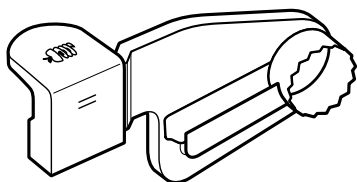


СОДЕРЖАНИЕ

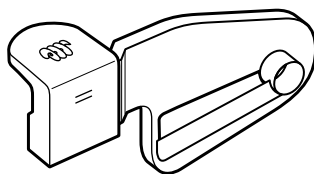
ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	2
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ	
НАСАДКИ СПИРАЛИЗАТОРА	3
Меры предосторожности	3
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ СПИРАЛИЗАТОРА	5
Таблица «Лезвия насадки спирализатора»	5
Присоединение насадки спирализатора к настольному миксеру	6
Подготовка к обработке	7
УХОД И ЧИСТКА/ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	9
Очистка насадки спирализатора и аксессуаров	9
Выявление и устранение неисправностей	9
ГАРАНТИЯ НА СПИРАЛИЗАТОР KITCHENAID	10

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

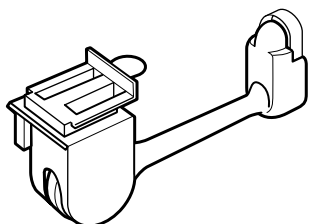
ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



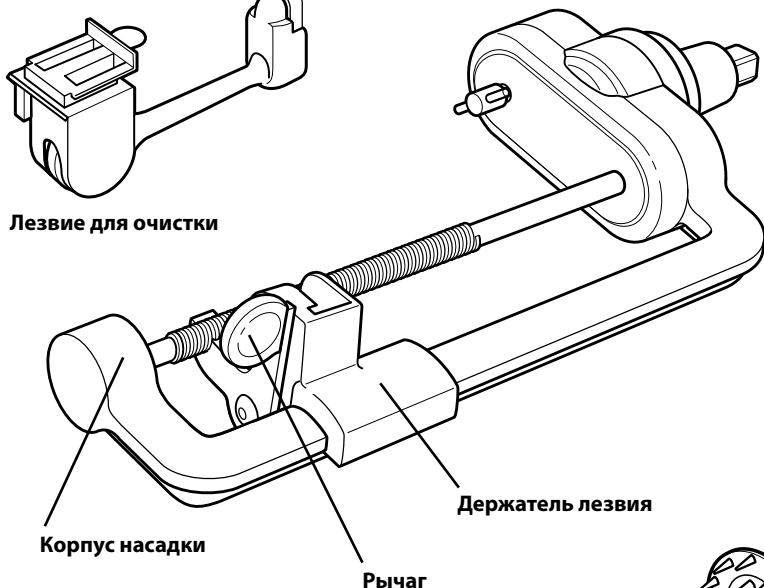
Лезвие для спиралевидных ломтиков с большой сердцевинной



Лезвие для спиралевидных ломтиков с маленькой сердцевинной



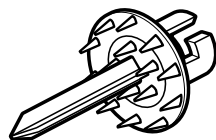
Лезвие для очистки



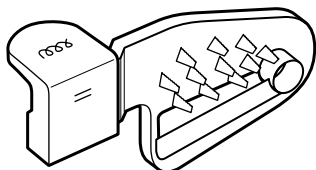
Корпус насадки

Держатель лезвия

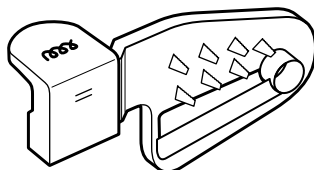
Рычаг



Шампур для овощей и фруктов



Лезвие для мелкой спирализации



Лезвие для средней спирализации

ПРИМЕЧАНИЕ: Храните насадку спирализатора и все аксессуары в комплектной коробке для хранения. Храните в недоступном для детей месте.

