

ХАРАКТЕРИСТИКИ БЛЕНДЕРА	2
Частина та приладдя	
Характеристики блендера	3
ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ З БЛЕНДЕРОМ	4
Важливі запобіжні заходи	7
Вимоги до підключення до електромережі та електробезпеки	7
Утилізація електричного обладнання	7
ХАРАКТЕРИСТИКИ ЧАШІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЄМНІСТЮ 0,75 Л	8
ПІДГОТОВКА БЛЕНДЕРА ДО РОБОТИ	9
Перед першим використанням	9
Збірка блендера	9
ВИКОРИСТАННЯ БЛЕНДЕРА	11
Перед використанням	11
Включення блендера	11
Подрібнення льоду	12
Імпульсний режим	12
Чаша для Інґредієнтів	13
Функція плавного пуску блендера	13
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИБОРУ ШВИДКОСТІ	14
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ БЛЕНДЕРА	15
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ЧАШІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ	17
ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД	18
ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	19
ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	21

ХАРАКТЕРИСТИКИ БЛЕНДЕРА

СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ ТА ПРИЛАДДЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Блимаючий індикатор вказує на те, що прилад готовий

ХАРАКТЕРИСТИКИ БЛЕНДЕРА

Даний блендер виготовлений і протестований у відповідності зі стандартами якості KitchenAid на передбачені ними вимоги щодо оптимальної ефективності, безвідмовної роботи і довговічності.

Міцний і надійний електродвигун

Високоміцний електродвигун потужністю 0,9 к.с. забезпечує потужність, необхідну для виконання з винятковою ефективністю всіх операцій блендера - від приготування шореподібних приправ до густих соусів; від подрібнення вмісту цілого глечика з льодом на однорідні шматочки до швидкого - всього лише за кілька секунд - перетворення заморожених фруктів в смузі з ідеально однорідною консистенцією.

Скляний глечик ємністю 1,5 л із зручним жолобом для наливання

Скляний глек стійкий до подряпин, плямуоуворень і запахів. Для спрощення чищення глечик знімається з фіксуючого кільця; він витримує широкий діапазон температур. Зручний наливний жолоб забезпечує акуратне наливання без капання.

Невипадна кришка з прозорою чашею для інгредієнтів ємністю 60 мл

Забезпечує надійне ущільнення. Гнучка кришка зберігає свою щільність прилягання протягом всього терміну служби блендера. Кришка включає знімну чашу ємністю 60 мл для зручності відмірювання і додавання інгредієнтів.

Ніж з нержавіючої сталі

Гострі збільшені лопаті ножа розташовані в чотирьох різних площинах для швидкого, ретельного перемішування, що забезпечує однорідну консистенцію.

Фіксує кільце і ножова група

Довговічна цільна ножова конструкція вбудована в фіксує кільце для забезпечення зручності користування і чищення. Ця конструкція запобігає обертанню ножа до тих пір, поки глечик не буде правильно вставлений в фіксує кільце і встановлений на основу блендера.

Довговічні армовані сталлю муфти

Високоякісні муфти з 12 зубцями, що зачіпляються, забезпечують пряму передачу енергії від двигуна до ножа. На муфту глечика нанесено спеціальне покриття для забезпечення безшумної роботи.

Кнопки вибору швидкості

Охолоджені напої і шореподібні соуси або супи готуються за секунди. Надійне, контрольоване перемішування, що дає однорідну консистенцію, забезпечується при всіх п'яти режимах швидкостей:

ПЕРЕМІШУВАННЯ (☺), ПОДРІБНЮВАННЯ (☻), ЗМІШУВАННЯ (☼), ПІОРЕ (☽), та ЗРІДЖЕННЯ (☾). ІМПУЛЬСНИЙ (☿) режим працює при всіх п'яти швидкостях. Функція ПОДРІБНЮВАННЯ ЛЬОДУ (☿) автоматично включається в імпульсному режимі на різні інтервали часу для досягнення оптимального результату.

Система управління електродвигуном Intelli-Speed

Унікальна система управління електродвигуном Intelli-Speed служить для автоматичної підтримки постійної швидкості, навіть при зміні щільності перемішуваних продуктів при додаванні інгредієнтів. Ця сучасна розробка компанії KitchenAid забезпечує підтримання оптимальної швидкості перемішування для всіх кулінарних цілей і налаштувань на панелі управління.

Функція плавного пуску блендера

Блендер починає працювати з більш повільною швидкістю для обволікання ножа продуктом, а потім швидкість швидко збільшується до заданої. Ця характеристика зменшує пусковий момент, дозволяючи не притримувати прилад руками.

Лита металева основа

Важка лита металева основа забезпечує стабільну і нечутну роботу при перемішуванні інгредієнтів в повному глечикі. Чотири гумові ніжки на широкій міцній основі забезпечують відсутність стирання і ковзання по поверхні. Рівна і округлена основа легко чиститься і передбачає місце для зберігання мережевого шнура.

Сенсорна панель управління, що легко очищається

Протирається в одну мить. Гладка панель управління не має нерівностей або пазів, в яких могли б накопичуватися продукти.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ З БЛЕНДЕРОМ

Ваша безпека та безпека інших стоїть на першому місці.

