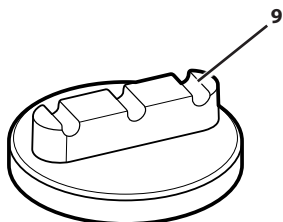
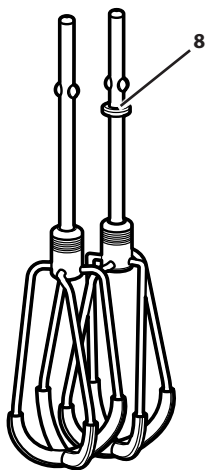
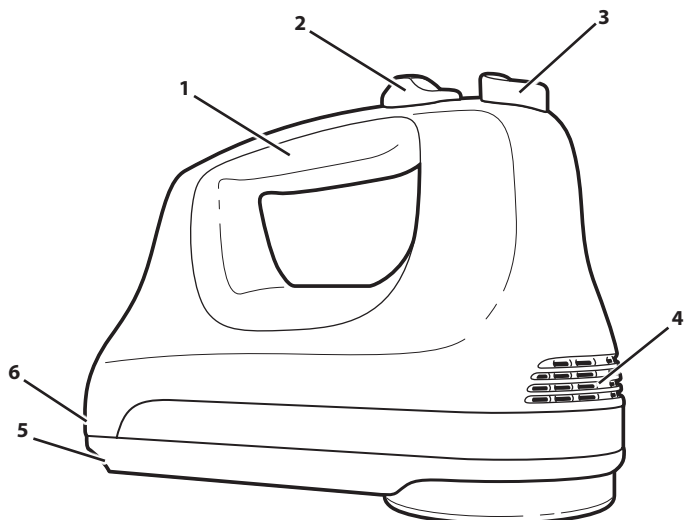


# KitchenAid

Hand Mixer  
5KHM6118



# КОМПОНЕНТИ ТА ФУНКЦІЇ



- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 1 | Ергономічна рукоятка                                | 6 | Стійка опора, що запобігає падінню пристрою |
| 2 | Зручне управління швидкістю                         | 7 | Вінчик на 16 дротів                         |
| 3 | Кнопка виштовхування збовтувача надвеликого розміру | 8 | Збовтувачі з гнучкими кромками              |
| 4 | Вентиляційні отвори                                 | 9 | Скоба для зберігання                        |
| 5 | Шнур живлення з поворотним фіксатором               |   |   |

# БЕЗПЕКА ВИРОБУ

## Дуже важливо, щоб ви та інші особи перебували в безпеці.

Ми підготували низку важливих повідомлень стосовно безпеки, які містяться в цьому посібнику та зазначені на вашому пристрої. Завжди читайте всі повідомлення стосовно безпеки й дотримуйтеся їх.



Цей символ указує на попередження стосовно безпеки.

Він повідомляє про потенційну небезпеку, яка може призвести до вашого травмування або травмування інших осіб або смерті.

Усі повідомлення стосовно безпеки супроводжуються знаком попередження, а також словом «НЕБЕЗПЕЧНО» або «ПОПЕРЕДЖЕННЯ». Ці слова означають наступне:



**НЕБЕЗПЕЧНО**

**Ви можете загинути або отримати тяжкі травми, якщо негайно не виконаєте дії, зазначені в інструкції.**



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

**Ви можете загинути або отримати тяжкі травми, якщо не виконаєте дії, зазначені в інструкції.**

В усіх повідомленнях міститься інформація щодо потенційної небезпеки, способів знизити ризик травмування, а також наслідків, які можуть виникнути через недотримання інструкції.

## ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**Під час використання електричного обладнання необхідно завжди вживати основні заходи безпеки, зокрема перелічені далі.**

1. Ознайомтеся з усіма інструкціями. Неправильна експлуатація приладу може призводити до травмування.
2. Щоб запобігти ураженню електричним струмом, не занурюйте ручний міксер у воду або інші рідини.
3. Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або недостатнім досвідом і знаннями без нагляду або інструкцій стосовно використання приладу з боку особи, відповідальної за їх безпеку.
4. Лише для Європейського Союзу: особи зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися приладом, якщо за ними здійснюється нагляд або їм надано інструкції стосовно безпечного використання обладнання й вони розуміють пов'язані із цим загрози. Діти не повинні гратися з приладом.
5. Лише для Європейського Союзу: дітям не можна користуватися приладом. Тримайте прилад і шнур у місці, недоступному для дітей.
6. Необхідно наглядати за дітьми, щоб не дати їм гратися з приладом. Діти не повинні гратися з приладом.
7. Не використовуйте прилад, якщо шнур живлення або вилка пошкоджені, якщо прилад несправний або якщо він падав або був пошкоджений іншим чином. Поверніть прилад у найближчий уповноважений сервісний центр для перевірки, ремонту або електричного чи механічного налаштування.

## БЕЗПЕКА ВИРОБУ

8. Вимикайте прилад (перемикайте в положення «OFF/0») і від'єднуйте його від мережі живлення, коли не використовуєте його, а також перш ніж встановлювати чи знімати частини або чистити прилад. Щоб від'єднати прилад від мережі живлення, візьміться за вилку й витягніть її з розетки. Ніколи не тягніть за кабель живлення.
9. Не торкайтеся рухомих частин. Під час роботи тримайте руки, волосся й одяг, а також лопатки та інший посуд подалі від частин міксера, щоб знизити ризик травмування осіб та (або) пошкодження приладу.
10. Використання комплектуючих, що не рекомендовані або не продаються компанією KitchenAid, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування.
11. Ручним міксером можна користуватися тільки в приміщенні.
12. Не допускайте звисання шнура з краю столу або стійки.
13. Стежте, щоб шнур не торкався гарячих поверхонь, у тому числі плити.
14. Не залишайте працюючий прилад без нагляду.
15. Перед миттям міксера знімайте всі насадки.
16. Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити для уникнення небезпеки. Це може зробити тільки виробник, уповноважений сервісний центр виробника або особи, що мають відповідну кваліфікацію.
17. Зверніться до розділу «Догляд і чищення», де містяться інструкції з чищення поверхонь, що контактують з продуктами харчування.
18. Цей прилад призначений для використання в домашньому господарстві та в таких закладах, як:
  - кухні для персоналу в магазинах, офісах і виробничих підприємствах;
  - фермерські господарства;
  - готелі, мотелі та інші заклади житлового типу (для використання клієнтами);
  - заклади, що пропонують проживання зі сніданком.

## ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

Повну інформацію про виріб, інструкції та відео включно з інформацією про гарантію можна знайти на сайті **kitchenaid-shop.com.ua**.

Ознайомтеся з цими відомостями – можливо, вам не доведеться звертатися по технічне обслуговування. Щоб отримати безкоштовну друковану копію інформації через Інтернет, зателефонуйте за номером **(0800) 330-780**.

# БЕЗПЕКА ВИРОБУ

## ЕЛЕКТРИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ


---

**Напруга:** 220–240 В

**Частота:** 50–60 Гц

## УТИЛІЗАЦІЯ МАТЕРІАЛУ УПАКОВКИ

---

Матеріал упаковки можна віддавати на вторинну переробку; він маркований символом . Різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та в повній відповідності з розпорядженнями місцевих органів, які регулюють утилізацію відходів.

## УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ ЕЛЕКТРООБЛАДНАННЯ


---

### Переробка виробу

- Цей прилад маркований згідно із законодавством ЄС і Великої Британії, а також Директивою ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

- Забезпечуючи правильну утилізацію цього виробу, ви допомагаєте запобігати можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини, які можуть бути спричинені неналежним поводженням із відходами цього виробу.



- Символ  на виробі або у супроводжувальних документах вказує, що його не слід викидати разом із побутовими відходами; здавайте його у відповідні центри збору відходів для утилізації електричного та електронного обладнання.

