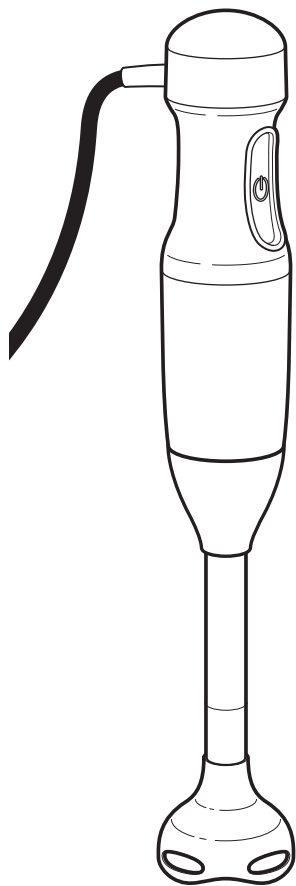


KitchenAid



Model 5KHB2571

Содержание

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА	
Меры предосторожности.....	186
Электрические требования.....	187
Утилизация отходов электрического оборудования.....	187
ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Части погружного блендера.....	188
Характеристики погружного блендера.....	189
Описание насадок.....	190
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА	
Сборка погружного блендера.....	191
Использование погружной части.....	192
Использование венчика.....	193
Использование измельчителя.....	194
Полезные советы.....	195
УХОД И ОЧИСТКА.....	196
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ.....	196

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:

 **ОПАСНОСТЬ**

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

 **ВНИМАНИЕ**

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

Во избежание риска пожара, поражения электрическим током или повреждений при использовании погружного блендера необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Прочтите все инструкции.
2. Во избежание риска поражения электрическим током не помещайте в воду или другие жидкости корпус, шнур и вилку шнура погружного блендера.
3. Данное устройство не предназначено для использования лицами (в т.ч. детьми) 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 руководством лица, отвечающего за их безопасность.
4. Присматривайте за детьми. Не позволяйте им играть с устройством.
5. Отключайте блендер от сети, если он не используется, а также перед тем, как снимать какие-либо его части, и перед чисткой.
6. Не дотрагивайтесь до подвижных частей.
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 электрических или механических настроек.
8. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
9. Убедитесь, что адаптер измельчителя плотно закрывает сам измельчитель, перед тем, как включать блендер.
10. Не используйте блендер на открытом воздухе.
11. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими предметами.
12. Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей, в том числе плиты.
13. При смешивании жидкостей, особенно горячих, используйте высокие контейнеры во избежание разбрызгивания.
14. В процессе работы блендера не опускайте столовые приборы или руки в контейнер во избежание тяжелых травм или повреждения блендера. Можно использовать скребок, но только при отключенном блендере.
15. Лезвия очень острые. Обращайтесь с ними осторожно.
16. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Электрические требования

Напряжение: 220-240 Вольт

Частота: 50/60 Герц

Мощность: 180 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

Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по использованию электрического и электронного оборудования (МЭЕЕ).