В даній інструкції та на вашому пристрої ми розмістили безліч важливих повідомлень про безпеку. Обов'язково прочитайте всі повідомлення про безпеку і дотримуйтесь 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 слідуєть 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 вказують 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.

ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

При використанні електро побутових приладів завжди слід дотримуватися базових запобіжних заходів, в тому числі таких:

- 1.** Прочитайте всі вказівки. Неналежне використання приладу може призвести до травм.
- 2.** Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або ментальними можливостями або такими, що не мають достатнього досвіду і знань за винятком тих випадків, коли вони знаходяться під наглядом або були проінструктовані щодо використання приладу особою, яка відповідає за їх безпеку.
- 3.** Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або такі, що не мають належного досвіду використання і знань, можуть користуватися електро побутовими приладами тільки в тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом або проінструктовані з питань безпечного використання електро побутового приладу і усвідомлюють пов'язані з цим ризики. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

- 4.** Тільки для Європи: Цей пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте прилад і його мережевий шнур в місцях, недоступних для дітей.
- 5.** Слідкуйте за дітьми і не допускайте, щоб вони грали з приладом.
- 6.** У разі пошкодження кабелю його заміна повинна здійснюватися виробником, працівником сервісного центру або іншим працівником з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
- 7.** Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте прилад у воду або іншу рідину.
- 8.** Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- 9.** Вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі електроживлення, 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 вилку і потягніть за неї, щоб вийняти з розетки. Ніколи не тягніть за сам шнур.
- 10.** Уникайте дотиків до рухомих частин приладу. Слідкуйте за тим, щоб під час роботи приладу ваші руки, волосся, одяг, а також лопатка або інші приналежності перебували поза зоною дії його частин, щоб уникнути травм та/або пошкодження приладу.
- 11.** 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.
- 12.** Стежте за тим, щоб мережевий шнур не звисав з краю стола або стільниці.
- 13.** Використання насадок, що не були рекомендовані KitchenAid або проданих не нею, може привести до виникнення пожежі, ураження електричним струмом або травм.

14. Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
15. Ножі є гострими. Будьте обережні при поводженні з гострими ножами, спорожненні чаші і при чищенні.
16. Будьте обережні, наливаючи в блендер гарячу рідину, тому що вона може вирватися з нього при раптовому закипанні.
17. Миготіння індикатора означає, що прилад готовий до роботи. Уникайте дотиків ножів або рухомих частин.
18. Завжди стежте за тим, щоб при використанні блендера кришка перебувала на своєму місці.
19. Слідкуйте за тим, щоб під час розмішування ваші руки і кухонне приладдя перебували зовні чаші, щоб уникнути ризику важких травм або пошкодження приладу. Можна використовувати шкребок, але тільки при відключеному блендері.
20. Вказівки з очищення поверхонь, що контактують з харчовими продуктами, див. Розділ «Очищення і догляд».
21. Діти не повинні гратися з приладом.
22. Прилад призначений лише для експлуатації в побуті і аналогічних умовах, наприклад:
 - на кухнях для співробітників в магазинах, офісах або в інших робочих приміщеннях;
 - в житлових будинках на фермах;
 - для використання клієнтами в готелях, мотелях та інших приміщеннях тимчасового проживання;
 - закладах, що надають нічліг і сніданок.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ З БЛЕНДЕРОМ

ВИМОГИ ДО ЕЛЕКТРИЧНОГО ПІДКЛЮЧЕННЯ ТА ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКИ

 **УВАГА**



Небезпека ураження електричним струмом

Вставте вилку мережевого шнуру в Заземлену електричну розетку.

Не знімайте контакт заземлення.

Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувач.

Недотримання цих інструкцій може привести до смерті, пожежі або ураженню електричним струмом.

Напруга: 220-240 В
Частота: 50 Гц

ПРИМІТКА: Цей виріб поставляється з мережевим шнуром типу Y. У разі пошкодження кабелю його заміна повинна здійснюватися виробником або працівником сервісного центру, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

Не використовуйте подовжувачі. Якщо мережевий шнур занадто короткий, зверніться до кваліфікованого електрика для встановлення розетки поруч з приладом.

УТИЛІЗАЦІЯ ЕЛЕКТРИЧНОГО ОБЛАДНАННЯ

Утилізація пакувальних матеріалів

Пакувальні матеріали на 100% підлягають вторинній переробці і промарковані відповідним символом. Тому утилізація різних частин упаковки повинна проводитися відповідально і в повній відповідності з місцевими нормативами, які регулюють утилізацію відходів.




Утилізація виробу

- Цей пристрій має маркування відповідно до Європейської директиви 2012/19/Е з утилізації електричного та електронного обладнання (WEEE).

- Забезпечивши правильну утилізацію цього виробу, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я людини, які могли б бути викликані його неправильною утилізацією.



- Символ  на самому виробі або на супровідній документації вказує на те, що в разі виведення виробу з експлуатації з ним не можна поводитися як із побутовим сміттям; замість цього його необхідно повернути до спеціалізованого центру збору електронних та електричних приладів для подальшої утилізації.

