

## СОДЕРЖАНИЕ

### ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЕНДЕРА

Меры предосторожности .....	6
Электрические требования .....	7
Утилизация отходов электрического оборудования.....	8

### ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компоненты блендера .....	9
Характеристики съемной чаши блендера.....	10

### ПОДГОТОВКА БЛЕНДЕРА К РАБОТЕ

Перед первым использованием.....	11
Сборка блендера .....	11

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

Перед использованием .....	12
Работа с блендером .....	12
Колка льда.....	13
ИМПУЛЬСНЫЙ режим.....	14
Чаша для ингредиентов.....	14
Функция мягкого пуска перемешивания.....	14
Руководство по выбору скоростного режима .....	15

### ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Рекомендации по использованию блендера .....	16
Советы по использованию съемной чаши блендера .....	18

### УХОД И ЧИСТКА.....

### ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....

### ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантия на блендер KitchenAid .....	21
Обслуживание клиентов .....	21

**ПРИМЕЧАНИЕ:** МАКСИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ДОСТИГАЕТСЯ БЛАГОДАРЯ УНИК АЛЬНОЙ КОНСТРУКЦИИ КУВШИНА И НОЖА. ДЛЯ ЕЁ ДОСТИЖЕНИЯ ВАМ НЕОБХОДИМО ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ И РЕКОМЕНДАЦИИ.

## 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**

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

 **ВНИМАНИЕ**

**Вы 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

**При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в частности:**

1. Прочтите все инструкции.
2. Для предотвращения риска поражения электрическим током не погружайте блендер 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. Выключайте прибор из розетки, когда он не используется, перед установкой или снятием компонентов и перед чисткой.
5. Не прикасайтесь к движущимся деталям.
6. Не используйте блендер с поврежденным кабелем или вилок или после неполадок прибора, после его падения или любого другого повреждения. Отдайте прибор в ближайший авторизованный центр обслуживания для обследования, ремонта или регулировки электрической или механической части.
7. Не используйте прибор на открытом воздухе.

8. Не допускайте свисания шнура с края стола или с угла.
9. Перед смешиванием уберите руки и кухонные принадлежности из контейнера, чтобы избежать травмы или повреждения блендера. Можно использовать скребок, но только при неработающем блендере.
10. Ножевой узел острый. Обращайтесь с ним осторожно.
11. Используйте блендер только с установленной крышкой.
12. Использование принадлежностей кроме рекомендованных изготовителем, связано с риском получения травмы.
13. **При смешивании горячих ингредиентов, в т.ч. жидких, не заполняйте кувшин доверху (макс. 1,25 л). Закрепите крышку и работайте только на скорости ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (☞). Не перерабатывайте горячие продукты и жидкости температурой свыше 60°C. Не дотрагивайтесь до крышки кувшина во время работы с горячими продуктами и жидкостями.**
14. Мигающий индикатор указывает на готовность к работе: не прикасайтесь к лезвиям или движущимся частям.
15. **Этот прибор предназначен для использования только в домашнем хозяйстве.**

## СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

### Электрические требования

Мощность: 550 Вт

Напряжение: 230-240 В

Частота: 50 Гц переменного тока.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно. Не используйте переходники.

### ⚠ ВНИМАНИЕ



**Опасность поражения электрическим током**

**Подключите к заземленной розетке.**

**Не удаляйте заземляющий электрод.**


**Не используйте адаптер.**

**Не используйте удлинитель.**

**Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.**

## Утилизация отходов электрического оборудования


### Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак . Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

### Утилизация изделия

- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2002/96/EC по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

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

- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство подпадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

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 И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## Компоненты блендера

Русский



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Мигающий индикатор указывает на готовность к работе.  
Не прикасайтесь к ножам!

## Характеристики съемной чаши блендера



\* На крышке содержится следующее предупреждение: "ОСТОРОЖНО: НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ ПРИБОР, ЕСЛИ КРЫШКА НЕ ЗАКРЕПЛЕНА НА СВОЕМ МЕСТЕ".

