

5KSMSCA



KitchenAid

СОДЕРЖАНИЕ

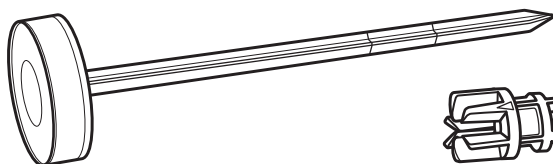
ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	62
Части и принадлежности.....	62
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛИСТОВОЙ ОВОЩЕРЕЗКИ	63
Меры предосторожности.....	63
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛИСТОВОЙ ОВОЩЕРЕЗКИ	65
Таблица ножей листовой овощерезки	65
Таблица для подготовки фруктов и овощей	66
Прикрепление насадки-овощерезки к настольному миксеру	66
Подготовка к обработке цуккини/огурцов	68
Подготовка к обработке других фруктов/овощей.....	69
обработка фруктов и овощей.....	71
УХОД И ЧИСТКА	73
ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	73
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	74

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



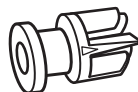
Корпус насадки



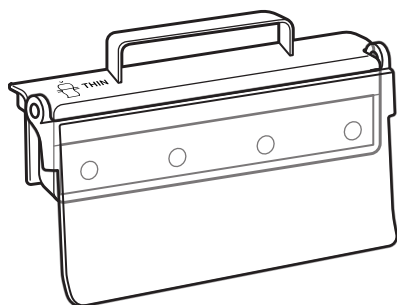
Шампур для плодов



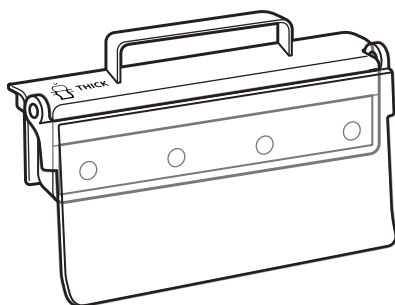
Держатель плодов



Адаптер цуккини/огурца (серый)



Лезвие для тонкой нарезки



Лезвие для толстой нарезки

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 риска поражения электрическим током не погружайте настольный миксер в воду или другую жидкость.
3. Убедитесь, что вы выключили настольный миксер (и отсоединили насадку-овощерезку от настольного миксера) после каждого использования насадки и перед чисткой. Перед отсоединением убедитесь, что двигатель полностью остановился.
4. Во время эксплуатации во избежание риска серьезных телесных травм или повреждений насадки-овощерезки держите руки, кухонную утварь и другие предметы подальше от насадки, шампура и движущихся частей.
5. Никогда не подавайте ингредиенты руками. Всегда используйте комплектный шампур, держатель плодов и адаптер цуккини/огурца.
6. Если плод застрял в лезвии или шампуре, выключите двигатель, разберите насадку-овощерезку и удалите остатки плода.
7. Избегайте контакта с движущимися деталями.
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 позволяйте детям использовать миксер или играть с ним.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛИСТОВОЙ ОВОЩЕРЕЗКИ

11. Не используйте устройство, если вращающийся шнек или вращающиеся детали повреждены. Отнесите устройство в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрической или механической настройки.
12. Не допускайте свисания шнура питания настольного миксера с края стола или другой рабочей поверхности.
13. Лезвия очень острые. Будьте осторожны во время установки или снятия лезвий.
14. Удаляйте остатки еды только после выключения миксера и остановки шампура.
15. Во избежание повреждения редуктора не погружайте корпус насадки-овощерезки в воду и другие жидкости.


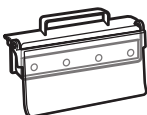
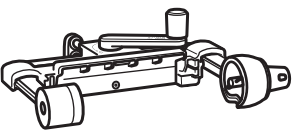





СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

**Этот прибор предназначен для
бытового использования.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛИСТОВОЙ ОВОЩЕРЕЗКИ

ТАБЛИЦА НОЖЕЙ ЛИСТОВОЙ ОВОЩЕРЕЗКИ

Выберите лезвие согласно своим предпочтениям. Оба лезвия подходят для многих типов рецептов, например, для печеных закусок, роллов, суши. Экспериментируйте с обоими лезвиями, чтобы выяснить, какое из них вам больше подходит.