Більш детальну інформацію про те, як слід поводитися з приладом, а також про його здачу та переробку можна отримати у відповідній місцевій установі, службі утилізації побутових відходів або в магазині, в якому було придбано цей виріб.

ЧАША ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЄМНІСТЮ 0,75 Л



Кришка чаші для інгредієнтів зі спеціальним ковпачком для доливання*

Чаша для приготування ємністю 0,75 л

* На кришці є напис з наступним попередженням: «УВАГА: НЕ ПРАЦЮВАТИ БЕЗ ВСТАНОВЛЕННЯ ЦЬОЇ КРИШКИ»

Небитка чаша для приготування

Прозора чаша є ударостійкою і стійкою до подряпин і плямоутворення та виконана з матеріалу, що не містить ВРА (бісфенол А). Довговічна чаша для інгредієнтів корисна для приготування в блендері за рецептами з невеликим об'ємом інгредієнтів, а також порцій, розрахованих на одну людину.

Кришка чаші для інгредієнтів зі спеціальним ковпачком для доливання

Кришка з поворотною фіксацією включає в себе знімний ковпачок для доливання, який може встановлюватися як на самій цій кришці, так і на кришці глечика блендера. Цей зручний ковпачок може використовуватися для доливання масла або інших інгредієнтів під час роботи блендера.

ПІДГОТОВКА БЛЕНДЕРА ДО РОБОТИ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням протріть основу блендера тканиною, змоченою в теплій мильній воді, потім ретельно протріть чистою вологою тканиною. Насухо витріть м'якою тканиною. Вимийте кувшин,

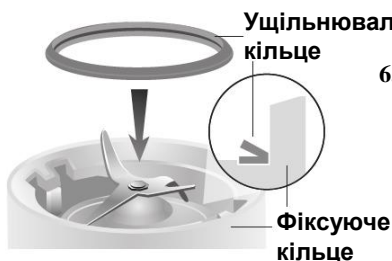
чашу для приготування, кришки, фіксуюче кільце з ножовою групою, кільце ущільнювача і чашу для інгредієнтів теплою водою з милом (див. розділ «Очищення та догляд»). Сполосніть всі компоненти і насухо витріть.

ЗБІРКА БЛЕНДЕРА

1. Встановіть фіксуюче кільце ножовою групою вгору на міцну поверхню.



2. Встановіть кільце ущільнювача плоскою стороною вниз навколо ножів і в канавку в фіксуючому кільці.



3. Зіставте виступи на глечикі (або на чаші для приготування) з пазами фіксуючого кільця.



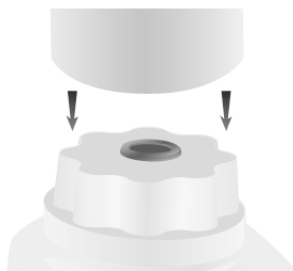
4. Натисніть зверху вниз на глечик (або на чашу для приготування) і повертайте його/її за годинниковою стрілкою приблизно на 1/4 обороти до тих пір, поки не почуєте два клацання.



5. Налаштуйте довжину мережевого шнура блендера.



6. Встановіть кувшин (або чашу для приготування) на основу блендера.



ПІДГОТОВКА БЛЕНДЕРА ДО РОБОТИ

ПРИМІТКА: Правильно встановлений глечик (або чаша для приготування) повинен/повинна щільно прилягати до основи. В іншому випадку повторіть пункти 3 і 4.



7. Встановіть кришку на глечик (або чашу для приготування).

УВАГА



**Небезпека ураження
електричним струмом**

Вставте вилку мережевого шнуру в заземлену електричну розетку.

Не знімайте контакт заземлення.

Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувач.

Недотримання цих інструкцій може привести до смерті, пожежі або ураження електричним струмом.

8. Вставте вилку мережевого шнуру в заземлену електричну розетку. Тепер блендер готовий до роботи.
9. Перед тим як знімати глечик (або чашу для приготування) з основи блендера, завжди натискайте кнопку "0" (ВИКЛ) і виймайте штепсель з розетки.

ВИКОРИСТАННЯ БЛЕНДЕРА

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

ПРИМІТКА: Під час роботи блендера або під час блимання індикатора ІМПУЛЬСНОГО (⚡) режиму:

- Не заважайте обертанню ножа
- Не знімайте кришку з глечика (або чаші для приготування)

ВКЛЮЧЕННЯ БЛЕНДЕРА

Блендер KitchenAid має п'ять режимів швидкостей: ПЕРЕМІШУВАННЯ (☺), ПОДРІБНЮВАННЯ (☼), ЗМІШУВАННЯ (☽), ПЮРЕ (☾), та ЗРІДЖЕННЯ (☿). Крім того, він має функцію ПОДРІБНЮВАННЯ ЛЬОДУ (⚡) та ІМПУЛЬСНИЙ (⚡) режим.



1. Зручність включення приладу зумовлена тим, що для включення достатньо однієї дії - прилад вмикається тільки після натискання однієї з кнопок вибору швидкості.
2. Перед включенням блендера переконайтеся, що глечик (або чаша для приготування) правильно встановлений (а) на його основі.