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



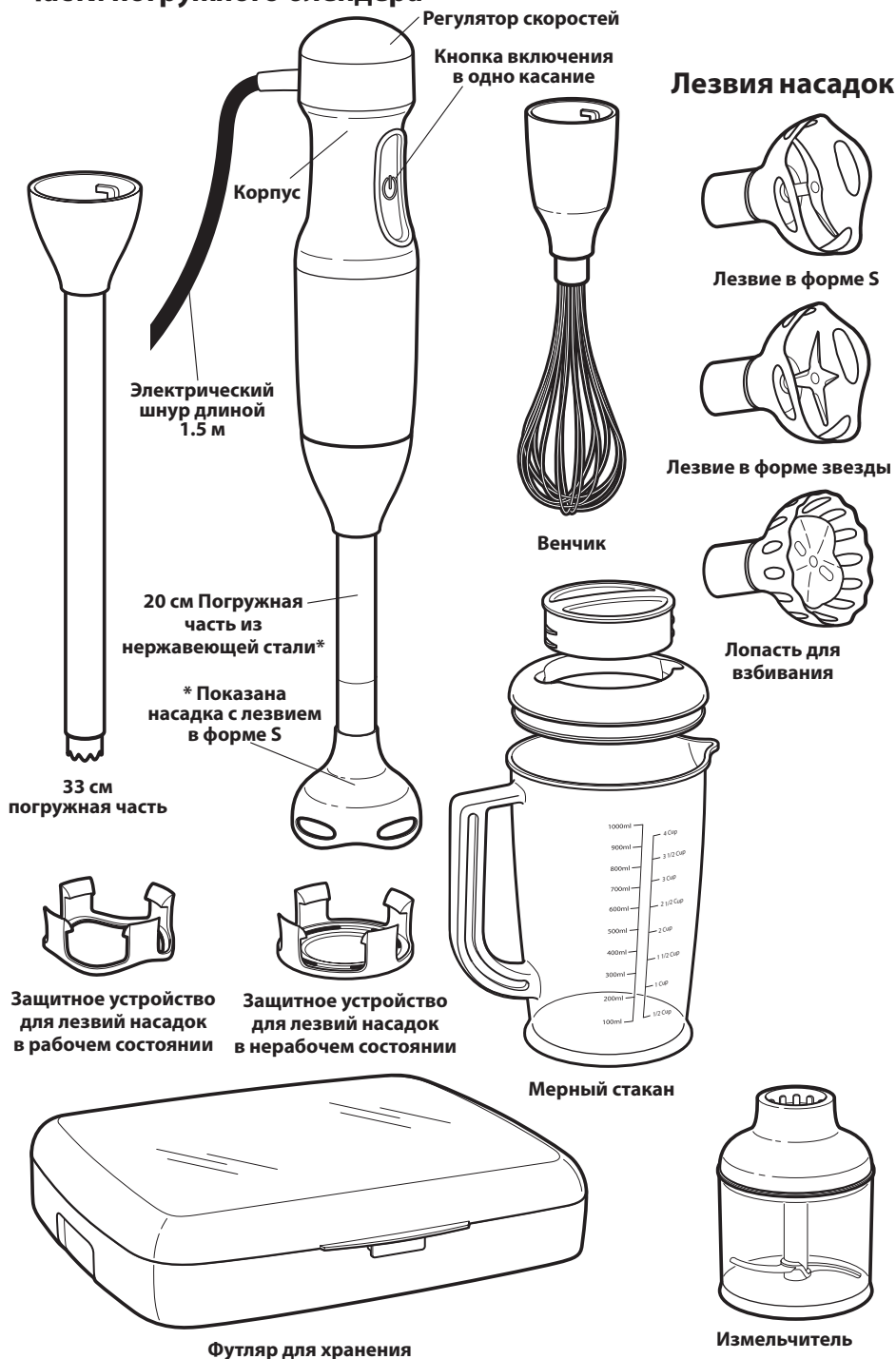
Этот знак  на устройстве или на документах, сопровождающих товар, указывает, что данное устройство не может быть утилизировано вместе с прочими бытовыми отходами. Вместо этого оно должно быть передано в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.

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.

ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Части погружного блендера



Характеристики погружного блендера

Контроль скорости

Для обработки разных продуктов, приготовления напитков и супов требуется использование различных скоростей.

Кнопка включения в одно касание

Включите погружной блендер, нажимая и удерживая кнопку ВКЛ. (POWER) во время работы. Чтобы остановить блендер, отпустите кнопку ВКЛ. (POWER).

Корпус

Дизайн нескользящего корпуса специально разработан для удобства использования.

Мощный электродвигатель (изображение отсутствует)

Обеспечивает мощную работу блендера, специально разработан для бесшумной и длительной переработки продуктов.