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 током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость.
3. Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, не имеющими опыта обращения с техникой; если они находятся под контролем лица ответственного за их безопасность, или ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации. Не позволяйте детям играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.
4. Данное устройство не предназначено для использования лицами 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 ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации.
5. После каждого использования спирализатора и перед его чисткой убедитесь в том, что настольный миксер выключен (кнопка OFF), и с него снята насадка спирализатора с лезвиями для очистки, удаления сердцевины и нарезки ломтиков. Перед отсоединением убедитесь, что двигатель полностью остановился.
6. Во время эксплуатации во избежание риска серьезных телесных повреждений или повреждений насадки спирализатора держите руки, кухонную утварь и другие предметы подальше от спирализатора с лезвиями для очистки, удаления сердцевины и нарезки ломтиков.
7. Никогда не проталкивайте ингредиенты руками. Всегда используйте комплектный шампур.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСАДКИ СПИРАЛИЗАТОРА


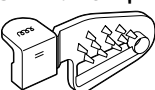


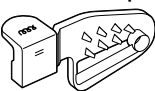
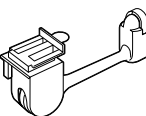

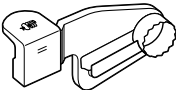
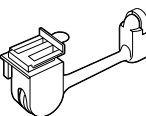

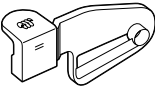
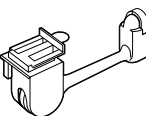

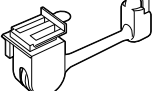

8. Если продукты застряли в лезвии или шампуре, выключите двигатель, разберите насадку и удалите остатки продуктов.
9. Избегайте контакта с движущимися деталями.
10. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
11. Не используйте прибор на открытом воздухе.
12. Не позволяйте детям использовать миксер или играть с ним.
13. 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.
14. Не допускайте свисания шнура питания настольного миксера с края стола или другой рабочей поверхности.
15. Лезвия очень острые. Будьте осторожны во время установки или снятия лезвий.
16. Удаляйте остатки еды только после выключения миксера и остановки шампура.
17. Во избежание повреждения редуктора не погружайте корпус насадки спирализатора в воду или другие жидкости.
18. Данное устройство предназначено для использования в домашних и сходных с ними условиях:
 - на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и в других рабочих помещениях.
 - в жилых домах на фермах.
 - клиентами в отелях, мотелях и других помещениях жилого типа.
 - в домашних гостиницах, предоставляющих питание.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ СПИРАЛИЗАТОРА

ТАБЛИЦА «ЛЕЗВИЯ НАСАДКИ СПИРАЛИЗАТОРА»

ПРИМЕЧАНИЕ: Обрежьте кончики продукта так, чтобы он удобно разместился на спирализаторе и имел плоские поверхности — это позволит создать красивые спиралевидные ломтики с ровно удаленной сердцевинкой. Продукт должен иметь диаметр 3,8-9,5 см и быть не длиннее 14 см. Такие размеры гарантируют правильное размещение на шампуре для фруктов и овощей. Начинать следует на скорости 1, а затем установить скорость, рекомендуемую для вашего лезвия в таблице.

ЗНАЧОК	ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЭТИ ДЕТАЛИ	С ЭТИМИ ДЕТАЛЯМИ	ПРИМЕРНЫЕ ПРОДУКТЫ	СКОРОСТЬ
	ЛЕЗВИЕ ДЛЯ МЕЛКОЙ СПИРАЛИЗАЦИИ 	ШАМПУР ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ЛЕЗВИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ 	ЦУКИНИ БАТАТ СВЕКЛА	4
	ЛЕЗВИЕ ДЛЯ СРЕДНЕЙ СПИРАЛИЗАЦИИ 		ЦУКИНИ БАТАТ КАРТОФЕЛЬ	6
	ЛЕЗВИЕ ДЛЯ СПИРАЛЕВИДНЫХ ЛОМТИКОВ (БОЛЬШАЯ СЕРДЦЕВИНА) 		ЯБЛОКО ГРУША	6
	ЛЕЗВИЕ ДЛЯ СПИРАЛЕВИДНЫХ ЛОМТИКОВ (МАЛЕНЬКАЯ СЕРДЦЕВИНА) 		ЦУКИНИ СВЕКЛА	4
	ЛЕЗВИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ 	ШАМПУР ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ 	КАРТОФЕЛЬ ЯБЛОКО	4

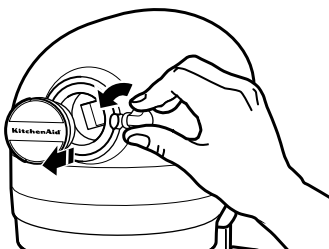
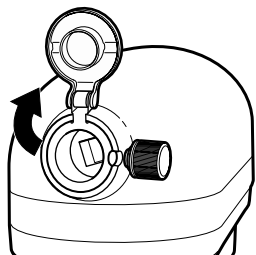
ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАСАДКИ СПИРАЛИЗАТОРА

Дополнительные инструкции с видеороликами, вдохновляющими рецептами и советами по использованию насадки спирализатора расположена на сайте KitchenAid.eu.

