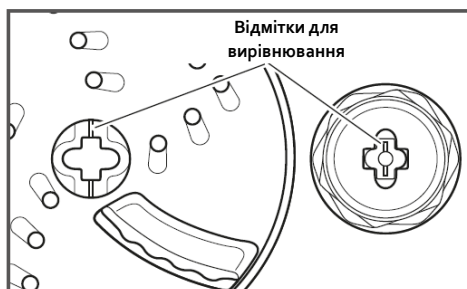
**Щоб різати:** Поверніть диск так, щоб виступ ріжучого ножа був зверху.

**1 Щоб шинкувати:** Поверніть диск так, щоб виступи шинкувальних лез були зверху.



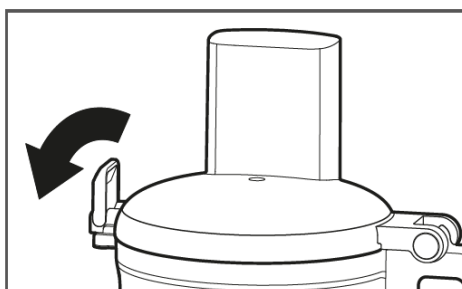
Диск може бути встановлений в два різних положення: на одному рівні з верхом чаші (робоче положення) і всередині чаші (положення зберігання).

**ПРИМІТКА:** Хоча диск буде функціонувати в позиції для зберігання, він не буде працювати так, як треба. Для досягнення оптимальної роботи диск повинен розташовуватися у верхній позиції.



Тримайте диск за центральну ступицю і опускайте його на адаптер приводу, вирівнюючи позначки на ступиці диска з відмітками на адаптері. Диск повинен встати в верхню позицію на рівні верху чаші. Якщо диск опуститься до нижньої позиції, призначеної для зберігання, підійміть його, поверніть на 90° і опустіть знову.

**2**



**3**

Встановіть кришку робочої чаші і не забудьте зафіксувати її засувкою, натиснувши на неї.

# ВИКОРИСТАННЯ КУХОННОГО КОМБАЙНУ

## РОБОТА З КУХОННИМ КОМБАЙНОМ

### УВАГА



**Лезо, що обертається - небезпечне**

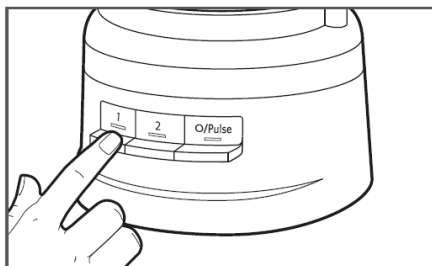
**Завжди використовуйте штовхач.**

**Тримайте пальці на безпечній відстані від отворів.**

**Зберігайте поза досяжністю дітей.**

**Порушення техніки безпеки може призвести до ампутації і порізів.**

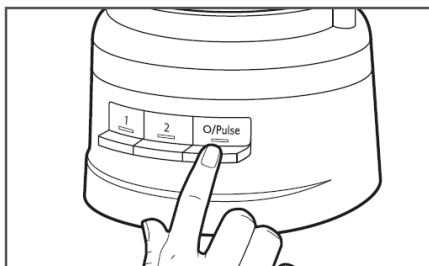
Перед використанням кухонного комбайна переконайтеся в тому, що робоча чаша, ножі і кришка робочої чаші зібрані відповідним чином (див. Розділ «Збірка кухонного комбайна»).



**1**

Щоб включити комбайн, натисніть 1 або 2. Кухонний комбайн запрацює, засвітиться лампочка індикатора.

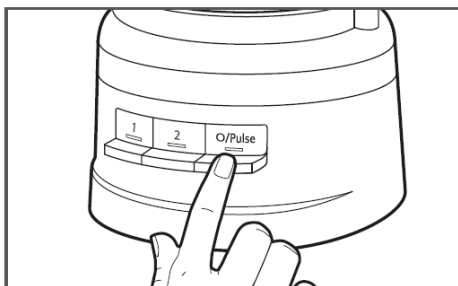
Щоб вимкнути комбайн, знову натисніть 1 або 2, або натисніть O/Pulse.