# ПОДГОТОВКА БЛЕНДЕРА К РАБОТЕ

## Перед первым использованием

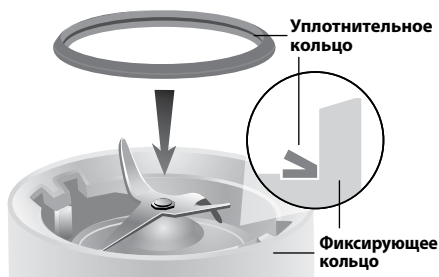
Перед первым использованием протрите основание блендера тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем тщательно протрите чистой влажной тканью. Высушите мягкой тканью. Тщательно вымойте кувшин, съемную чашу, крышки, запорное кольцо, нож, уплотняющее кольцо и мерный стакан в теплой мыльной воде (см. раздел "Уход и чистка"). Ополосните компоненты чистой водой и протрите насухо.

## Сборка блендера

1. Поставьте фиксирующее кольцо ножевым узлом вверх на ровную поверхность.



2. Установите уплотнительное кольцо плоской стороной вниз вокруг ножей и в канавку в фиксирующем кольце.



3. Совместите метки кувшина (или съемной чаши) с защелками запорного кольца.



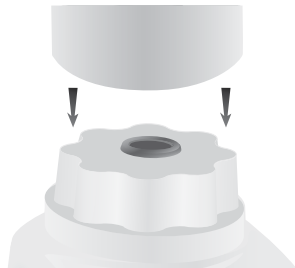
4. Нажмите сверху и поверните кувшин (или съемную чашу) по часовой стрелке приблизительно на 1/4 поворота, пока не услышите два щелчка.



5. Отрегулируйте длину кабеля питания блендера.



6. Установите кувшин (или съемную чашу) на основание блендера.



# ПОДГОТОВКА БЛЕНДЕРА К РАБОТЕ

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В правильном положении кувшин (или съемная чаша) в сборе должен плотно прилегать к основанию блендера. В противном случае повторите этапы 3 и 4.

7. Накройте кувшин (или съемную чашу) крышкой.



## ⚠ ВНИМАНИЕ



**Опасность поражения электрическим током**

**Подключите к заземленной розетке.**

**Не удаляйте заземляющий электрод.**

**Не используйте адаптер.**

**Не используйте удлинитель.**

**Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.**

8. Включите кабель питания в заземленную розетку. Теперь блендер готов к работе.
9. Перед снятием узла кувшина с основания всегда сначала нажимайте кнопку "O" (OFF) и вынимайте вилку кабеля из розетки.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

## Перед использованием

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Пока блендер включен или мигает индикатор ИМПУЛЬСНОГО режима (Pulse):

- Не мешайте вращению ножа
- Не снимайте крышку с кувшина

## Работа с блендером

Блендер KitchenAid имеет пять скоростей: ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (☞), ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ (⚙), СМЕШИВАНИЕ (🌀), ПЮРЕ (☞) и СЖИЖЕНИЕ (🌀). Кроме того, он имеет функцию КОЛКА ЛЬДА (🧊) и ИМПУЛЬСНЫЙ режим (Pulse).

1. Работая в одноступенчатом режиме, прибор включается только после нажатия кнопки выбора скорости.
2. Перед включением блендера убедитесь, что кувшин (или съемная чаша) закреплен в запорном кольце должным образом и вся конструкция правильно установлена на основании блендера.





**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если запорное кольцо неплотно прилегает к основанию блендера, возможно, кувшин (или съемная чаша) не закреплен в запорном кольце или конструкция неправильно установлена на основании блендера. Инструкции см. в разделе “Сборка блендера”.



3. Поместите ингредиенты в кувшин (или съемную чашу) и аккуратно закройте его крышкой.



4. Нажмите кнопку нужной скорости для непрерывной работы при этой скорости. Загорится зеленый индикатор выбранной скорости. Скорость можно менять, переключая кнопки во время работы блендера.

**ВНИМАНИЕ:** Смешивая горячую пищу или жидкости, снимите колпачок для ингредиентов. Эксплуатация блендера должна осуществляться только на скорости ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (☞).

5. Для выключения блендера нажмите кнопку “O”. Кнопка “O” (ВЫКЛ.) останавливает вращение при любой скорости и одновременно выключает блендер.
6. Перед снятием узла кувшина выньте вилку кабеля питания из розетки.

## Колка льда

Блендер KitchenAid имеет функцию КОЛКА ЛЬДА (☞). При выборе этой функции блендер автоматически работает в импульсном режиме через разные интервалы времени при оптимальной скорости для измельчения льда или других ингредиентов.