ЗНАЧОК	ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЭТИ ДЕТАЛИ	С ЭТИМИ ДЕТАЛЯМИ	ПРИМЕРНЫЕ ПРОДУКТЫ	СКОРОСТЬ
 THIN	Тонкая нарезка* 	Корпус насадки, держатель плодов, шампур для плодов и адаптер цуккини/огурца*** 	ЦУККИНИ КАРТОФЕЛЬ ЯБЛОКО БАТАТ ОГУРЕЦ	Скорость миксера = 2
 THICK	Толстая нарезка** 	  		

*Толщина нарезки составляет примерно 1,3 мм.

**Толщина нарезки составляет примерно 1,8 мм.

***Адаптер цуккини/огурца следует использовать с мягкими плодами.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛИСТОВОЙ ОВОЩЕРЕЗКИ

ТАБЛИЦА ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

ПРИМЕЧАНИЕ: Для достижения наилучших результатов следует использовать плоды диаметром 3,8-8,9 см.

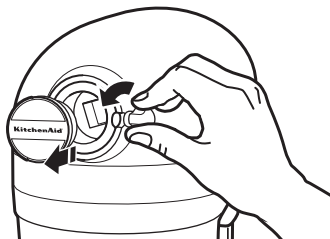
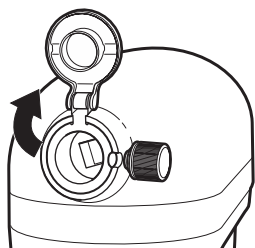
ПРОДУКТЫ	РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ТИП ПЛОДА	КАК ПОДГОТОВИТЬ	ШАМПУР	ИСПОЛЬЗОВАТЬ АДАПТЕР
Цуккини	Крепкий и плотный	Отрезать концы (макс. длина 11,4 см)	Проткнуть насквозь	Да
Огурец	Крепкий и плотный	Отрезать концы (макс. длина 11,4 см)	Проткнуть насквозь	Да
Яблоки	Крепкий и плотный	Оставить концы	Проткнуть до первой метки	Нет
Картофель	Округлый и симметричный	Подрезать концы для ровности (макс. длина 11,4 см)	Проткнуть до первой метки	Нет
Батат	Округлый и симметричный	Подрезать концы для ровности (макс. длина 11,4 см)	Проткнуть до первой метки	Нет

ПРИМЕЧАНИЕ: При обработке жестких плодов, таких как хикама и корень юкки, предварительно снимите с них шкурку.

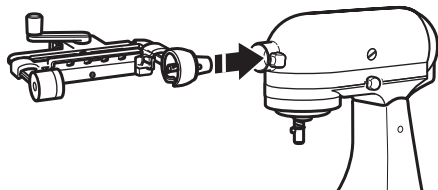
ПРИКРЕПЛЕНИЕ НАСАДКИ-ОВОЩЕРЕЗКИ К НАСТОЛЬНОМУ МИКСЕРУ



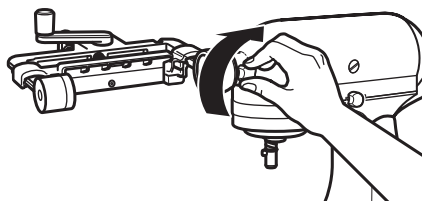
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛИСТОВОЙ ОВОЩЕРЕЗКИ



- 2** Для настольных миксеров с откидным колпачком насадки: Поднимите вверх, чтобы открыть.
Для стационарных миксеров со съемным колпачком насадки: Поверните крепежный винт против часовой стрелки, чтобы отсоединить колпачок.



- 3** Вставьте вал насадки-овощерезки в соединительную втулку так, чтобы конец вала плотно вошел в квадратное отверстие втулки. При необходимости поверните насадку-овощерезку в одну или другую сторону. В правильном положении штырь вала встанет в паз соединительной втулки.

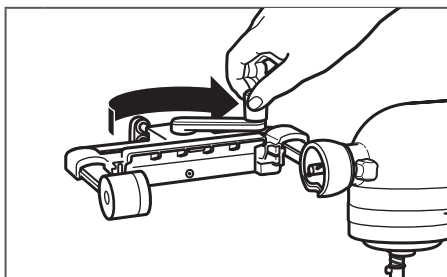


- 4** Затяните крепежный винт до полного прикрепления насадки-овощерезки к настольному миксеру.