Электрический шнур длиной 1.5 м

Длина электрического шнура позволяет использовать блендер на плите или перемещать вдоль рабочей поверхности. Гладкий дизайн шнура позволяет легко очищать его. Силиконовый жгут для удобного хранения шнура входит в комплект.

Запирающаяся вращением погружная часть из нержавеющей стали

Присоединяется к корпусу простым вращением. Острое лезвие из нержавеющей стали закрыто во избежание разбрызгивания во время смешивания.

Венчик

Предназначен для взбивания яичных белков и приготовления взбитых сливок.

Измельчитель

Идеален для измельчения небольших порций продуктов - зелени, орехов или овощей. Измельчитель состоит из чаши, лезвия и адаптера измельчителя. Чаша измельчителя имеет нескользящее дно, что обеспечивает устойчивость во время работы измельчителя.

Мерный стакан

Мерный стакан (не содержит бисфенола А) объемом 1 л с удобной ручкой и крышкой от разбрызгивания.

Лезвия насадок

Три взаимозаменяемых насадки позволяют справиться с любой кулинарной задачей. Начиная от измельчения льда и заканчивая шинковкой вареного мяса - погружной блендер KitchenAid справится с любой задачей.

Защитное устройство для лезвий насадок в рабочем состоянии

Используйте защитное устройство для лезвий насадок в рабочем состоянии, чтобы защитить антипригарное покрытие посуды во время использования блендера.

Защитное устройство для лезвий насадок в нерабочем состоянии




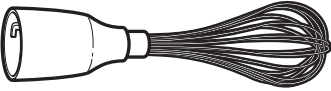
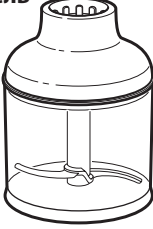
Используйте защитное устройство для лезвий насадок в нерабочем состоянии, чтобы защитить лезвия, когда блендер не используется.

Футляр для хранения

Позволяет хранить аксессуары в порядке и безопасности.

ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Описание насадок

Насадка	Лучше всего использовать для
Лезвие в форме S 	Смешивание, разделявание, превращение в пюре Фруктовые коктейли, молочные коктейли, готовые овощи, супы, лед, еда для младенцев, глазурь, дробленый лед
Лезвие в форме звезды 	Шинковка, измельчение Готовое мясо, мясная подлива, выжимка сочных фруктов, измельчение
Лопасть для взбивания 	Взбивание, смешивание Молоко (для латте, капучино...), смеси для выпечки, блинов и кексов
Венчик 	Взбивание, превращение в эмульсию, насыщение воздухом Белки яиц, взбитые сливки, майонез, прованская заправка, мусс, голландский соус, пудинг
Измельчитель 	Нарезка Овощи, сыр пармезан, арахис, острый соус сальса, яйца, сваренные вкрутую, панировочные сухари, зелень, готовое мясо, мясная подлива, выжимка сочных фруктов, измельчение

Сборка погружного блендера

Прежде чем впервые использовать погружной блендер KitchenAid, протрите корпус и адаптеры чистой влажной тканью, чтобы очистить их от загрязнений и пыли. Можно использовать мягкое очищающее средство, не содержащее абразивов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не допускайте намокания корпуса и адаптеров.

Высушите мягкой тканью. Вымойте все насадки и аксессуары вручную или на верхнем уровне посудомоечной машины. Высушите их.

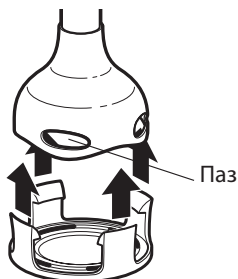
ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что шнур блендера отсоединен от розетки, перед тем как присоединять или отсоединять насадку.