ПРИМІТКА: Якщо між фіксуючим кільцем і основою є проміжок, то глечик (або чаша для приготування) може не замикатися в фіксуючому кільці, або ж це кільце може не знаходитися в правильному положенні на основі блендера. Додаткові вказівки див. у розділі «Збирання блендера».

3. Помістіть інгредієнти в глечик (або в чашу для приготування) і щільно закрийте кришку.



4. Натисніть кнопку потрібної швидкості для безперервної роботи на цій швидкості. Зелений індикатор загориться безперервним світлом. Налаштування можна змінювати без зупинки приладу, натиснувши кнопку вибору будь-якої іншої швидкості.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ: При перемішуванні гарячих продуктів або рідин знімайте центральну чашу для інгредієнтів. Використовуйте при цьому тільки режим ПЕРЕМІШУВАННЯ (☺).

5. Для виключення блендера натисніть "0". Натискання кнопки "0" (ВИКЛ) зупиняє обертання при будь-якій заданій швидкості і одночасно вимикає блендер.
6. Перед тим як знімати глечик (або чашу для приготування), вийміть вилку з розетки.

ПОДРІБНЕННЯ ЛЬОДУ

Ваш блендер KitchenAid має функцію «ПОДРІБНЕННЯ ЛЬОДУ» (☼). При виборі цієї функції блендер автоматично переходить на роботу в імпульсному режимі з різними інтервалами часу і оптимальною швидкістю для подрібнення льоду або інших інгредієнтів.

1. Перед включенням блендера переконайтеся, що глекчик правильно встановлений на його основі.

ПРИМІТКА: Якщо між фіксуючим кільцем і основою є проміжок, то глекчик може не замикатися в фіксуючому кільці, або ж кільце може не знаходитися в правильному положенні на основі блендера. Додаткові вказівки див. в розділі «Збірка блендера».

2. Помістіть інгредієнти в глекчик і щільно закрийте кришку.

3. Натисніть кнопку «ПОДРІБНЕННЯ ЛЬОДУ» (☼). Світловий індикатор загориться безперервним світлом. Блендер автоматично перейде на роботу в імпульсному режимі з різними інтервалами часу.



4. Щоб вимкнути функцію «ПОДРІБНЕННЯ ЛЬОДУ» (☼) натисніть «О». Після цього блендер можна використовувати в безперервному режимі.
5. Перед тим як знімати глекчик, вийміть вилку з розетки.

ІМПУЛЬСНИЙ РЕЖИМ

Ваш блендер KitchenAid має ІМПУЛЬСНИЙ РЕЖИМ (Pulse) з функцією «Імпульсний режим при будь-якій швидкості».

ПРИМІТКА: ІМПУЛЬСНИЙ РЕЖИМ (Pulse) не працює при виборі функції «ПОДРІБНЮВАННЯ ЛЬОДУ» (☼).

1. Перед включенням блендера переконайтеся, що глекчик (або чаша для приготування) правильно встановлений (а) на його основі.

ПРИМІТКА: Якщо між фіксуючим кільцем і основою є проміжок, то глекчик (або чаша для приготування) може не замикатися в фіксуючому кільці, або ж кільце може не знаходитися в правильному положенні на основі блендера.

Додаткові вказівки див. в розділі «Збірка блендера».

2. Помістіть інгредієнти в глекчик (або в чашу для приготування) і щільно закрийте кришку.
3. Натисніть кнопку «ІМПУЛЬСНИЙ РЕЖИМ» (Pulse). Розташований над кнопкою індикатор почне блимати, вказуючи на те, що всі п'ять швидкостей знаходяться в ІМПУЛЬСНОМУ (Pulse) режимі.



4. Знайдіть кнопку потрібної швидкості. Натисніть її і утримуйте протягом потрібного часу. При роботі в імпульсному режимі з обраною швидкістю індикатори цієї швидкості і ІМПУЛЬСНОГО РЕЖИМУ (Pulse) горітимуть безперервним світлом. Після відпускання кнопки перемішування припиниться, але блендер залишиться в ІМПУЛЬСНОМУ (Pulse) режимі, а індикатор ІМПУЛЬСНОГО (Pulse) режиму знову стане блимати. Для повторення роботи в імпульсному режимі або його використання на іншій швидкості знову натисніть відповідну кнопку вибору швидкості і потримайте.

- Щоб вимкнути функцію «ІМПУЛЬСНИЙ РЕЖИМ» (Pulse) натисніть "0". Після цього блендер можна використовувати в безперервному режимі.
- Перед тим як знімати глечик (або чашу для приготування), вийміть вилку з розетки.



ЧАША ДЛЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

60 мл чашу для інгредієнтів можна використовувати для відмірювання і додавання інгредієнтів. Для додавання інгредієнтів зніміть чашу при роботі на швидкості ПЕРЕМІШУВАННЯ (🌀), ПОДРІБНЮВАННЯ (🌀) або ЗМІШУВАННЯ (🌀). При роботі на більш високих швидкостях, з повним глечиком або гарячими продуктами зупиніть блендер і потім додайте інгредієнти.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ: При перемішуванні гарячих продуктів або рідин знімайте центральну чашу для інгредієнтів. Використовуйте тільки швидкість ПЕРЕМІШУВАННЯ (🌀).