**2**

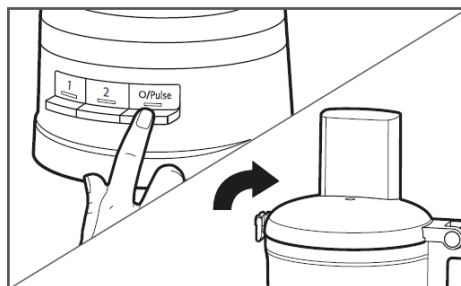
**Щоб використовувати імпульсний режим:** Натискайте кнопку O/Pulse і утримуйте її нетривалий час. Імпульсний режим працює тільки на високій швидкості. Кухонний комбайн вимикається, якщо відпустити кнопку O/Pulse.

# ВИКОРИСТАННЯ КУХОННОГО КОМБАЙНУ



3

Після завершення роботи натисніть кнопку O/Pulse. Лампочка індикатора згасне, і диск або ніж повільно зупиниться.



4

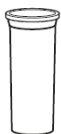
Дочекайтеся повної зупинки ножа або диска, перш ніж знімати кришку робочої чаші. Переконайтеся в тому, що кухонний комбайн вимкнений, перш ніж знімати кришку робочої чаші або від'єднувати кухонний комбайн від електроенергії.

## ВИКОРИСТАННЯ ПОДАЮЧОЇ ТРУБКИ 2-В-1

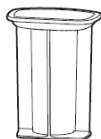
Подаюча трубка 2-в-1 являє собою пристрій для проштовхування їжі 2-в-1. Для нарізки або шинкування дрібних шматочків вставте пристрій для проштовхування їжі 2-в-1 в подаючу трубку

Використовуйте маленьку подаючу трубку і товчачку для обробки дрібних або тонких шматків, таких як морква або стебла селери.

Щоб додати рослинне масло в робочу чашу, налейте потрібну кількість масла в маленьку товчачку. Невеликий отвір на дні товчачки дозволить рівномірно розподілити масло.



Пристрій для проштовхування їжі 2-в-1

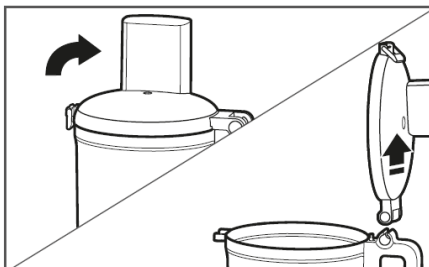


## ВИЛУЧЕННЯ ОБРОБЛЕНИХ ПРОДУКТІВ



1

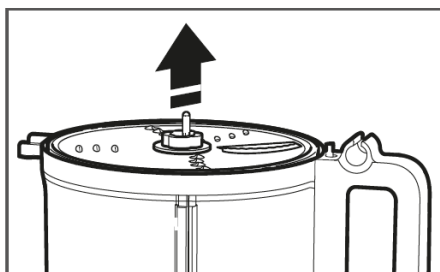
**Вимкніть кухонний комбайн:** Натисніть кнопку O/Pulse і від'єднайте кухонний комбайн від мережі, перш ніж розбирати його.



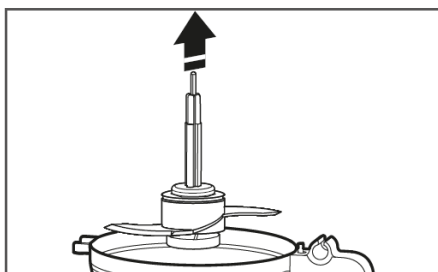
2

Підніміть засувку кришки, щоб звільнити кришку робочої чашки, потім підніміть кришку і зніміть її.