ПРИМЕЧАНИЕ: Данная насадка предназначена для обработки самых разных овощей и фруктов. Она не предназначена для использования с фруктами и овощами с толстой кожурой или мягкой мякотью, например, цитрусовых и помидор.

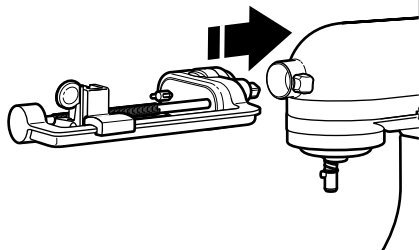
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ СПИРАЛИЗАТОРА

ПРИСОЕДИНЕНИЕ НАСАДКИ СПИРАЛИЗАТОРА К НАСТОЛЬНОМУ МИКСЕРУ

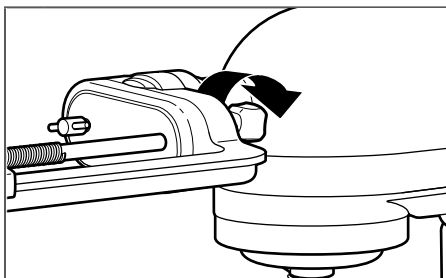


1 Для стационарных миксеров с откидным колпачком насадки: Отщелкните, чтобы открыть.

Для стационарных миксеров со съемным колпачком насадки: Поверните регулятор против часовой стрелки, чтобы отсоединить колпачок.



2 Вставьте корпус вала насадки спирализатора в соединительную втулку так, чтобы конец вала плотно вошел в квадратное отверстие втулки. При необходимости поверните насадку спирализатора в одну или другую сторону. В правильном положении штырь корпуса вала встанет в паз кромки соединительной втулки.

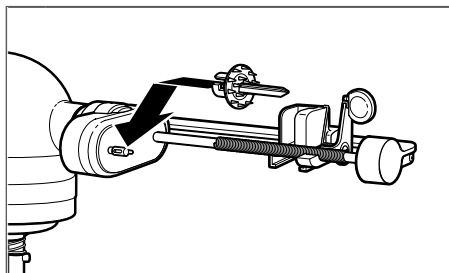


3 Закрепите регулятор до полного прикрепления насадки спирализатора к настольному миксеру. Подробная информация об использовании различных лезвий и функций спирализатора приведена на сайте KitchenAid.eu.

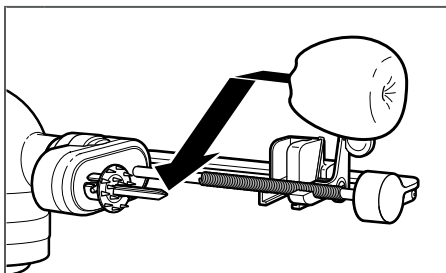
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ СПИРАЛИЗАТОРА

ПОДГОТОВКА К ОБРАБОТКЕ

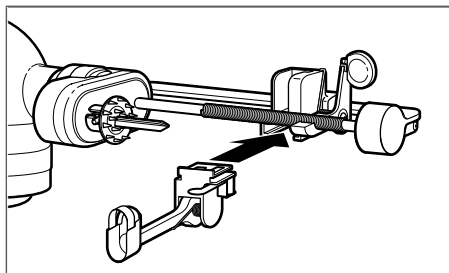
ВНИМАНИЕ: Перед спирализацией продукты следует вымыть, удалить с них черенки, обрезать кончики, придав им квадратную форму, и удалить глазки, если таковые имеются.



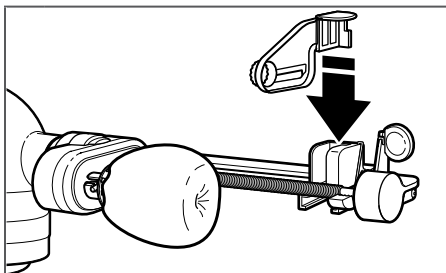
- 1** Шампур для фруктов и овощей следует установить на крепление для шампура, повернув его против часовой стрелки до щелчка.