Більш детальну інформацію про обробку, вторинне використання та переробку цього виробу можна отримати у місцевій комунальній службі, службі утилізації побутових відходів або в магазині, де ви придбали виріб.

## ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ (ЄС)

---

Цей прилад розроблений, сконструйований та продається відповідно до вимог безпеки таких директив ЄС: Директива 2014/35 щодо низьковольтного електричного обладнання; Директива 2014/30/EU щодо електромагнітної сумісності; Директива 92/42/EEC щодо водонагрівальних котлів; Директива 2009/125/EC щодо екологічного дизайну; Директива 2002/95/EC щодо обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (RoHS).

# ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ

## ІНСТРУКЦІЯ З РЕГУЛЮВАННЯ ШВИДКОСТІ



На початку роботи ручний міксер з 6 ступенями швидкості слід завжди ставити на найнижчу швидкість. У разі необхідності переходьте на більшу швидкість.

Швидкість	Насадка	Опис
1	Збовтувачі з гнучкими кромками	Для повільного змішування, перемішування та на початку всіх операцій змішування. Користуйтеся цією швидкістю, щоб додати до страву подрібнені горіхи, шоколадну стружку, сир, цибулю, оливки та інші інгредієнти, що мають форму шматочків. Змішуйте борошно та інші сухі інгредієнти з рідиною та іншими вологими сумішами. Допомогає уникнути розбризкування інгредієнтів.
2	Збовтувачі з гнучкими кромками	Перемішуйте тісто та желатинові суміші. Перемішуйте інгредієнти важких сумішей, наприклад, тіста для печива. Змішуйте легкі пасти з вершкового сиру. Готуйте картопляне пюре.
3	Збовтувачі з гнучкими кромками	Перемішуйте інгредієнти густих паст із вершкового сиру. Готуйте овочеві та фруктові пюре.
4/5	Збовтувачі з гнучкими кромками	Збивайте вершкове масло з цукром. Змішуйте тісто для мафінів, хліба без дріжджів і тістечок, а також глазур.
6	Збовтувачі з гнучкими кромками <b>Вінчик на 16 дротів</b>	Збивайте яєчні білки та суміші для меренг. Збивайте жирні вершки та суміші для мусів.

**ЗАУВАЖЕННЯ:** збовтувачі з гнучкими кромками не призначені для того, щоб змішувати та місити тісто для хліба.

## ПОСІБНИК ІЗ НАСАДОК

Насадка	Використання	Постачається з моделлю
		5KHM6118
Збовтувачі з гнучкими кромками	Тісто для печива та кексів	•
Вінчик на 16 дротів	Збивання жирних вершків і сумішей для мусів	•
	Збивання яєчних білків і сумішей для меренг	•

# ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ

## УПРАВЛІННЯ ШВИДКІСТЮ

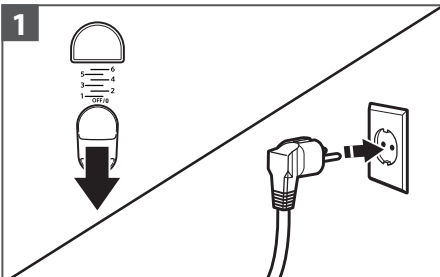
Цей ручний міксер KitchenAid змішує швидше та ретельніше, ніж більшість інших електричних ручних міксерів. Тому час змішування у більшості рецептів необхідно коригувати, щоб уникнути занадто сильного змішування. Час змішування скорочується завдяки більшому розміру збовтувачів. Щоб визначити ідеальну тривалість змішування, спостерігайте за тістом і перемішуйте лише стільки, скільки треба для досягнення потрібного вигляду тіста, описаного у вашому рецепті, наприклад, «гладкого та кремового». Для вибору найкращої швидкості перемішування див. розділ «Інструкція з регулювання швидкості».