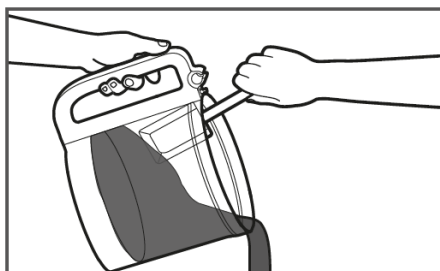
# ВИКОРИСТАННЯ КУХОННОГО КОМБАЙНУ



**3** Якщо ви використовували диск, вийміть його, перш ніж спорожнити чашу. Тримайте диск за центральну ступицю, піднімайте його вгору.



**4** Зніміть адаптер приводу насадки і універсальний ніж, якщо він використовувався. При демонтажі адаптера ніж залишиться на своєму місці на адаптері.



**5** Зніміть робочу чашу з основи і опорожніть за допомогою ложки.

## КОРИСНІ ПОРАДИ ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

### ВИКОРИСТАННЯ БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНОГО ЛЕЗА



#### Нарізка свіжих фруктів або овочів:

Очистіть від шкірки і серцевини, та/або видаліть кісточки. Для

отримання більш однорідних результатів поріжте продукти на шматочки розмірами 2,5 - 3,75 см. Обробіть продукти до потрібного ступеня подрібнення, використовуючи імпульсний режим і швидкість 1. При необхідності відшкребіть залишки зі стінок чаші.

**Пюре з приготованих фруктів і овочів (крім картоплі):** Додайте 60 мл рідини згідно з рецептом на кожні 235 мл продуктів. Подрібніть, використовуючи короткі натискання, до отримання потрібної консистенції. Натискайте безупинно до отримання однорідної консистенції. При необхідності відшкребіть залишки зі стінок чаші.

#### Приготування картопляного пюре:

Подрібніть гарячу зварену картоплю за допомогою шинкувального диска. Замініть шинкувальний диск на багатофункціональний ніж. Додайте розм'якшене вершкове масло, молоко і спеції. Увімкніть імпульсний режим три-чотири рази, кожен раз на 2-3 секунди, так, щоб картопляна маса стала однорідною і ввібрала молоко. Остерігайтеся зайвої переробки.

#### Нарізка сухих (або вузьких) фруктів:

Продукти повинні бути охолодженими. Додайте по 60 мл борошна згідно з рецептом на кожні 120 мл сухофруктів. Переробіть фрукти, використовуючи короткі натискання, до досягнення потрібної консистенції.

#### Подрібнення шкірки цитрусових:

Гострим ножем зріжте кольорову шкірку (залишаючи білу частину шкірки) з цитруса. Наріжте шкірку на невеликі смужки. Подрібніть.

**Подрібнення часнику, свіжої зелені і невеликих порцій овочів:** При працюючому комбайні додайте продукти через подаючу трубку. Подрібніть до потрібного стану. Для досягнення найкращих результатів переконайтеся перед роботою, що робоча чаша і зелень абсолютно сухі.

**Подрібнення горіхів і приготування горіхових масел:** Змельіть до 710 мл (3 чашки) горіхів до потрібного ступеня помелу, включаючи імпульсний режим на короткий час - кожен раз на 1-2 секунди. Для отримання більш грубого помелу слід молоти дрібні порції, включаючи імпульсний режим один або два рази - кожен раз на 1-2 секунди. Для отримання більш тонкого помелу включіть імпульсний режим більшу кількість раз. Для отримання горіхового масла використовуйте безперервний режим до отримання однорідної маси. Зберігайте в холодильнику.

**ПРИМІТКА:** При подрібненні горіхів і інших твердих продуктів внутрішня поверхня чаші може подряпатися.

**Подрібнення приготованого або сирого м'яса, птиці або морепродуктів:** Продукти повинні бути дуже холодними. Наріжте їх на шматочки розміром 1 дюйм (2.5 см). Переробляйте до 455 г (1 фунта) за один раз до потрібного розміру, включаючи імпульсний режим на короткий час - кожен раз на 1-2 секунди. При необхідності зіскребіть залишки продуктів зі стінок чаші.