ФУНКЦІЯ ПЛАВНОГО ПУСКУ БЛЕНДЕРА

Функція плавного пуску блендера автоматично включає блендер з більш повільною швидкістю для обволікання ножа продуктом; потім швидкість швидко збільшується до заданої для забезпечення максимально ефективної роботи.

ПРИМІТКА: Функція плавного пуску блендера діє тільки тоді, коли включення тієї чи іншої швидкості виконується зі стану "0" (ВИКЛ), і не діє в ІМПУЛЬСНОМУ (Pulse) режимі і з функцією ПОДРІБНЕННЯ ЛЬОДУ (🌀).

РЕКОМЕНДАЦІ ЩОДО ВИБОРУ ШВИДКОСТІ

Продукт	Швидкість	Продукт	Швидкість
Напій, змішаний з льодом		Підлива	
Чізкейк		Напій на основі молочного морозива	
Подрібнені фрукти	Pulse	
Подрібнені овочі	Pulse	М'ясний салат для сендвічів	Pulse
Паста на основі вершкового сиру		Мус	
Крем-суп		Вівсянка	
Подрібнений/подрібнений лід		Тісто для млинців	
Крем-соус		Соус песто	
Дрібнопомелені свіжі фрукти		Фруктове пюре/Дитяче харчування	
Дрібнопомелені свіжі овочі		М'ясне пюре/М'ясне	
Збите желе для пирогів/десертів		дитяче харчування	
Заморожені подрібнені фрукти (трохи розморозити фрукти, щоб вони протикались кінчиком ножа)		Овочеве пюре / овочеве	
Напій на основі замороженого йогурту		дитяче харчування	
Фруктовий сік із замороженого концентрату		Приправа до салату	
Напій на основі фруктів (рідкий)		Несолодка посипка з крихт	Pulse
Напій на основі фруктів (густий)		Напій на основі щербету	
Фруктовий соус		Сир рикотта або зернений сир	
Тертий твердий сир		Посипка «штрейзель»	
		Солодка посипка з крихт	Pulse
		Солодка хрустка посипка	Pulse
		Соус до основної страви	
		на основі овочів	
		Тісто для вафель	
		Білий соус	

РЕКОМЕНДАЦІЯ - За один раз подрібнюйте в блендері вміст максимум одного стандартного лотка для кубиків льоду або від 12 до 14 стандартних кубиків льоду. Можна час від часу перемішувати лід лопаткою, але тільки при вимкненому блендері («О»). Функція ПОДРІБНЕННЯ ЛЬОДУ () оптимізована для дроблення і подрібнення льоду без додавання будь-яких рідких інгредієнтів.

РЕКОМЕНДАЦІ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ БЛЕНДЕРА

Короткі поради

- При приготуванні напоїв з льодом для отримання однорідного складу використовуйте режим **ПОДРІБНЕННЯ ЛЬОДУ** (🌀).
- Більш дрібні кубики льоду кришаться або подрібнюються швидше, ніж великі.
- В цей глечик блендера можна поміщати більші кількості продуктів, ніж в інші блендери - ви можете поміщати в них одночасно 2-3 чашки (475-710 мл) інгредієнтів в порівнянні з порціями розміром в 1 чашку (235 мл), типовими для інших блендерів.
- Для більшості сумішей інгредієнтів використовуйте блендер в режимі **ПЕРЕМІШУВАННЯ** (🌀) для отримання однорідної суміші. За необхідності потім перейдіть на більш високу швидкість.
- Слідкуйте за тим, щоб під час перемішування глечик був закритий кришкою.
- Якщо потрібно додати рідини або кубики льоду в блендер, що працює в режимі **ПЕРЕМІШУВАННЯ** (🌀), **ПОДРІБНЕННЯ** (🌀) або **ЗМІШУВАННЯ** (🌀), зніміть центральну чашу для інгредієнтів.
- При роботі на більш високих швидкостях, з повним глечиком або гарячими продуктами зупиніть блендер і потім додайте інгредієнти.
- Зупиняйте блендер перед тим, як використовувати кухонне приладдя в глечіку. Використовуйте гумову лопатку для змішування інгредієнтів тільки після виключення блендера за допомогою кнопки «О» (ВИКЛ). Ніколи не використовуйте будь-яке кухонне приладдя, включаючи лопатки, при працюючому електродвигуні.
- По можливості охолоджувати гарячі продукти перед тим, як поміщати їх в блендер. Починайте перемішування теплих продуктів в режимі **ПЕРЕМІШУВАННЯ** (🌀). За необхідності потім переходьте на більш високу швидкість.
- **Знімайте центральну чашу для інгредієнтів при перемішуванні гарячих рідин і використовуйте для цього тільки режим ПЕРЕМІШУВАННЯ** (🌀). Не кладіть голу руку на кришку глечика при перемішуванні гарячих рідин.
- Зупиняйте блендер і перевіряйте консистенцію продуктів, щоб не піддавати їх зайвій обробці.

Практичні поради

Відновлення замороженого соку:

При використанні банки концентрату апельсинового соку ємністю 175 мл налейте сік і необхідну кількість води в глечик. Закрийте кришкою і ретельно перемішайте в режимі **ПЕРЕМІШУВАННЯ** (🌀) протягом 10-15 секунд.