1. Перед включением блендера убедитесь, что узел кувшина находится в правильном положении на основании блендера.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если запорное кольцо неплотно прилегает к основанию блендера, возможно, стакан (или съемная чаша) не закреплен в запорном кольце или конструкция неправильно установлена на основании блендера. Инструкции см. в разделе “Сборка блендера”.

2. Поместите ингредиенты в кувшин и плотно закройте крышку.
3. Нажмите кнопку КОЛКА ЛЬДА (☞). Загорится световой индикатор. Блендер автоматически будет работать в импульсном режиме через разные интервалы времени.



4. Для выключения функции КОЛКА ЛЬДА (☞) нажмите кнопку “O”. Теперь блендер готов к непрерывной работе.
5. Перед снятием узла кувшина выньте вилку кабеля питания из розетки.

## ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ

Блендер KitchenAid имеет ИМПУЛЬСНЫЙ режим (Pulse) с функцией “импульсный режим при любой скорости”.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При выборе функции КОЛКА ЛЬДА (☑️) ИМПУЛЬСНЫЙ режим (Pulse) не работает.

1. Прежде чем включить блендер, убедитесь, что конструкция с кувшином (или съемной чашей) установлена должным образом на основании блендера.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если между фиксирующим кольцом и основанием имеется зазор, то, возможно, кувшин (или съемная чаша) не защелкнуты в фиксирующем кольце или фиксирующее кольцо находится в неправильном положении на основании блендера. Инструкции см. в разделе “Сборка блендера”.

2. Поместите ингредиенты в кувшин (или съемную чашу) и аккуратно закройте его крышкой.
3. Нажмите кнопку ИМПУЛЬСНОГО режима (Pulse). Световой индикатор над кнопкой начнет мигать, показывая, что все пять скоростей находятся в ИМПУЛЬСНОМ (Pulse) режиме.



4. Нажмите кнопку нужной скорости. Нажмите и держите кнопку в течение требуемого времени. При работе в импульсном режиме на выбранной скорости индикаторы этой скорости и ИМПУЛЬСНОГО режима (Pulse) будут светиться постоянно. После



отпускания кнопки перемешивание прекратится, но блендер останется в ИМПУЛЬСНОМ режиме (Pulse), и индикатор ИМПУЛЬСНОГО режима (Pulse) снова начнет мигать. Для повторения операции в импульсном режиме снова нажмите эту или другую кнопку выбора скорости.

5. Для выключения ИМПУЛЬСНОГО режима (Pulse) нажмите кнопку “O”. Теперь блендер готов к непрерывной работе.
6. Перед снятием узла кувшина выньте вилку кабеля питания из розетки.

## Чаша для ингредиентов

Для отмеривания и добавления ингредиентов можно использовать колпачок на 60 мл.



Для добавления ингредиентов при использовании скорости

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (☞), ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ (☚) или СМЕШИВАНИЕ (☜) снимите чашу.

При работе на высоких скоростях при полном кувшине или с горячим содержимым перед добавлением ингредиентов сначала остановите блендер.

**ВНИМАНИЕ:** Смешивая горячую пищу или жидкости, снимите колпачок для ингредиентов. Эксплуатация блендера должна осуществляться только на скорости ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (☞).

## Функция мягкого пуска перемешивания

Блендер начинает работать с более медленной скоростью для обволакивания ножа продуктом, а затем скорость быстро увеличивается до заданной для оптимального перемешивания.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Функция мягкого пуска перемешивания работает только при выборе скорости из режима “O” (OFF) и не работает в ИМПУЛЬСНОМ режиме (Pulse) или режиме КОЛКИ ЛЬДА (☑️).