**Подрібнення хліба, печива чи креккерної крихти:** Розламайте продукти на шматочки розміром 3,75 - 5 см. Подрібніть до потрібного стану. Якщо шматки великі, натисніть від двох до трьох разів по 1-2 секунди. Подрібніть до потрібного стану.

**Приготування рідкого шоколаду за рецептом:** Помістіть шоколад і цукор згідно рецепту в робочу чашу. Подрібніть. Розігрійте рідину згідно з рецептом. При працюючому комбайні залийте гарячу рідину через подаючу трубку. Подрібніть до однорідного стану.

**Подрібнення твердих сирів типу Пармезан або Романо:** Ніколи не намагайтеся подрібнювати сири, які неможливо проткнути вістрям ножа. Для подрібнення твердих сирів можна використовувати багатофункціональний ніж. Наріжте сир на шматки по 2,5 см кожен. Помістіть сир в робочу чашу. Подрібніть, використовуючи короткі натискання, до отримання потрібної консистенції. Натискайте безупинно до повного подрібнення. Також можна додавати шматки сиру в працюючий комбайн за допомогою подаючої трубки.

## ВИКОРИСТАННЯ ДВОСТОРОННЬОГО РІЗУЧОГО/ШИНКУВАЛЬНОГО ДИСКУ АБО РІЗУЧОГО ДИСКУ

### УВАГА



**Лезо, що обертається - небезпечне**

**Завжди використовуйте штовхач.  
Тримайте пальці на безпечній відстані від отворів.  
Зберігайте поза досяжністю дітей.  
Порушення техніки безпеки може призвести до ампутації і порізів.**

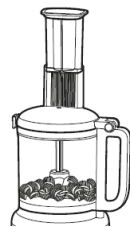


**Нарізка та шинкування довгих або маленьких в діаметрі фруктів або**

**овочів, таких, як селера, морква і банани:**

Наріжте продукти таким чином, щоб вони помістилися в подаючу трубку вертикально або горизонтально, і помістіть їх в подаючу трубку в потрібному положенні. Не слід набивати трубку так, щоб перешкоджати вільному руху. Переробляйте, рівномірно притискаючи штовхачем, або використовуйте малу подаючу трубку штовхача, що складається з двох частин.

Розмістіть продукти вертикально в подаючій трубці і використовуйте для переробки маленький штовхач.



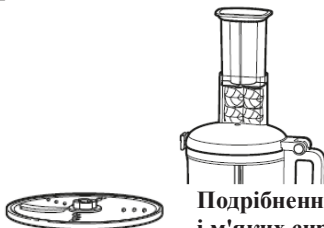
**Нарізка та шинкування круглих фруктів і овочів, таких, як цибуля, яблука і солодкий перець:** Очистіть від шкірки і серцевини, і видаліть насіння і кісточки. Наріжте на половинки або четвертинки, щоб продукти помістилися в подаючу трубку. Помістіть продукти в подаючу трубку. При використанні товчачки намагайтеся рівномірно розподілити тиск.

**Нарізка та шинкування дрібних фруктів і овочів, таких, як полуниця, гриби і редис:** Розмістіть продукти шарами вертикально або горизонтально подаючій трубіці. Наповніть подаючу трубку продуктами, розміщеними відповідним чином. Рівномірно тисніть на велику товчачку або використовуйте маленьку подаючу трубку в пристрої для проshivування їжі 2-в-1. Розмістіть продукти в трубіці вертикально і використовуйте маленьку товчачку для обробки.

**Нарізка сирого м'яса або птиці, наприклад, для швидкого обсмажування при постійному помішуванні:** Наріжте або скрутіть продукти за розміром подаючої трубки. Загорніть їх і заморозьте від 30 хвилин до 2 годин, залежно від товщини. Перевірте, чи можна проткнути продукти вістрям ножа. Якщо ні, дайте трохи розморозитися. При використанні товчачки намагайтеся рівномірно розподілити тиск.