При використанні банки ємністю 355 мл налейте сік і одну банку води в глечик. Закрийте кришкою і ретельно перемішайте в режимі **ПЕРЕМІШУВАННЯ** (🌀) протягом 20-30 секунд. Додайте і перемішайте інші 2 банки води.

Розчинення ароматизованого желатину:

Налійте в глечик киплячу воду; потім додайте желатин. Зніміть центральну чашу для інгредієнтів і перемішуйте в режимі **ПЕРЕМІШУВАННЯ** (🌀) до розчинення желатину - протягом приблизно 10-30 секунд. Додайте інші інгредієнти.

Приготування крихт з печива та крекерів:

Розламайте велике печиво на шматочки діаметром приблизно 4 см. Дрібне печиво використовуйте в цілому виді. Засипте печиво в глечик. В **ІМПУЛЬСНОМУ** (Pulse) режимі закрийте кришкою і перемішуйте в режимі **ПОДРІБНЕННЯ** (🌀), включаючи кілька разів приблизно на 3 секунди, до отримання потрібної консистенції. Використовуйте крихти для швидкого приготування посипання для замороженого йогурту, пудингу або фруктового компоту.

Для приготування більш дрібних крихт з печива або десертних сухарів розламайте їх на шматочки діаметром приблизно 4 см і засипте в глечик. В **ІМПУЛЬСНОМУ** (Pulse) режимі закрийте кришкою і перемішуйте в режимі **ЗРІДЖЕННЯ** (🌀), включаючи кілька разів приблизно на 20-30 секунд, до отримання потрібної консистенції.

Приготування крихт з крекерів:

Дотримуйтесь описаної вище процедури приготування крихт з печива. Використовуйте як посипання або інгредієнт для запіканок і овочевих страв.

Приготування хлібних крихт: Розламайте хліб на шматочки діаметром приблизно 4 см. Дотримуйтесь описаної вище процедури приготування крихт з печива. Використовуйте як посипання або інгредієнт для запіканок овочевих страв.

РЕКОМЕНДАЦІ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ БЛЕНДЕРА

Подрібненні фрукти та овочі: Помістіть в глечик 2 чашки (475 мл) шматочків фруктів або овочів. В ІМПУЛЬСНОМУ (Pulse) режимі закрийте кришкою і перемішайте в режимі ПЕРЕМІШУВАННЯ (☞), включаючи кілька разів приблизно на 2-3 секунди, до отримання потрібної консистенції.

Фруктове пюре: Помістіть в глечик 2 чашки (475 мл) консервованих або варених фруктів. Додайте 2-4 столові ложки (30-60 мл) фруктового соку або води на кожну чашку (240 мл) фруктів. Накрийте кришкою і включіть режим ПЮРЕ (☞) на 5-10 секунд.

Овочеve пюре: Помістіть в глечик 2 чашки (475 мл) консервованих або варених овочів. Додайте 2-4 столові ложки (30-60 мл) бульйону, води або молока на кожну чашку (240 мл) овочів. Накрийте кришкою і включіть режим ПЮРЕ (☞) на 10-20 секунд.

М'яcне пюре: Помістіть в глечик зварене і нарізане кубиками м'яке м'ясо. Додайте 3-4 столові ложки (45-60 мл) бульйону, води або молока на кожну чашку (240 мл) м'яса. Накрийте кришкою і включіть режим ПЕРЕМІШУВАННЯ (☞) на 10 секунд. Зупиніть блендер і зіскребіть м'ясо зі стінок глечика. Накрийте кришкою і включіть режим ПЮРЕ (☞) ще на 10-20 секунд.

Пюре з зернового сиру або сиру Рікотта: Помістіть в глечик зернений сир або сир Рікотта. Закрийте кришкою і ретельно перемішайте в режимі ЗМІШУВАННЯ (☞) протягом 25-35 секунд. Зупиніть блендер і зіскребіть продукт зі стінок глечика. За необхідності додайте 1 столову ложку (15 мл) знежиреного молока на кожну чашку (240 мл) зернового сиру. Використовуйте як основу для приготування соусів або начинки для бутербродів з невеликим вмістом жиру.

Змішування рідких інгредієнтів для випічки: Налийте в глечик рідкі інгредієнти. Накрийте кришкою і добре перемішайте в режимі ЗРІДЖЕННЯ (☞) протягом приблизно 10-15 секунд. Налийте рідку суміш на сухі інгредієнти і добре перемішайте.

Видалення грудок з соусу: Якщо в соусі утворилися грудки, помістіть його в глечик. Закрийте кришкою і перемішайте в режимі ЗМІШУВАННЯ (☞) протягом 5-10 секунд, до отримання однорідного стану.

Змішування борошна і рідини для загущення: Помістіть борошно і рідину в глечик. Закрийте кришкою і перемішайте в режимі ПЕРЕМІШУВАННЯ (☞) протягом 5-10 секунд, до отримання однорідного стану.

Приготування білого соусу: Помістіть в глечик борошно, молоко та сіль за смаком. Накрийте кришкою і добре перемішайте в режимі ПЕРЕМІШУВАННЯ (☞) протягом приблизно 5-10 секунд. Вилийте в каструлю і приготуйте звичайним чином.