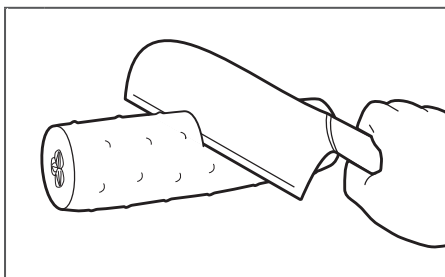
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛИСТОВОЙ ОВОЩЕРЕЗКИ

ПОДГОТОВКА К ОБРАБОТКЕ ЦУККИНИ/ОГУРЦОВ

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед началом обратитесь к разделу «Подготовка фруктов и овощей».

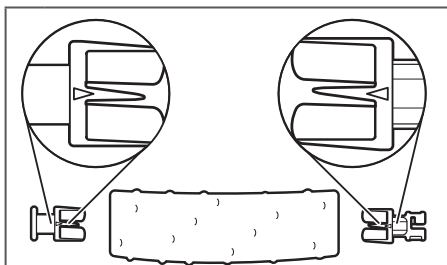


- 1** Поверните рычаг по часовой стрелке в положение фиксации.

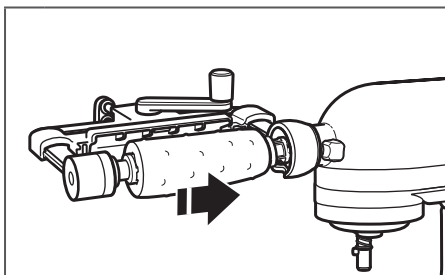


- 2** Обрежьте огурец или цуккини, чтобы длина плода не превышала 11,4 см.

ПРИМЕЧАНИЕ: Первая метка шампура для плодов находится на расстоянии 11,4 см от закругленного основания.

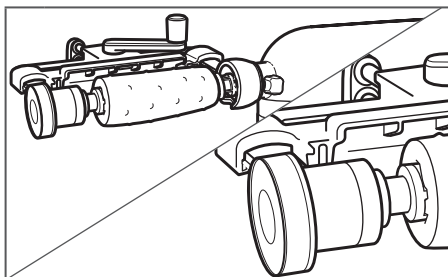


- 3** Вставьте держатель плодов в один конец, затем адаптер цуккини/огурца – в другой. Используйте метки, чтобы выровнять положение держателя и адаптера по отношению друг к другу. Убедитесь, что держатель и адаптер находятся по центру плода.

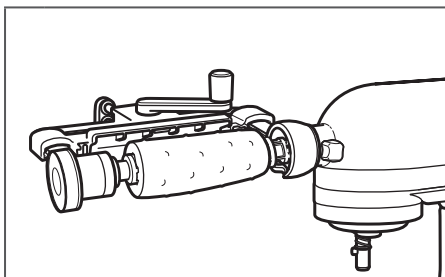


- 4** Придерживая плод, вставьте держатель плода в корпус насадки и поверните держатель по часовой стрелке, чтобы зафиксировать его.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛИСТОВОЙ ОВОЩЕРЕЗКИ

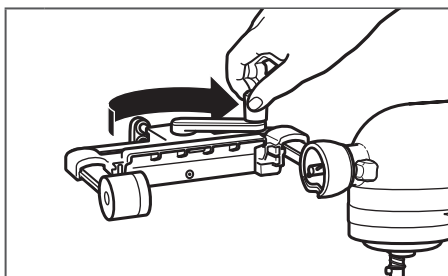


- 5** Вставьте шампур для плодов в скобу насадки и убедитесь, что шампур прошел сквозь плод до конца. Убедитесь, что не осталось зазора между ручкой шампура и скобой корпуса насадки.

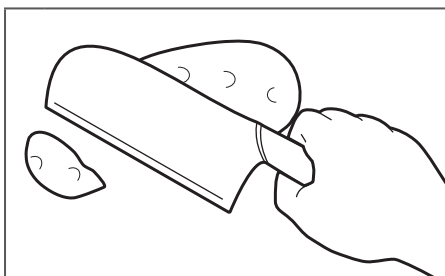


- 6** По завершении перейдите к шагу 1 раздела «Обработка фруктов и овощей»

ПОДГОТОВКА К ОБРАБОТКЕ ДРУГИХ ФРУКТОВ/ОВОЩЕЙ

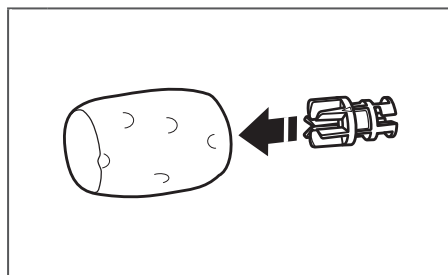


- 1** Поверните рычаг по часовой стрелке в положение фиксации.