**Подрібнення приготованого м'яса або птиці, в тому числі салямі, пепероні і т.д.:** Продукти повинні бути дуже холодними. Наріжте продукти за розміром подаючої трубки. Обробляйте продукти, рівномірно розподіляючи тиск при використанні товчачки.

**Шинкування шпинату та іншого листя:** Приготуйте листя. Скрутіть їх і помістіть в подаючу трубку. При використанні товчачки намагайтеся рівномірно розподілити тиск.



### Подрібнення твердих і м'яких сирів:

Продукти повинні бути дуже холодними. Для досягнення найкращих результатів дістаньте м'які сири (наприклад, моцарелу) з морозильної камери за 10-15 хвилин до подрібнення. Наріжте продукти за розміром подаючої трубки. При використанні товчачки намагайтеся рівномірно розподілити тиск.

## ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ ТІСТА

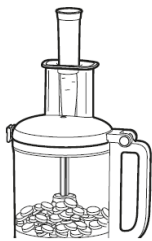


Насадка для тіста створена спеціально для швидкого і однорідного змішування та замішування дріжджового тіста. Для досягнення найкращих результатів не замішуйте тісто по тим рецептами, де потрібно 710 мл борошна і більше.

Використовуйте кнопку O/Pulse для змішування сухих інгредієнтів, потім перейдіть на швидкість 2 при додаванні рідин.

# КОРИСНІ ПОРАДИ

- Щоб запобігти поломці леза або мотора, не подрібнюйте тверду або сильно заморожену їжу, яку не можна проткнути вістрям ножа. Якщо тверді продукти при подрібненні причепилися до ножа, зупиніть комбайн і вийміть ніж. Потім акуратно зніміть шматки, що причепилися з ножа.
- Не переповнюйте робочу чашу. При роботі з рідкими сумішами наповнюйте робочу чашу не більше 1/2 - 2/3 об'єму. При роботі з густими сумішами заповнюйте робочу чашу на 3/4 об'єму. При переробці рідин чаша повинна бути заповнена не більше, ніж на 2/3 свого об'єму. При виконанні подрібнення продуктів чаша повинна бути заповнена не більше, ніж на 1/3 - 1/2 свого обсягу.
- Розміщуйте ріжучий/шинкувальний диск таким чином, щоб ріжуча поверхня знаходилася праворуч від ліній трубки. Це дозволить лезу зробити повний оборот перед тим, як почати обробляти продукти.
- Щоб вигідно використовувати потужність комбайна, розміщуйте інгредієнти для подрібнення за допомогою подаючої трубки під час роботи комбайна.
- Різні види продуктів вимагають різного тиску для отримання найкращих результатів при нарізці або шинкуванні. Загалом, намагайтеся використовувати мінімальний тиск при обробці м'яких і ніжних продуктів (полуциві, помідорів і т.д.), середній тиск - при обробці продуктів середньої твердості (цукіні, картоплі і т.д.), сильний тиск - при обробці твердих продуктів (моркви, яблука, твердих сирів, частково замороженого м'яса і т.д.).
- М'які сири і сири середньої твердості можуть розпливатися або намотатися на шинкувальний диск. Щоб цього не допустити, подрібнюйте тільки сильно охолоджені сири.
- Іноді тонкі продукти, як, наприклад, морква або селера, провалюються через трубку, що подає ї, таким чином, скибочки виходять неоднакові. Щоб звести таку можливість до мінімуму, нарізайте продукти на кілька частин і розміщуйте в подаючу трубку. Для обробки дрібних і тонких продуктів більш зручна невелика подаюча трубка в пристрої