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

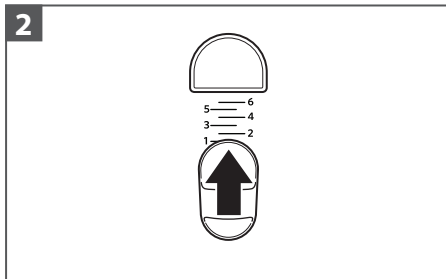
#### Ризик травмування

**Від'єднуйте міксер від електромережі, перш ніж знімати збовтувачі.**

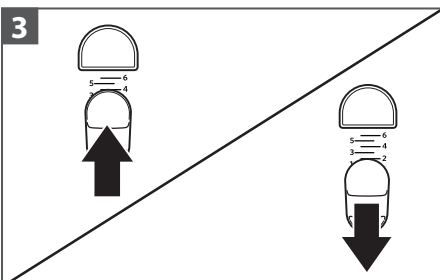
**Невиконання цієї вимоги може призвести до переломів, порізів або забоїв.**



1  
Перевірте, що повзунок управління швидкістю перебуває в положенні вимкнення «OFF/0», для цього повністю зсуньте його назад. На індикаторі управління швидкістю ви побачите «OFF/0». Потім увімкніть ручний міксер в електричну розетку.

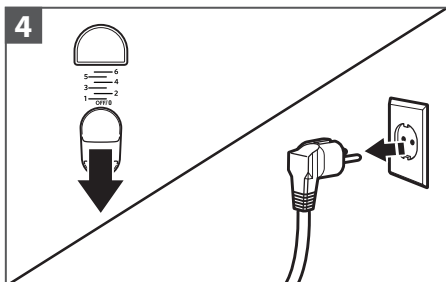


2  
Починайте перемішування на найнижчій швидкості, для цього зсуньте повзунок управління швидкістю вперед до першої відмітки, що відповідає швидкості 1.



3  
Для збільшення швидкості ручного міксера зсуньте повзунок управління швидкістю вперед. Для зменшення швидкості ручного міксера зсуньте повзунок управління швидкістю назад. Див. розділ «Інструкція з регулювання швидкості».

## ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ



Після закінчення роботи поверніть повзунок у положення «OFF/0». Витягніть вилку ручного міксера з розетки, перш ніж знімати насадки.

## СКЛАДАННЯ ВИРОБУ

### ПІД'ЄДНАННЯ НАСАДОК

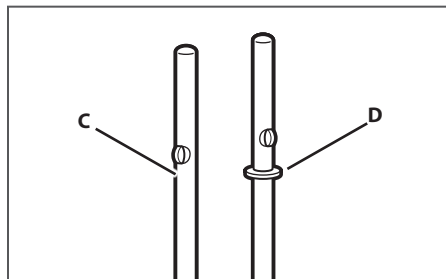
Перед використанням вимийте всі насадки теплою водою з милом. Перевірте, щоб перед чищенням, під'єднанням або видаленням частин ручний міксер був від'єднаний від електромережі.

### **!** ПОПЕРЕДЖЕННЯ

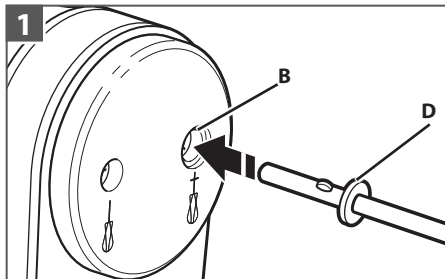
#### Ризик травмування

**Від'єднуйте міксер від електромережі, перш ніж знімати збовтувачі.**

**Невиконання цієї вимоги може призвести до переломів, порізів або забоїв.**



Парні насадки (збовтувачі, опційні крючки для тіста) включають одну насадку з виступом (D) і одну без виступу (C). Одинарні насадки, наприклад, вінчик Pro Whisk, виступу не мають (C).