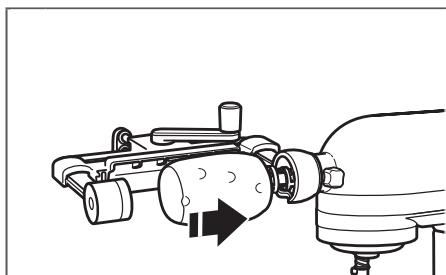


- 2** Обрежьте плод так, чтобы он уместился в насадку. Диаметр плода не должен превышать 8,9 см, а его длина – 14 см.

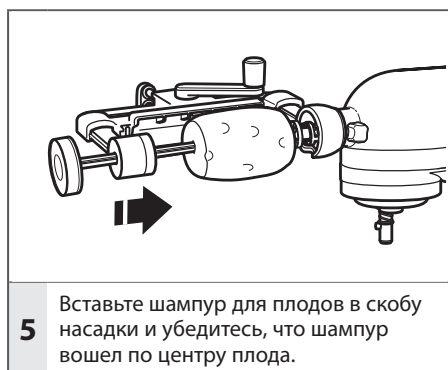
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛИСТОВОЙ ОВОЩЕРЕЗКИ



3 Вставьте держатель плода до конца в центр плода.



4 Придерживая плод, вставьте держатель плода в корпус насадки и поверните держатель по часовой стрелке, чтобы зафиксировать его.



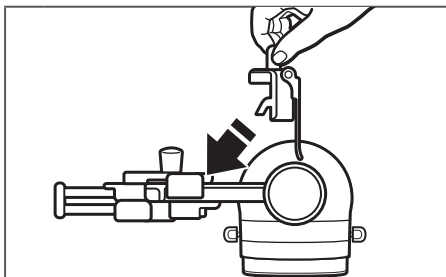
5 Вставьте шампур для плодов в скобу насадки и убедитесь, что шампур вошел по центру плода.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не обязательно полностью протыкать плод шампуром. Жесткие плоды можно протыкать на 5 см или до первой метки на шампуре.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛИСТОВОЙ ОВОЩЕРЕЗКИ

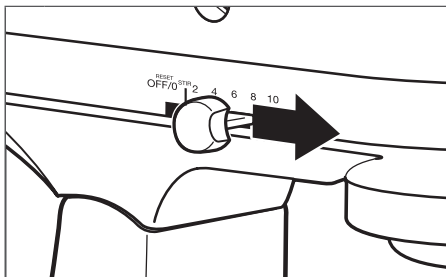
ОБРАБОТКА ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании насадки-овощерезки не надевайте галстуки, шарфы, свободно висящую одежду, длинные бусы или что угодно, что может быть втянуто в насадку; длинные волосы рекомендуется заколоть.



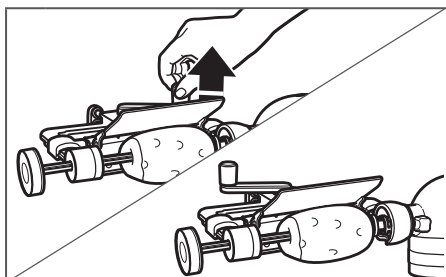
1

Вставьте лезвие в держатель лезвия под углом 45 градусов, чтобы обеспечить должное выравнивание по отношению к корпусу насадки. Крышка лезвия должна прикрывать плод сверху.



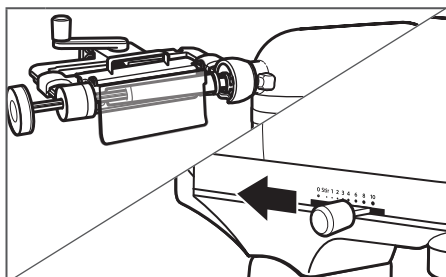
2

Установите на настольном миксере скорость 2. Для достижения наилучших результатов рекомендуется запускать миксер до подведения лезвия к плоду.



3

Потяните рычаг освобождения лезвия в сторону миксера и приподнимите его, чтобы освободить держатель лезвия. Затем, медленно вращая рычаг, подведите лезвие к плоду.