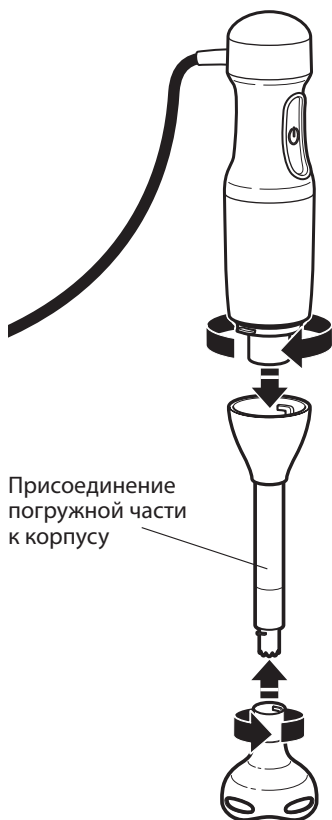
Описание сборки и разборки адаптера измельчителя см. в разделе "Использование измельчителя".

Защитное устройство для лезвий насадок в нерабочем состоянии

Легко надевается на лезвия насадок и защищает их от возможных повреждений, когда блендер находится в нерабочем состоянии.

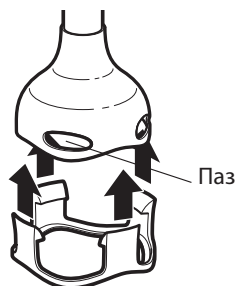


ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что защитное устройство для лезвий насадок в нерабочем состоянии установлено верно: выступающие части должны входить в пазы на насадке.



Защитное устройство для лезвий насадок в рабочем состоянии

Устройство подходит ко всем насадкам и надежно защищает погружной блендер и кастрюлю, где производится смешивание, от возможных повреждений.



ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что защитное устройство для лезвий насадок в рабочем состоянии установлено правильно: выступающие части должны входить в пазы на насадке.

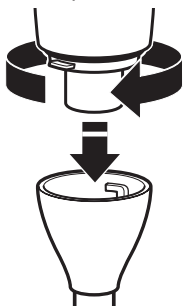
Использование погружной части

Используйте насадки погружной части блендера для приготовления коктейлей, в том числе молочных, супов, переработки готовых овощей или еды для младенцев.

1. Соедините нужную насадку с погружной частью блендера (см. "Указатель насадок") и поверните до щелчка.



2. Соедините погружную часть с корпусом блендера и поверните до щелчка.



3. Подсоедините электрический шнур к розетке.
4. Выставьте на блендере скорость 1. Отрегулируйте скорость, поворачивая диск скоростей на верхушке корпуса блендера.

ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании с жидкими ингредиентами следите, чтобы уровень жидкости не превышал высоты погружной части. Место соединения корпуса и погружной части не должно опускаться в жидкость. Не помещайте корпус в жидкие и прочие смеси.

5. Погрузите блендер в смесь ингредиентов.
6. Нажмите кнопку ВКЛ. (POWER), чтобы начать смешивание.
7. По окончании процесса смешивания отпустите кнопку прежде, чем достать блендер из смеси.
8. Отсоедините блендер от сети сразу же по окончании работы и только потом отсоединяйте насадки.

Соедините корпус блендера с погружной частью, после чего опустите блендер под углом в мерный стакан для перемешивания. Свободной рукой прикройте отверстие мерного стакана - это предотвратит разбрызгивание ингредиентов и придаст устойчивость стакану при работе. Не забудьте остановить блендер перед тем, как достать его из мерного стакана, во избежание разбрызгивания.

Смешивание



Погрузите блендер на дно мерного стакана одним движением и под углом к стенке стакана медленно поднимайте блендер к поверхности, смешивая ингредиенты. По мере перемещения блендера вверх вы заметите, что ингредиенты перемещаются со дна мерного стакана наверх. Когда ингредиенты более не перемещаются вверх при смешивании, вновь погрузите блендер на дно мерного стакана и повторяйте процесс смешивания до тех пор, пока смесь не достигнет нужной консистенции.