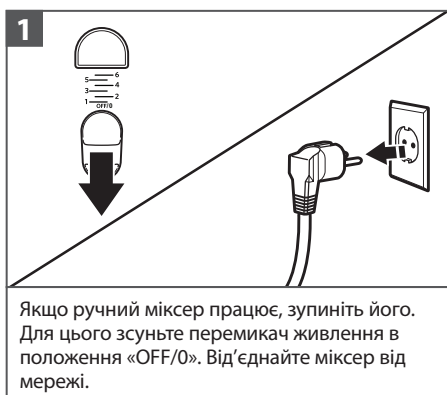
Вставте вал насадки з виступом (D) у більший отвір (B) ручного міксера. Фланці на валу мають бути розташовані навпроти прорізів отвору. Натисніть на насадку, щоб зафіксувати її.

## СКЛАДАННЯ ВИРОБУ



**ЗАУВАЖЕННЯ:** Вал насадки без виступу можна вставляти в отвори обох видів (A або B). Вали з виступами можна вставляти лише в більші отвори (B).

## ВИДАЛЕННЯ НАСАДОК



# ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

## ЧИЩЕННЯ КОРПУСУ РУЧНОГО МІКСЕРА

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ



**Ризик ураження електричним струмом**

**Не занурювати у воду.**

**Невиконання цієї вимоги може призвести до смерті або ураження електричним струмом.**

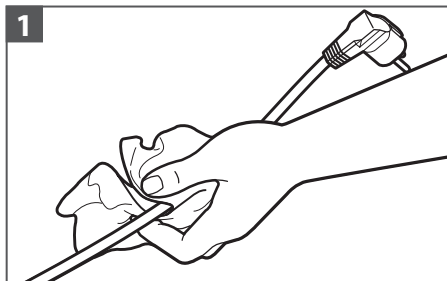
### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

**Ризик травмування**

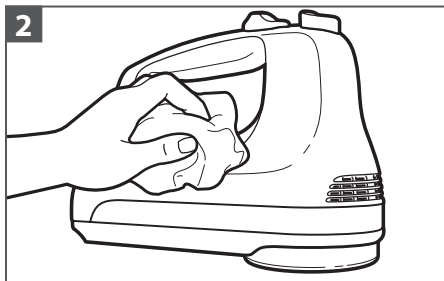
**Від'єднуйте міксер від електромережі, перш ніж знімати збовтувачі.**

**Невиконання цієї вимоги може призвести до переломів, порізів або забоїв.**

**ЗАУВАЖЕННЯ:** не занурюйте ручний міксер у воду.



1  
Перед чищенням завжди витягуйте вилку ручного міксера з розетки. Протріть шнур живлення та петлю шнура вологою серветкою. Висушіть м'якою серветкою.



2  
Протріть ручний міксер вологою серветкою. Висушіть м'якою серветкою.

## ЧИЩЕННЯ НАСАДОК

Для чищення збовтувачів із гнучкими кромками та вінчиків Pro Whisk: перед чищенням завжди знімайте збовтувачі з гнучкими кромками та вінчики з ручного міксера. Мийте їх на верхньому рівні посудомийної машини або вручну в теплій воді з милом. Промийте чистою водою та витріть досуха.

# ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Спочатку спробуйте запропоновані тут рішення. Можливо, так ви уникнете витрат на обслуговування.

Проблема	Рішення
Якщо ручний міксер несправний або не працює:	Ручний міксер увімкнений у розетку?
	Запобіжник у ланцюзі ручного міксера справний? Якщо у вас є коробка автоматичного вимикача, переконайтеся, що ланцюг не перерваний.
	Спробуйте витягти вилку ручного міксера з розетки і знову вставити її в розетку.
Якщо проблема не вирішується:	див. розділ «Умови гарантії KitchenAid» («Гарантія»). Не несіть ручний міксер у магазин, магазини не виконують обслуговування приладів.

# УМОВИ ГАРАНТІЇ KITCHENAID («ГАРАНТІЯ»)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (Бельгія) («Гарант») надає кінцевому клієнту, який є споживачем, Гарантію з наведеними далі умовами.

Ця Гарантія є додатковою й не обмежує та не впливає на дію передбаченої законодавством гарантії кінцевого клієнта, яку має забезпечити продавець виробу.