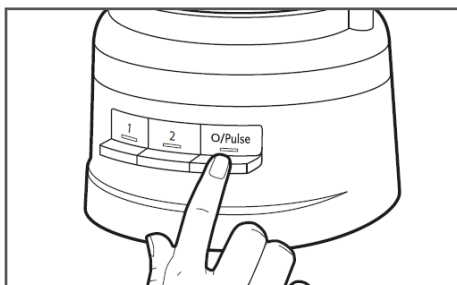
- для проштовхування їжі 2-в-1.
- При приготуванні пирогів або тіста для печива спочатку подрібніть жир і цукор за допомогою багатофункціонального ножа. Останніми додавайте сухі інгредієнти. Щоб запобігти надмірному перемелюванню, кладіть горіхи і фрукти поверх борошняної суміші. Подрібнюйте горіхи і фрукти, використовуючи короткі натискання до тих пір, поки всі інгредієнти не перемішаються. Остерігайтеся зайвої переробки.
  - Якщо подрібнені або нарізані продукти накопичуються з одного боку чаші, зупиніть комбайн і рівномірно розподіліть їх за допомогою лопатки.
  - Якщо кількість подрібнювальних продуктів досягає дна ріжучого/шинкувального диска, дістаньте оброблені продукти.
  - Після нарізки або шинкування на верхній поверхні диска можуть залишатися кілька великих шматків. При бажанні їх можна нарізати вручну і додати до одержаної суміші.
  - Використовуйте лопатку для вилучення інгредієнтів з робочої чаші.
  - Плануйте роботу комбайна таким чином, щоб звести до мінімуму очищення чаші. Обробляйте сухі або тверді інгредієнти до рідких.
  - Залишки інгредієнтів можна легко видалити з універсального ножа, діючи в такий спосіб: спорожніть робочу чашу, встановіть на місце кришку і увімкніть імпульсний режим на 1-2 секунди, щоб привести ніж в обертання, в ході якого він очиститься.
  - Після зняття кришки з робочою чаші, кладіть кришку на стіл зворотною стороною. Це дозволить зберегти чистоту столу.
  - Ваш кухонний комбайн не призначений для наступних операцій:
    - Подрібнення кавових і інших зерен, твердих спецій
    - Подрібнення кісток та інших неїстівних предметів
    - Вичавка соку з фруктів і овочів
    - Нарізка яєць, зварених круто, і неохолодженого м'яса.
  - Якщо якісь частини комбайна в процесі роботи втратили свій початковий колір через використані продукти, почистіть їх лимонним соком.



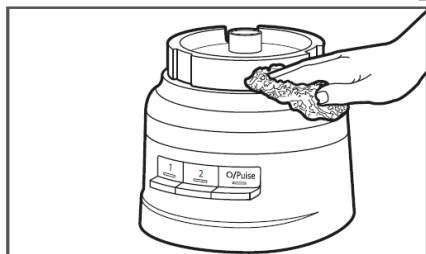
# ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

## ЧИЩЕННЯ КУХОННОГО КОМБАЙНУ

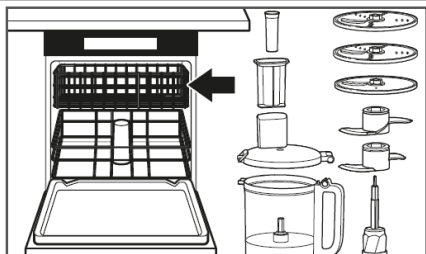
**УВАГА:** Пам'ятайте, що чаші без БФА вимагають особливого догляду. Якщо ви вирішили використовувати посудомийну машину замість ручного чищення, дотримуйтеся даних інструкцій.



**1** Перед чищенням натисніть кнопку O/Pulse і від'єднайте кухонний комбайн від мережі.



**2** Протріть базу і мереживний шнур тканиною, змоченою в гарячій воді, а потім начисто протріть вологою тканиною. Насухо витріть м'якою тканиною. Не використовуйте абразивні чистячі засоби і абразивні губки. Не занурюйте базу у воду чи інші рідини



**3** Всі частини можна мити на верхній решітці посудомийної машини. Не кладіть чашу на бік. Ретельно висушіть всі вимиті частини. Використовуйте бережливі режими посудомийної машини. Не використовуйте режими з високою температурою.