Постепенный подъем



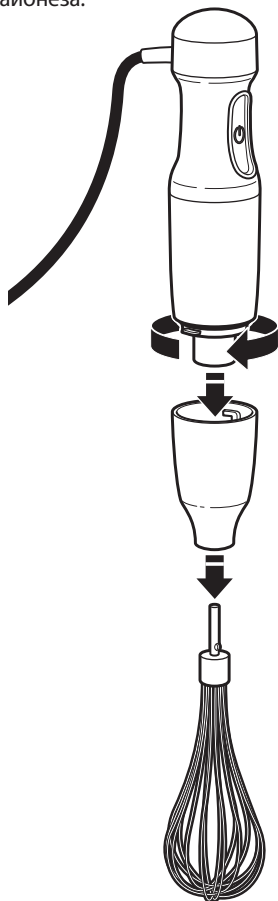
Вращайте блендер кистью руки, не прилагая усилий, приподнимайте блендер во время работы и вновь опускайте в смесь. При правильной работе блендера смешивание ингредиентов не требует дополнительных усилий - веса блендера и движений кисти руки достаточно для достижения результатов смешивания.

Положение руки



Использование венчика

Используйте венчик для взбивания сливок, яичных белков, смешивания ингредиентов для пудингов, прованской заправки, муссов или для приготовления майонеза.



1. Вставьте венчик в адаптер для венчика.
2. Вставьте адаптер для венчика в корпус и поверните до щелчка. Адаптер автоматически настраивает венчик на необходимую скорость взбивания.
3. Подсоедините электрический шнур к розетке.
4. Выставьте на блендере скорость 1. Отрегулируйте скорость, поворачивая диск скоростей на верхушке корпуса блендера.

5. Погрузите блендер в смесь ингредиентов.

Венчик из нержавеющей стали может поцарапать или испортить антипригарное покрытие посуды; не используйте венчик в посуде с антипригарным покрытием.

ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании с жидкими ингредиентами следите, чтобы уровень жидкости не превышал высоты погружной части. Место соединения корпуса и венчика не должно погружаться в жидкость. Не помещайте корпус в жидкие и прочие смеси.

Чтобы избежать разбрызгивания или выплескивания ингредиентов, используйте венчик в глубоких контейнерах и кастрюлях.

6. Нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) для того, чтобы начать смешивание.
7. По окончании процесса взбивания отпустите кнопку, прежде чем достать блендер из смеси.
8. Отсоедините блендер от сети сразу же по окончании работы и только потом отсоединяйте насадки.

Использование измельчителя

⚠ ВНИМАНИЕ

Риск порезов

Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.

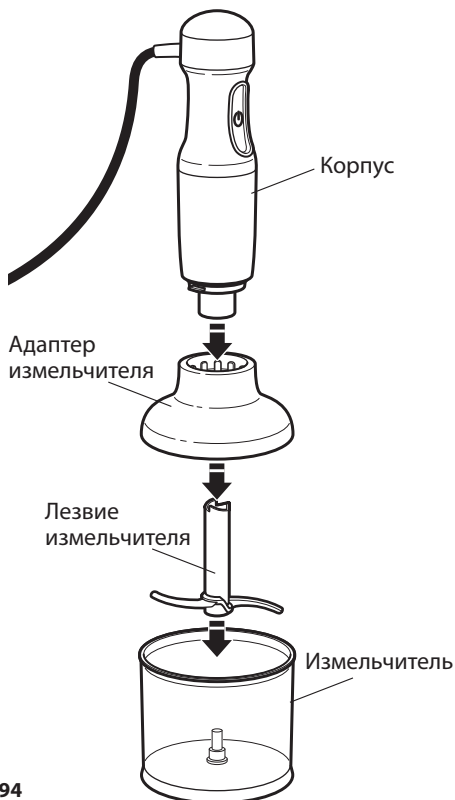
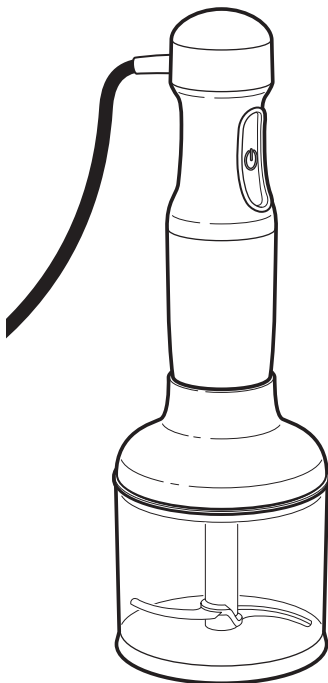
Нарушение техники безопасности может привести к порезам.