## 1) ОБЛАСТЬ ДІЇ Й УМОВИ ГАРАНТІЇ

- a) Гарант надає Гарантію на вироби, указані в Розділі 1.b), які споживач купує в продавця чи компанії, які належать до групи компаній KitchenAid, на території країн Європейської економічної зони, Молдови, Чорногорії, Росії, Швейцарії, Туреччини або України.
- b) Терміни дії Гарантії залежать від придбаного виробу й наведені нижче.

### **5КНМ6118 Два роки повної гарантії від дати придбання.**

- Додаткові аксесуари для планетарних міксерів, блендерів, тостерів, кухонних комбайнів, кухонних машин і занурювальних блендерів: 2-річна Гарантія.

- c) Термін дії Гарантії починається з дати придбання, тобто з дати, коли споживач придбав виріб у дилера чи компанії, які належать до групи компаній KitchenAid.
- d) Гарантія поширюється на вироби без дефектів,
- e) Гарант надає споживачеві наведені далі послуги за цією Гарантією на власний вибір, якщо дефект виник під час терміну дії Гарантії:
  - ремонт дефектного виробу чи його деталей;
  - заміна дефектного виробу чи його деталей; якщо виробництво виробу припинилося, Гарант має право замінити його на виріб еквівалентної або вищої вартості.
- f) Якщо споживач бажає подати скаргу за цією Гарантією, він повинен звернутися до сервісного центру KitchenAid у своїй країні або безпосередньо до Гаранта. Контактна інформація Гаранта: KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (Бельгія); Товариство з обмеженою відповідальністю "Ренклюд ЛТД" Україна, м. Київ, 01030, вул. Оранжева, 3, тел.: 0 (800) 330 780, +38 (096) 202-79-88, e-mail: info@renklod.com.ua, сайт: <https://kitchenaid-shop.com.ua/>
- g) Гарант оплачує ремонт, зокрема запасні частини й поштові витрати на доставку бездефектного виробу. Гарант також оплачує поштові витрати на повернення дефектного виробу чи його частин, якщо Гарант чи центр обслуговування клієнтів KitchenAid у певній країні подали запит на повернення дефектного виробу чи його частин. Зверніть увагу, що в разі повернення дефектного виробу чи його частин належне пакування оплачується споживачем.
- h) Для подання скарги за цією Гарантією споживач зобов'язаний надати чек або рахунок, що підтверджують придбання відповідного виробу.

# УМОВИ ГАРАНТІЇ KITCHENAID («ГАРАНТІЯ»)

## 2) ОБМЕЖЕННЯ ГАРАНТІЇ

- a) Гарантія поширюється на вироби, які використовувалися в особистих цілях, і не поширюється на вироби, які використовувалися в професійній чи комерційній діяльності.
- b) Гарантія не поширюється на випадки нормального зносу, неналежну чи неправомірну експлуатацію, несправності, що виникли внаслідок недотримання інструкцій з експлуатації, підключення виробу до джерела живлення з невідповідною напругою, недотримання застосованих електротехнічних норм під час установа чи експлуатації або застосування надмірної сили (наприклад, ударів).
- c) Гарантія не поширюється на вироби, конструкцію яких було змінено. Наприклад, якщо робочу напругу виробу було змінено зі 120 В до 220–240 В.
- d) У разі надання послуг за цією Гарантією термін дії Гарантії не продовжується. Новий термін дії Гарантії також не починається. Термін дії Гарантії на встановлені запасні частини завершується одночасно з терміном дії Гарантії на весь виріб.
- e) Подальші чи інші скарги, зокрема вимоги про компенсацію, не розглядатимуться, якщо це не вимагається законодавством.

Кінцевий клієнт може звернутися в центри обслуговування клієнтів KitchenAid для отримання інформації про вироби, термін дії Гарантії на які завершився, а також про вироби, на які Гарантія не надається. З додатковою інформацією можна ознайомитися на нашому веб-сайті: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## РЕЄСТРАЦІЯ ВИРОБУ

Зареєструйте свій новий прилад KitchenAid уже зараз:

<http://www.kitchenaid.eu/register>

**KitchenAid**