Приготування тіста для млинців або вафель з готової суміші: Помістіть в глечик готову суміш і інші інгредієнти. Накрийте кришкою і добре перемішайте в режимі ЗМІШУВАННЯ (☞) протягом приблизно 10-20 секунд. Зупиніть блендер і при необхідності відскребіть продукт зі стінок глечика.

Третий сир: Наріжте дуже холодний сир на кубики 1,5 см. Засипте в глечик до 1/2 чашки (120 мл) сиру. Накрийте кришкою і перемішайте в режимі ЗРІДЖЕННЯ (☞) протягом приблизно 5-10 секунд. У разі твердих сирів, наприклад, пармезану, доведіть його до кімнатної температури, потім перемішайте в режимі ЗРІДЖЕННЯ (☞) протягом приблизно 10-15 секунд.

Приготування вівсянки для дитини: Помістіть сир площення вівсяну крупу в глечик. В ІМПУЛЬСНОМУ (Pulse) режимі перемішайте в режимі ЗМІШУВАННЯ (☞) до отримання потрібної консистенції, включаючи блендер приблизно 5 раз, кожен раз на 2-3 секунди. Потім варіть вівсянку звичайним чином.

Приготування дитячого харчування з продуктів для дорослих: Помістіть вже готові до вживання продукти в глечик. Накрийте кришкою і перемішайте в режимі ПЕРЕМІШУВАННЯ (☞) протягом приблизно 10 секунд. Потім включіть режим ПЮРЕ (☞) на 10-20 секунд.

Мийка глечика блендера: Наполовину заповніть глечик теплою водою. Додайте кілька крапель рідкого засобу для миття посуду. Накрийте кришкою і включіть режим ПЕРЕМІШУВАННЯ (☞) приблизно на 5-10 секунд, до тих пір, поки стінки глечика не стануть чистими. Обполосніть чистою водою і насухо витріть. Для повного очищення глечик можна також мити в автоматичній посудомийній машині. Для найкращих результатів кришку, чашу для інгредієнтів, фіксуюче кільце з ножевою групою і кільце ущільнювача рекомендується мити вручну. Див. «Очищення та догляд».

ВИКОРИСТАННЯ ЧАШІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

Чаша для приготування

Чаша для приготування ідеально підходить для приготування в блендері приправ для салатів, свіжого майонезу, соусів типу сальса або песто; її розмір, крім того, точно відповідає одній порції коктейлю або смузі. Її можна також використовувати для подрібнення трав або горіхів відповідно до рецепту того чи іншого блюда.

Ця чаша для приготування є додатковим компонентом для сляного глечика Artisan ємністю 1,5 л. Ця компактна чаша для приготування дозволяє краще і швидше готувати невеликі порції і дає результати, які характеризуються підвищеною однорідністю готового продукту: наприклад, при переробці в блендері дитячого харчування, супів-пюре, свіжих трав, спецій, хлібних крихт, печива, смузі і соусів/підлив (хумус, песто, майонезу).

Переробляючи невеликі кількості інгредієнтів, можна отримати наступні результати:

хлібні крихти (100 г з чорного або 50 г з білого хліба)	відмінні результати, дуже тонке подрібнення
подрібнення моркви	однакові маленькі шматочки
хумус (з використанням 130 г нуту, попередньо зливши з нього воду)	дуже хороші результати
майонез (2 великі яйця і 150/200 мл оливкової олії)	дуже однорідна (густа) суміш (найкращий результат досягається при додаванні оцту, солі і перцю після згущення суміші)
зелень (наприклад, 25 г петрушки)	досить великі шматочки
горіхове масло (100 г горіхів кеш'ю)	відмінне тонке подрібнення
мигдаль (50 г або 150 г)	досягається дуже дрібний помел
суп (до 750 овочів + трави)	дуже хороші результати
смузі (210 г або 425 г консервованих фруктів; цілий банан; повна чашка соку + 1 столова ложка йогурту)	ідеальні результати
подрібнення сиру	виконується дуже швидко і з прекрасним результатом
соус песто (70 мл, 1 часточка часнику, 20 г базиліка, 20 г кедрових горіхів і 45 г пармезану)	дуже однорідна консистенція
спеції (30 мл насіння коріандру)	дрібний помел (але грубіше, ніж порошок)
спеції (30 мл насіння гірчиці)	відмінні результати - при використанні великої швидкості виходить порошок тонкого помолу
печива (8 або 100 г)	відмінні результати, дуже тонке подрібнення

Ковпачок для доливання

Цей зручний ковпачок може встановлюватися як на кришці глечика так і на кришці чаші для приготування блендера; він використовується для доливання масла або інших рідких інгредієнтів під час роботи блендера.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Глечик, чашу для приготування, фіксує кільце і ножову групу блендера можна легко мити як окремо, так і цілком без розбирання.