Используйте измельчитель для шинковки небольших порций продуктов - готового мяса, сыра, овощей, зелени, крекеров, хлеба и орехов.

1. Вставьте лезвие измельчителя в сам измельчитель.
2. Положите в измельчитель продукты небольшими кусками.
3. Присоедините адаптер измельчителя к самому измельчителю.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы присоединить адаптер измельчителя к самому измельчителю, положите адаптер сверху. Не пытайтесь вращать адаптер, чтобы присоединить его.

4. Соедините измельчитель с корпусом блендера нажатием.
5. При работе держите корпус блендера одной рукой, а измельчитель - другой.



6. Нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) для того, чтобы начать измельчение. Для достижения наилучших результатов применяйте импульсное нажатие - нажимайте кнопку 1-2 секунды и отпускайте ее - до тех пор, пока измельчаемые ингредиенты не достигнут нужной консистенции.
7. По завершении измельчения отпустите кнопку ВКЛ. (Power).

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы отсоединить адаптер от самого измельчителя, поднимите его вверх. Не пытайтесь вращать адаптер, чтобы отсоединить его.

8. Отсоедините корпус от адаптера измельчителя.
9. Отсоедините блендер от сети сразу же по окончании работы и только потом отсоединяйте насадки.

Использование измельчителя

Продукты	Количество	Подготовка	Скорость	Время*
Мясо	200 г	Порежьте кубиками по 2 см	5	15 секунд
Миндальные орехи/ Другие орехи	200 г	Поместите цельные орехи	3	25 секунд
Чеснок	10-12 зубчиков	Поместите цельные зубчики	3	15 секунд
Лук	100 г	Порежьте на четверти	3	15 секунд
Сыр	100 г	Порежьте кубиками по 1 см	5	30 секунд
Яйца, сваренные вкрутую	2	Поместите цельные яйца	4	3 импульсных нажатия
Морковь	200 г	Порежьте морковь среднего размера на четверти	3	15 секунд
Зелень	50 г	Отделите ножки	4	15 секунд

* Время и скорость обработки указаны приблизительно.

Реальное время и скорость обработки зависят от качества используемых ингредиентов и желаемого качества измельчения.

Полезные советы

- Предварительно порежьте твердые ингредиенты, чтобы облегчить процесс смешивания или измельчения.
- Погружной блендер защищен от воздействия высоких температур во время работы. Если погружной блендер неожиданно перестал работать в процессе обработки, отсоедините его от электросети на 10 минут для автоматического восстановления.
- Во избежание разбрызгивания погружайте блендер в смесь ингредиентов до включения; выключайте его до того, как достать блендер из смеси.
- Если вы смешиваете ингредиенты в кастрюле на плите, снимите ее с плиты во избежание перегрева погружного блендера.
- Для получения наилучших результатов при смешивании удерживайте погружной блендер под углом и медленно поднимайте и опускайте его. Не прилагайте усилий, помещая погружной блендер в смесь ингредиентов.
- Для предотвращения вытекания ингредиентов оставляйте достаточно места для того, чтобы смесь поднималась во время работы погружного блендера.
- Убедитесь, что длинный шнур погружного блендера не находится над горячей поверхностью.
- Не оставляйте погружной блендер в горячей кастрюле на плите.
- Достаньте из смеси твердые элементы (например, фруктовые косточки) перед тем, как начинать смешивание или измельчение, во избежание поломки лезвий.
- Не используйте погружной блендер для измельчения кофейных зерен или твердых специй (например, мускатного ореха). Переработка подобных продуктов может привести к поломке лезвий погружного блендера.
- Не используйте мерный стакан и измельчитель в микроволновой печи.
- Венчик из нержавеющей стали может поцарапать или испортить антипригарное покрытие посуды; не используйте венчик в посуде с антипригарным покрытием.
- Чтобы избежать разбрызгивания ингредиентов, используйте венчик в глубоких контейнерах и кастрюлях.