- 2** Подставьте чашу или тарелку под насадку спирализатора, насадите продукт на шампур для овощей и фруктов.

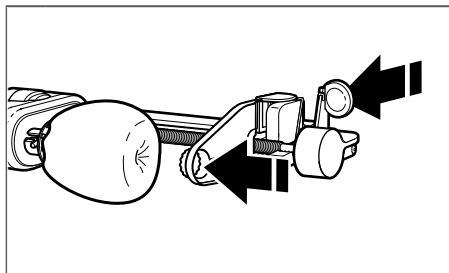


ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:
Для использования насадки для очистки устанавливайте ее по направляющей на нижней части держателя лезвия до щелчка.



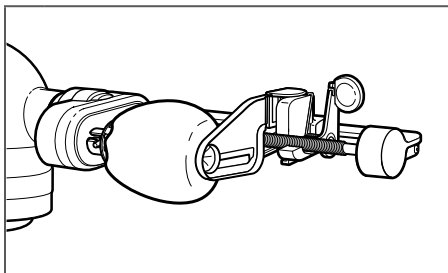
- 3** Установите необходимое лезвие.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ СПИРАЛИЗАТОРА



4

Потяните рычаг, надавите на держатель лезвия в сторону миксера, выравнивая сердцевину лезвия по центру продукта.



5

Надежно вдавите сердцевину лезвия в продукт.

ВНИМАНИЕ: По окончании очистки сначала снимите лезвие, и только потом — сам продукт.

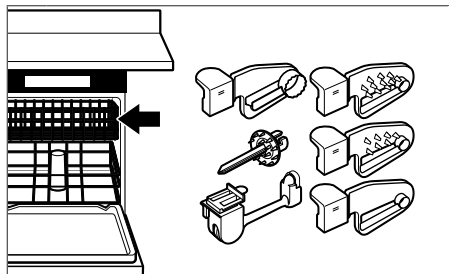
ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАСАДКИ СПИРАЛИЗАТОРА

Дополнительные инструкции с видеороликами, вдохновляющими рецептами и советами по использованию насадки спирализатора расположена на сайте KitchenAid.eu.

УХОД И ЧИСТКА/ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

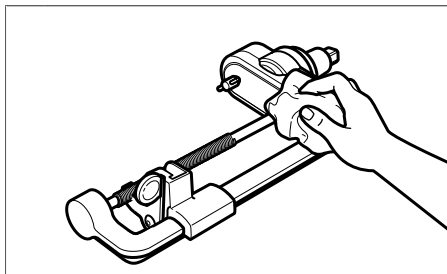
ОЧИСТКА НАСАДКИ СПИРАЛИЗАТОРА И АКСЕССУАРОВ

ВНИМАНИЕ: Во избежание повреждений никогда не мойте корпус спирализатора полным погружением в воду или в посудомоечной машине. Съемные лезвия и аксессуары пригодны для мытья в посудомоечной машине, только на верхней решетке.



1

После использования спирализатора снимите все лезвия и аксессуары. Вручную лезвия и аксессуары следует мыть мягкой тканью, в теплой мыльной воде, а в посудомоечной машине — только на верхней решетке.



2

Корпус насадки спирализатора следует мыть только вручную. Протрите мягкой влажной тканью. Тщательно вытрите насухо мягкой сухой тканью. Не мойте в посудомоечной машине. Не погружайте миксер в воду.

ПРИМЕЧАНИЕ: После мытья храните насадку спирализатора и все аксессуары в комплектной коробке для хранения. Храните в недоступном для детей месте.

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если ваш настольный миксер вышел из строя или не работает вместе с насадкой спирализатора, проверьте следующее:

- Были ли соблюдены все инструкции по подготовке, указанные в таблице «Лезвия насадки спирализатора»?
- Было ли использовано лезвие, рекомендованное для конкретного типа продукта?
- Подсоединен ли миксер к розетке? Попробуйте найти решение, ознакомившись с руководством «Инструкции» в комплекте поставки настольного миксера.

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

Если причина в другом, см. раздел «Обслуживание клиентов» в главе «Гарантия».

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

ГАРАНТИЯ НА СПИРАЛИЗАТОР KITCHENAID

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: 5KSM1APC: 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.	А. Ремонт в тех случаях, когда спирализатор используется для операций, отличающихся от обычного приготовления домашней пищи. В. 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**

© 2015. Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.