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

## Руководство по выбору скоростного режима

Продукт	Скорость	Продукт	Скорость
Напиток, смешанный со льдом.....		Подливка .....	
Сырная масса .....		Напиток на основе молочного мороженого .....	
Измельченные фрукты.....		Мясной салат для сэндвичей .....	
Измельченные овощи.....		Мусс .....	
Паста на основе сливочного сыра .....		Овсяная каша .....	
Суп-крем.....		Тесто для оладий.....	
Дробленый/измельченный лед .....		Песто .....	
Крем-соус.....		Фруктовое пюре/детское питание .....	
Мелкоизмельченные свежие фрукты .....		Мясное пюре/мясное детское питание .....	
Мелкоизмельченные свежие овощи .....		Овощное пюре/овощное детское питание .....	
Взбитое желе для кексов/десертов .....		Приправа к салату .....	
Замороженные измельченные фрукты (немного разморозьте фрукты, чтобы они протыкались кончиком ножа) .....		Острая комковатая паста .....	
Напиток на основе замороженного йогурта .....		Напиток на основе шербета .....	
Фруктовый сок из замороженного концентрата .....		Вязкий сыр рикотта или домашний сыр .....	
Напиток на основе фруктов (жидкий).....		Паста штрузель .....	
Напиток на основе фруктов (густой) .....		Сладкая комковатая паста .....	
Фруктовый соус.....		Сладкий хрустящий топпинг .....	
Тертый твердый сыр .....		Соус к основному блюду на основе овощей .....	
		Масло к вафлям.....	
		Белый соус.....	

**Рекомендация** - Обрабатывайте не более одного стандартного лотка для кубиков льда или от 12 до 14 стандартных кубиков льда одновременно. Лучше перемешивать смесь время от времени лопаткой, обязательно выключая перед этим блендер при помощи кнопки "O" (OFF). Функция КОЛКА ЛЬДА () оптимизирована на дробление и измельчение льда без добавления жидких ингредиентов.

## Рекомендации по использованию блендера

### Короткие советы

- При приготовлении напитков со льдом для получения однородной текстуры используйте режим КОЛКИ ЛЬДА (❄️).
- Более мелкие кубики льда крошатся или измельчаются быстрее, чем крупные.
- В этот кувшин блендера входит больше продуктов, чем в другие блендеры: можно добавить 475–710 мл продукта одновременно, тогда как обычно в кувшин помещается 235 мл.
- Для большинства смесей ингредиентов запускайте процесс в режиме ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (🌀) для тщательного смешивания ингредиентов. Затем включайте большую скорость, если требуется.
- Придерживайте крышку на кувшине в процессе перемешивания.
- Если требуется добавить жидкости или кубики льда в блендер, работающий в режиме ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (🌀), ИЗМЕЛЧЕНИЕ (🔪) или СМЕШИВАНИЕ (🌀), снимите центральную чашу для ингредиентов.
- При работе на высоких скоростях при полном кувшине или с горячим содержимым перед добавлением ингредиентов сначала остановите блендер.
- Перед применением кухонных предметов остановите блендер. Смешивайте ингредиенты при помощи резиновой лопатки только предварительно выключив блендер при помощи кнопки "O" (OFF). Никогда не используйте кухонные предметы, включая лопатки, при работающем электродвигателе.
- По возможности перед перемешиванием охладите горячие продукты. Начните перемешивание теплых продуктов в режиме ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (🌀), затем увеличьте скорость при необходимости.
- **Снимайте центральную чашу для ингредиентов при перемешивании горячих жидкостей и используйте только режим ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (🌀). Не кладите незащищенную руку на крышку кувшина при обработке горячих жидкостей.**
- Останавливайте блендер и проверяйте консистенцию продуктов, чтобы не подвергать их излишней обработке.

### Практические советы

#### Восстановление замороженного сока:

Для 175-мл банки концентрата апельсинового сока поместите сок и требуемое количество воды в кувшин. Закройте крышкой и тщательно перемешайте в режиме СМЕШИВАНИЕ (🌀) в течение 10 – 15 секунд.

Для 355-мл банки поместите сок и 1 банку воды в кувшин. Закройте крышкой и тщательно перемешайте в режиме СМЕШИВАНИЕ (🌀) в течение 20 – 30 секунд. Добавьте остальные 2 банки воды.

#### Растворение ароматизированного желатина:

Налейте кипящую воду в кувшин; добавьте желатин. Снимите центральную чашу для ингредиентов и выберите режим ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (🌀) до растворения желатина в течение 10 – 30 секунд. Добавьте другие ингредиенты.

#### Приготовление крошек из печенья и крекеров:

Крупные кусочки разделите на более мелкие диаметром примерно 4 см. Маленькие кусочки используйте как есть. Поместите в кувшин. Включите ИМПУЛЬСНЫЙ режим (Pulse), закройте крышкой и перемешивайте в режиме ИЗМЕЛЧЕНИЕ (🔪); включайте перемешивание несколько раз по 3 секунды до получения нужной консистенции. Используйте крошки для быстрого добавления на замороженный йогурт, пудинга или фруктового компота.