**4** Коли кухонний комбайн не використовується, ви можете зберігати всередині робочої чаші два ножі і три диски, а також адаптер приводу для насадок. Оберніть шнур живлення на нижній частині основи, уклавши його в відповідну виймку, а потім за допомогою засувки прикріпіть вилку до корпусу.

**ПРИМІТКА:** Якщо ви мисте частини комбайна вручну, не використовуйте абразивні очищувачі або миючі губки. Вони можуть подряпати або зробити каламутною робочу чашу і кришку.

# ВИЯВЛЕННЯ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

**Якщо ваш кухонний комбайн вийшов з ладу або не працює, перевірте наступне:**

1. Чи під'єднано кухонний мінікомбайн до розетки?
2. Переконайтеся, що робоча чаша і кришка Зафіксовані на своїх місцях належним чином.
3. Чи натискали ви одночасно кілька кнопок?
4. Відключіть кухонний комбайн від електричної мережі, потім з'єднайте знову.
5. **Чи не згорів запобіжник?**

Якщо в будинку встановлений автоматичний вимикач, він повинен бути включений.

6. **Можливо, кухонному комбайну необхідно охолонути до кімнатної температури.**

Якщо індикатор швидкості не горить, а індикатор O/Pulse блимає, зачекайте, поки індикатор O/Pulse не вимкнеться, і спробуйте ще раз. Кухонного комбайну може знадобитися від 5-15 хвилин, щоб повністю охолонути.

7. **Можливо, двигун заблокований.**

Якщо індикатор швидкості горить, а індикатор O/Pulse блимає, натисніть кнопку O/Pulse, щоб перезапустити двигун.

**Кухонний комбайн не шинкує і не ріже відповідним чином:**

1. Переконайтеся, що диск встановлений на адаптері приводу лезами вгору.
2. Переконайтеся, що всі інгредієнти підходять для нарізки і шинкування. див. «КОРИСНІ ПОРАДИ ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ».
3. Переконайтеся, що диск встановлений в позиції для обробки продуктів (приблизно на одному рівні з верхом чаші), а не в позиції для зберігання (низько - всередині чаші).

**Якщо кришка робочої чаші не закривається при використанні диска:**

1. Переконайтеся, що диск встановлений правильно і розташований належним чином на адаптері приводу.

Якщо причина в іншому, див. "Гарантія та технічне обслуговування».

Не повертайте кухонний комбайн продавцві. Продавці не займаються сервісним обслуговуванням.

## ГАРАНТІЯ НА КОМБАЙН KITCHENAID

Термін гарантії:	KitchenAid оплачує:	KitchenAid не оплачує:
Європа, Близький Схід і Африка: 5KFP0919 Повна гарантія терміном на два роки, починаючи з дня покупки.	Заміну частин і вартість ремонтних робіт в зв'язку з усуненням дефектів матеріалів і виготовлення. Технічне обслуговування повинно здійснюватися авторизованим центром Обслуговування KitchenAid.	A. Ремонт, викликаний виконанням операцій, які відрізняються від обробки звичайних продуктів для домашнього харчування. B. Пошкодження, що виникли в результаті нещасного випадку, внесення змін, неправильного або поганого поводження, а також викликані встановленням/експлуатацією, що не відповідають місцевим електротехнічним правилам.

KITCHENAID НЕ НЕСЕ НІЯКОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА НЕПРЯМІ ЗБИТКИ

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  
Київ

Корабельна , будинок 6,  
Телефон: (044) 581-58-90

Для відправлення Новою Поштою:

М. Київ

Відділення 17

ТОВ Київська Ділова Русь

Тел. 050-835-48-98

Обслуговування клієнтів

В Україні: (044) 581-58-90

Телефон: (044) 581-58-90

Факс: (044) 581-58-90

Адреса: Корабельна , будинок 6

Більш детальну інформацію можна дізнатися на нашому сайті:

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

© 2016. Всі права захищені.

Специфікація може бути змінена без попереднього повідомлення.