1. Отсоедините погружной блендер от электросети перед чисткой.
2. Отсоедините адаптеры и насадки вращением (см. раздел "Использование Погружного Блендера").
3. Протрите корпус и адаптеры влажной тканью. Можно использовать мягкое очищающее средство, не содержащее абразивов.
4. Протрите шнур тканью с теплой пеной, потом вытрите его влажной салфеткой. Высушите мягкой тканью.
5. Вымойте адаптеры измельчителя и венчика вручную в горячей мыльной воде.
6. Насухо вытрите погружную часть и насадки мягкой салфеткой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не помещайте корпус и адаптеры в воду.

Аксессуары и насадки для погружного блендера

Мойте погружную часть, мерный стакан с крышкой, венчик, измельчитель, лезвия и устройство для защиты лезвий насадок в нерабочем состоянии в горячей мыльной воде или на верхнем уровне посудомоечной машины. Высушите их.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не мойте адаптеры венчика и измельчителя в посудомоечной машине.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ

Гарантия на погружной блендер KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
<p>Европа, Австралия и новая Зеландия:</p> <p>Модель 5KFP2571: Полная гарантия сроком на два года, начиная со дня покупки.</p>	<p>Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.</p>	<p>A. Ремонт, который вызван выполнением операций, отличающихся от переработки обычных продуктов.</p> <p>B. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.</p>

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.

www.mixer.ru



FOR THE WAY IT'S MADE.

W10506678A

© 2012. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

07/12



Изготовитель: "КитченЭйд", Сейнт Джозеф, Мичиган, 49085, США

Страна производства:

Импортер / организация уполномоченная изготовителем на прием претензий от потребителей:

ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»

117105, г. Москва, Варшавское шоссе, 9, стр.15

тел. +7 495 745 57 31

ООО "Деловая Русь"

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

тел. + 7 495 956 40 00

Срок гарантии:

Гарантированный срок службы: равен сроку гарантии

Принцип составления серийного кода

AAywwxxxxx

AA – одна или две буквы, обозначающие место производства

y – буква или цифра, обозначающая год производства

ww – неделя производства

xxxxx – 5 последовательностей цифр в течение недели производства

пример: SER: W40843809

где W = место производства, 4 = год 2014, 08 = 8 неделя года, 43809 = 5 последовательностей цифр в течение недели производства

Таблица расшифровки кода года производства

код	годы	код	годы
0	1980/2010/2040	E	1995/2025/2055
1	1981/2011/2041	F	1996/2026/2056
2	1982/2012/2042	G	1997/2027/2057
3	1983/2013/2043	H	1998/2028/2058
4	1984/2014/2044	J	1999/2029/2059
5	1985/2015/2045	K	2000/2030/2060
6	1986/2016/2046	L	2001/2031/2061
7	1987/2017/2047	M	2002/2032/2062
8	1988/2018/2048	P	2003/2033/2063
9	1989/2019/2049	R	2004/2034/2064
X	1990/2020/2050	S	2005/2035/2065
A	1991/2021/2051	T	2006/2036/2066
B	1992/2022/2052	U	2007/2037/2067
C	1993/2023/2053	W	2008/2038/2068
D	1994/2024/2054	Y	2009/2039/2069