Для приготовления более мелких крошек из печенья или десертных сухарей разломайте их на кусочки диаметром примерно 4 см и поместите в кувшин. Включите ИМПУЛЬСНЫЙ режим (Pulse), закройте крышкой и перемешивайте в режиме СЖИЖЕНИЕ (🌀); включайте перемешивание несколько раз до получения нужной консистенции в течение 20–30 секунд.

#### Приготовление крошек из крекеров:

Следуйте процедуре для печенья. Используйте как добавку или ингредиент для запеканок и овощных блюд.

#### Приготовление хлебных крошек:

Разделите хлеб на кусочки диаметром примерно 4 см. Следуйте процедуре для печенья. Используйте как добавку или ингредиент для запеканок и овощных блюд.

## Измельченные фрукты и овощи:

Поместите 475 мл кусочков фруктов или овощей в кувшин. Включите ИМПУЛЬСНЫЙ режим (Pulse), закройте крышкой и перемешивайте в режиме ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (☞) ; включайте блендер несколько раз по 2–3 секунды до получения нужной консистенции.

**Фруктовое пюре:** Поместите 475 мл консервированных или вареных фруктов в кувшин. Добавьте 2 – 4 столовые ложки (30 – 60 мл) фруктового сока или воды на 240 мл фруктов. Закройте крышку и включите режим ПЮРЕ (☞) на 5 – 10 секунд.

**Овощное пюре:** Поместите 475 мл консервированных или вареных овощей в кувшин. Добавьте 2 – 4 столовые ложки (30 – 60 мл) бульона, воды или молока на 240 мл овощей. Закройте крышку и включите режим ПЮРЕ (☞) на 10 – 20 секунд.

**Мясное пюре:** Поместите вареное, нарезанное кубиками мягкое мясо в кувшин. Добавьте 3 – 4 столовые ложки (45 – 60 мл) бульона, воды или молока на 240 мл мяса. Закройте крышку и перемешивайте в режиме ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (☞) в течение 10 секунд. Остановите блендер и снимите мясо с боков кувшина. Закройте крышку и включите режим ПЮРЕ (☞) еще на 10 – 20 секунд.

## Пюре из домашнего сыра или сыра рикотта:

Поместите домашний сыр или сыр рикотта в кувшин. Закройте крышку и перемешивайте в режиме СМЕШИВАНИЕ (☞) в течение 25 – 35 секунд до однородного состояния. Остановите блендер и снимите продукт с боков кувшина. При необходимости добавьте 1 столовую ложку (15 мл) обезжиренного молока на каждую чашку (240 мл) домашнего сыра. Используйте как основу для макарон или намазывания в качестве маложирного продукта.

## Смешивание жидких ингредиентов для выпечки:

Поместите ингредиенты в кувшин. Закройте крышку и хорошо перемешайте в режиме СЖИЖЕНИЕ (☞) в течение 10–15 секунд. Налейте жидкую смесь на сухие ингредиенты и хорошо перемешайте.

**Удаление комков из соуса:** Если приправа или соус стал комковатый, поместите его в кувшин. Закройте крышку и перемешивайте в режиме СМЕШИВАНИЕ (☞) в течение 5 – 10 секунд до однородного состояния.

## Смешивание муки и жидкости для сгущения:

Поместите муку и жидкость в кувшин. Закройте крышку и хорошо перемешайте в режиме ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (☞) в течение 5 – 10 секунд до однородного состояния.

**Приготовление белого соуса:** Поместите муку, молоко и соль по вкусу в кувшин. Закройте крышку и хорошо перемешайте в режиме ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (☞) в течение 5 – 10 секунд до однородного состояния. Вылейте в кастрюлю и приготовьте обычным образом.

## Приготовление масла для оладий или вафель из смеси:

Поместите смесь и другие ингредиенты в кувшин. Закройте крышку и хорошо перемешайте в режиме СМЕШИВАНИЕ (☞) в течение 10 – 20 секунд. Остановите блендер и почистите бока кувшина.