- Ретельно мийте блендер після кожного використання
- Не занурюйте в воду основу блендера або мережевий шнур
- Не використовуйте абразивні чистячі засоби або металеві губки

Частка окремих компонентів

1. Щоб зняти глечик (або чашу для приготування) з основи блендера підійміть його/її вертикально вгору. Встановіть на тверду поверхню. Потім, утримуючи фіксує кільце, поверніть глечик (або чашу для приготування) проти годинникової стрілки так, щоб було чути два клацання, для вивільнення фіксує кільця і ножової групи і зняття кільця ущільнювача з глечика (або чаші для приготування). Мийте компоненти водою з милом. Потім сполосніть і насухо витріть.

ПРИМІТКА: Мийте вручну кришку, чашу для інгредієнтів, фіксує кільце і кільце ущільнювача - при митті в посудомийній машині ці предмети можуть бути пошкоджені. Глечик можна мити в автоматичній посудомийній машині, встановлюючи його в її нижній кошик.

2. Протріть основу блендера і мережевий шнур тканиною, змоченою в гарячій воді з милом, потім протріть вологою тканиною і на закінчення витріть м'якою тканиною.

Очищення без розбирання

1. Встановіть глечик (або чашу для приготування) на підставу блендера, наполовину заповніть теплою (не гарячою) водою і додайте 1 або 2 краплі рідкого засобу для миття посуду. Закрийте глечик (або чашу для приготування) кришкою, натисніть кнопку швидкості ПЕРЕМІШУВАННЯ (☪) і дайте блендеру попрацювати від 5 до 10 секунд. Зніміть глечик (або чашу для приготування) і вилийте його (її) вміст. Промийте чистою теплою водою.
2. Вимийте кришку і чашу для інгредієнтів в теплій мильній воді, потім сполосніть чистою водою і ретельно витріть.
3. Протріть основу блендера і мережевий шнур тканиною, змоченою в гарячій воді з милом, потім протріть вологою тканиною і на закінчення витріть м'якою тканиною.



ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

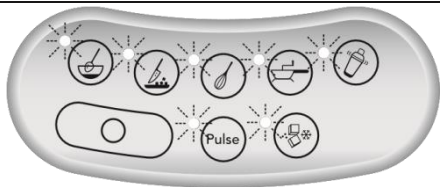
Блендер не включається при завданні того чи іншого режиму:



Не горить жоден індикатор.

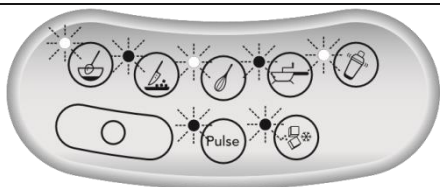
Перевірте, чи включений блендер в розетку. Якщо включений, то натисніть кнопку «О» (ВИКЛ) і відключіть його від розетки. Увімкніть його в ту ж саму розетку. Якщо блендер все ще не працює, перевірте запобіжник або автомат системи електропостачання, до якої підключається блендер, а також переконайтеся, що ланцюг електроживлення замкнутий.

Блендер зупиняється в ході роботи:



Всі світлові індикатори одночасно блимають.

Блендер може бути перевантажений. При перемішуванні важких інгредієнтів можливе перевантаження блендера; в цьому випадку він автоматично вимикається для запобігання виходу з ладу електродвигуна. Вимкніть блендер, натиснувши кнопку «О» («ВИКЛ»), і вийміть шнур живлення з розетки. Зніміть глечик з основи і розділіть його вміст на більш дрібні порції. Додавання рідини в глечик також може знизити навантаження на блендер.



Світлові індикатори почергово блимають.

Може бути, що блендер заклинило. У разі заклинювання блендера він вимикається для запобігання виходу з ладу електродвигуна. Вимкніть блендер, натиснувши кнопку «О» («ВИКЛ»), і вийміть шнур живлення з розетки. Зніміть глечик з підстави і за допомогою шкребка звільніть ножі, подрібнивши або видаливши вміст нижньої частини глечика.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Блендер включається, але ножі не обертаються:



Глечик неправильно встановлений на фіксуючому кільці, і зачеплення муфт не відбувається. Зніміть глечик з основи і щільно вставте його в кільце. Натисніть на глечик зверху вниз і поверніть за годинниковою стрілкою в фіксуюче кільце до другого клацання. При цьому відбудеться зачеплення глечика з муфтою. див. «Збирання блендера».

Якщо описані в даному розділі дії не дозволяють усунути несправність, зверніться в авторизований сервісний центр (див. "Гарантія та обслуговування").

Не повертайте блендер в магазин - він не виконує ремонт.

ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Термін дії гарантії:	KitchenAid оплатить:	KitchenAid не оплачуватиме:
Європа, Австралія і Нова Зеландія: Три роки повної гарантії від дня купівлі. До інших країн: один рік повної гарантії від дня купівлі.	Заміну деталей і вартість робіт з усунення дефектів матеріалів або виготовлення. Відповідна послуга повинна бути проведена працівниками авторизованого сервісного центру KitchenAid.	А. Ремонт блендера, якщо він використовувався не за звичайного побутового призначення. В. Збиток, який був результатом нещасного випадку, несанкціонованої зміни конструкції, невірною або неналежного використання або встановлення/експлуатації, що не відповідає місцевим нормативам щодо електрообладнання.

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

Відправлення Новою Почтою:

М.Київ
Відділення 17
ТОВ Київська Ділова Русь
Тел. 0508354898

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