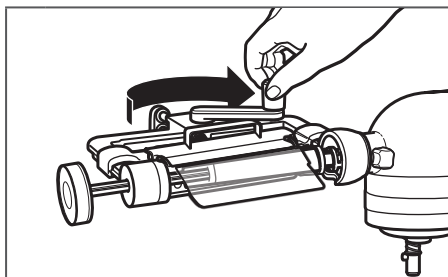


4

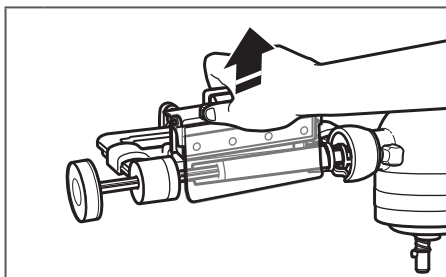
По окончании обработки выключите настольный миксер.

ПРИМЕЧАНИЕ: Поскольку насадка режет овощи на листы, может получаться один непрерывный лист или несколько листов. Это нормально.

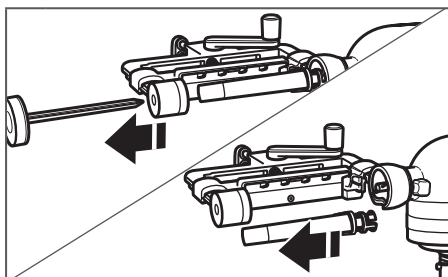
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛИСТОВОЙ ОВОЩЕРЕЗКИ



5 Поверните рычаг по часовой стрелке в положение фиксации.



6 Снимите лезвие.

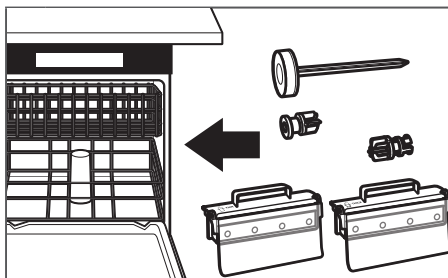


7 Снимите шампур для плодов, затем снимите плод и адаптер (если необходимо). Во избежание разрушения плода не вращайте шампур при извлечении его из плода. Если трудно вытащить держатель или адаптер из плода, сделайте продольные надрезы сердцевины плода.

УХОД И ЧИСТКА

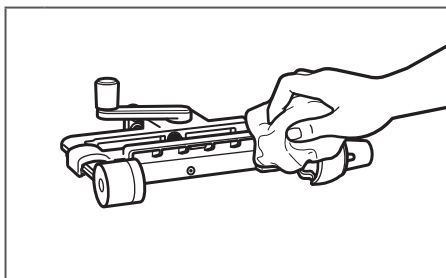
ЧИСТКА НАСАДКИ-ОВОЩЕРЕЗКИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ: Во избежание повреждений никогда не мойте корпус овощерезки полным погружением в воду или в посудомоечной машине. Съемные лезвия и принадлежности пригодны для мытья в посудомоечной машине.



1

После использования насадки-овощерезки снимите все лезвия и принадлежности. Вымойте лезвия и принадлежности в посудомоечной машине.



2

Корпус насадки-овощерезки следует чистить только вручную. Протрите мягкой влажной тканью. Сполосните скобу корпуса насадки. Тщательно вытрите насухо мягкой сухой тканью. Не мойте в посудомоечной машине. Не погружайте в воду.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для облегчения чистки сполосните лезвия и другие принадлежности сразу же после использования. Если плод застрял в лезвиях, извлеките кусочку плода с помощью ножа.

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если ваш настольный миксер не работает или работает неправильно при использовании насадки-овощерезки, проверьте следующее:

- Были ли соблюдены все инструкции по подготовке, указанные в «Таблице ножей листовой овощерезки»?
- Было ли использовано лезвие, рекомендованное для конкретного типа продукта?
- Подсоединен ли миксер к розетке? Попытайтесь найти решение, ознакомившись с руководством «Инструкции» в комплекте поставки настольного миксера.

- Не сгорел ли сетевой предохранитель? Попытайтесь найти решение, ознакомившись с руководством «Инструкции» в комплекте поставки настольного миксера.

Не возвращайте насадку-овощерезку или настольный миксер продавцу — он не занимается сервисным обслуживанием.

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ГАРАНТИЯ НА НАСАДКУ-ЛИСТОВУЮ ОВОЩЕРЕЗКУ KITCHENAID

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: 5KSMSCA 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.	A. Ремонт после использования листовой овощерезки в целях, отличных от обычного бытового использования для обработки продуктов. B. 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. KITCHENAID и эмблема с изображением стационарного миксера являются торговыми марками в США и во всем мире.

KitchenAid

©2017 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.