**Тертый сыр:** Нарезьте очень холодный сыр на кубики 1,5 см. Поместите 120 мл сыра в кувшин. Закройте крышку и хорошо перемешайте в режиме СЖИЖЕНИЕ (☞) в течение 5 – 10 секунд. В случае твердых сыров, таких как пармезан, доведите сыр до комнатной температуры, затем перемешайте в режиме СЖИЖЕНИЕ (☞) в течение 10 – 15 секунд.

## Приготовление овсянки для детей:

Поместите сырую плющеную овсяную крупу в кувшин. Включите ИМПУЛЬСНЫЙ режим (Pulse) и перемешивайте в режиме СМЕШИВАНИЕ (☞) ; включайте блендер 5 раз по 2–3 секунды. Приготовьте обычным образом.

## Приготовление детского питания из пицци для взрослых:

Поместите приготовленную пищу в кувшин. Закройте крышку и перемешайте в режиме ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (☞) в течение 10 секунд. Затем перемешайте в режиме ПЮРЕ (☞) 10 – 30 секунд.

**Мойка кувшина блендера:** Налейте в кувшин наполовину теплую воду. Добавьте несколько капель жидкого средства для мытья посуды. Закройте кувшин крышкой, включите режим ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (☞) и дайте блендеру поработать 5–10 секунд, пока стенки не станут чистыми. Сполосните детали и вытрите их насухо. Кувшин также можно мыть в автоматической посудомоечной машине. Для наилучших результатов крышку, чашу для ингредиентов, фиксирующее кольцо с ножевым узлом и уплотнительное кольцо рекомендуется мыть вручную. См. раздел “Уход и чистка”.

## Советы по использованию съёмной чаши блендера

### Съёмная чаша блендера

Съёмная чаша идеально подходит для приготовления заправки к салату, свежего майонеза, острого соуса или соуса песто. Ее размер удобен для приготовления одной порции коктейля или смузи. Также ее можно использовать для измельчения свежей зелени или орехов, требуемых для приготовления разных блюд.

Съёмная чаша дополняет стеклянный кувшин Artisan объемом 1,5 л. Эта небольшая съёмная чаша лучше подходит для маленьких объемов и позволяет получить более однородную текстуру при приготовлении детской еды, смузи, соусов (хумус, песто, майонез), пюрировании супов, измельчении свежих трав, пряностей, хлебных крошек и печенья.

### Позволяет перерабатывать небольшие количества ингредиентов для получения следующих результатов:

- |  |   |
|--|---|
| - хлебные крошки (100 г черных или 50 г белых)   | очень тонкий помол  |
| - морковь  | нарезание ровными кубиками  |
| - хумус (с использованием 130 г нута без жидкости)   | очень хороший результат   |
| - майонез (2 больших яйца и 150/200 мл оливкового масла)   | очень густая консистенция (оптимальный результат достигается добавлением уксуса, соли и перца после загустевания смеси) |
| - травы (например, 25 г петрушки)  | грубое измельчение  |
| - арахисовое масло (100 г орехов кешью)  | тонкий помол  |
| - миндаль (50 г или 150 г)   | очень тонкое измельчение  |
| - суп (до 750 г овощей + травы)  | очень хороший результат   |
| - смузи (210 г или 425 г консервированных фруктов; целый банан; полная чашка сока + 1 ч.л. йогурта)      | идеальные результаты  |
| - нарезание сыра   | быстрый отличный результат  |
| - песто (70 мл оливкового масла, 1 зубчик чеснока, 20 г базилика, 20 г кедровых орехов и 45 г пармезана) | однородная консистенция   |
| - пряности (30 мл кориандра)   | хорошее измельчение (но не в порошок)   |
| - пряности (30 мл семян горчицы)   | хорошее измельчение до консистенции порошка на высокой скорости   |
| - печенье (8 или 100 г)  | отличный результат  |

### Разбрызгивающий колпачок

Этот универсальный колпачок подходит как для кувшина, так и для съёмной чаши и используется для разбрызгивания масла или другой жидкости во время работы блендера.

Кувшин, съемную чашу, фиксирующее кольцо и ножевой узел блендера можно просто мыть как отдельные компоненты или целиком без разборки.

- Тщательно чистите блендер после каждого использования.
- Не погружайте основание блендера или кабель питания в воду.
- Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие тряпки.

## Чистка отдельных компонентов

1. Снимите конструкцию с кувшином или съемной чашей с основания блендера движением вверх. Поместите конструкцию на твердую поверхность. Затем, удерживая фиксирующее кольцо, поверните кувшин (или съемную чашу) против часовой стрелки, чтобы отсоединить фиксирующее кольцо и ножевой узел от кувшина (или съемной чаши). Мойте компоненты в мыльной воде. Сполосните детали и вытрите их насухо.

**ПРИМЕЧАНИЕ: Вручную вымойте** крышку, мерный стакан, фиксирующее и уплотнительное кольца – эти детали могут повредиться в посудомоечной машине. Крышку, чашку, уплотнительное кольцо, фиксирующее кольцо и ножевой узел следует мыть вручную – эти детали в посудомоечной машине могут быть повреждены.



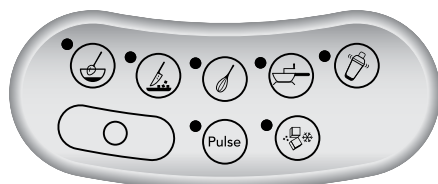
2. Протрите основание блендера и кабель питания тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем чистой влажной тканью и вытрите сухой мягкой тканью.

## Чистка без разборки

1. Поместите кувшин (или съемную чашу) на основание блендера, наполовину наполните теплой (не горячей) водой, добавив 1-2 капли моющего средства. Закройте кувшин (или съемную чашу) крышкой, нажмите кнопку ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (☞) и включите блендер на 5-10 секунд. Снимите кувшин (или съемную чашу) и вылейте содержимое. Промойте чистой теплой водой.
2. Для чистки крышек и кувшина для ингредиентов вымойте их в теплой мыльной воде, затем сполосните и тщательно высушите.
3. Протрите основание блендера и кабель питания тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем чистой влажной тканью и вытрите сухой мягкой тканью.

# ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

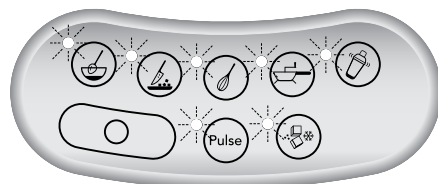
## Блендер не включается при выборе скорости:



Ни один световой индикатор не светится.

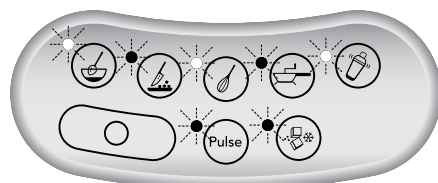
Проверьте, включен ли блендер в розетку. Если включен, то нажмите кнопку "O" (OFF) и отключите его от розетки. Включите его снова в ту же розетку. Если блендер опять не работает, проверьте предохранитель или автомат защиты сети, к которой подключается блендер, а также проверьте целостность цепи.

## Блендер останавливается при перемешивании:



Все световые индикаторы светятся одновременно.

Блендер может быть перегружен. При перемешивании плотных ингредиентов блендер может перегреться и выключиться для защиты электродвигателя. Выключите блендер кнопкой "O" (OFF) и отключите его от розетки. Снимите узел кувшина с основания и разделите содержимое на меньшие порции. Добавление жидкости в кувшин также может уменьшить нагрузку на блендер.



Световые индикаторы мигают поочередно.

Блендер может быть заклинен. При заклинивании блендер выключается для защиты электродвигателя. Выключите блендер кнопкой "O" (OFF) и отключите его от розетки. Снимите узел кувшина с основания и с помощью лопатки освободите ножи, раздавив или удалив содержимое внизу кувшина.

## Блендер включается, но нож не вращается:



Кувшин неправильно установлен на фиксирующем кольце, и муфты не зацепляются. Снимите кувшин с основания и плотно вставьте в кольцо. Нажмите на кувшин вниз и поверните по часовой стрелке до положения фиксации с двумя щелчками. В этом положении муфты зацепляются. См. раздел "Сборка блендера".

Если при выполнении описанных действий неполадка не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. раздел "Обслуживание клиентов").

Не возвращайте блендер посреднику — он не выполняет ремонт.



## Гарантия на блендер KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
<p>Европа, Ближний Восток и Африка: Для модели 5KSB5553: полная гарантия сроком на три 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 в результате использования блендера для других целей, кроме приготовления домашних продуктов. 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.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)