

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУЛИНАРНОГО ПРОЦЕССОРА</b>	
Меры предосторожности.....	6
Электрические требования.....	8
Утилизация отходов электрического оборудования.....	8
<b>ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	
Части и их характеристики.....	9
Панель управления.....	10
Аксессуары.....	10
<b>СПРАВОЧНИК РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	12
Автоматические режимы приготовления.....	12
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ</b>	
Опция таймера.....	14
Быстрое смешивание.....	15
Импульсный режим.....	15
Мини-чаша и многофункциональный мини-нож.....	15
<b>НАЧАЛО РАБОТЫ</b>	
Подготовка кулинарного процессора к использованию.....	16
Использование кулинарного процессора.....	16
<b>НАЧАЛО РАБОТЫ И НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ</b>	
Приветственный экран.....	17
Язык экрана.....	17
Переключение между градусами по Фаренгейту и градусами Цельсия.....	17
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	18
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОРЗИНОК ДЛЯ ГОТОВКИ НА ПАРУ</b>	
Использование круглой внутренней корзины для готовки на пару.....	21
Использование верхней и нижней корзины для готовки на пару.....	22
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНЫХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	23
Готовка с ручными настройками.....	24
<b>УХОД И ЧИСТКА</b>	
Очистка кулинарного процессора.....	27
Хранение аксессуаров.....	27
<b>ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b>	28
<b>ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	29

## 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:



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



**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 электрических бытовых приборов следует всегда соблюдать основные указания по технике безопасности, что уменьшит риск возникновения пожара, поражения электрическим током и/или травмирования людей. Данные указания включают в себя следующее:**

1. Прочтите все инструкции.
2. Для предотвращения риска поражения электрическим током не погружайте прибор в воду или другую жидкость.
3. Выключайте прибор из розетки, когда он не используется, перед установкой или снятием компонентов и перед чисткой.
4. Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения прибора при его использовании не допускайте соприкосновения насадки с руками, волосами, одеждой, а также с лопатками и другими кухонными принадлежностями.
5. Не используйте прибор, если у него поврежден шнур электропитания или вилка, в случае нарушения его нормальной работы, а также после падения или иного повреждения. Отнесите прибор в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрических или механических настроек.
6. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
7. Не используйте прибор вне помещения.

8. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими предметами.
9. Данное устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими возможностями, пониженной остротой органов чувств или пониженными умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, только если они используют устройство под наблюдением, ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации и осознают потенциальные риски.
10. Во время работы прибора его поверхность может нагреваться.
11. Прибор не может управляться при помощи внешнего таймера или пульта управления.
12. Не погружайте узел привода в воду.
13. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.
14. Чтобы свести к минимуму риск получения травм, никогда не кладите режущие диски и лезвия на рабочую поверхность, не установив предварительно кастрюлю.
15. Убедитесь, что крышка плотно закрывает чашу, перед тем, как включать комбайн.
16. Не пытайтесь сломать механизм закрывания крышки.
17. Осторожно: горячая жидкость, попадающая в кулинарный процессор, может выплеснуться из-за возникающего пара.
18. Необходимо соблюдать осторожность при работе с острыми лезвиями, во время освобождения кастрюли и чистки.
19. Использование прибора детьми не предусмотрено. Храните прибор и его шнур вне досягаемости детей.
20. Не позволяйте детям играть с устройством.
21. Если кастрюля переполнена, из нее может выливаться кипящая вода.
22. Прибор должен использоваться только с поставляемым в комплекте основанием.
23. **ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как снять прибор с основания, убедитесь, что он выключен.
24. Поверхность нагревательного элемента может оставаться горячей после использования.
25. Кулинарный процессор должен занимать устойчивое положение, а его ручки должны быть расположены так, чтобы избежать выплескивания горячей жидкости.
26. Не допускайте попадания воды на соединительный разъем.

**СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО**

## Электрические требования


Напряжение: 220-240 Вольт  
Частота: 50-60 Герц  
Мощность нагрева: 1050 Ватт  
Мощность двигателя: 450 Ватт

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Прибор оснащен заземленной вилкой. Чтобы свести к минимуму возможность поражения электрическим током, штепсель можно вставлять в розетку только одной стороной. Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно.

Не используйте удлинители. Если шнур питания слишком короткий, обратитесь к квалифицированному электрику или техническому специалисту для переноса розетки.

## 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

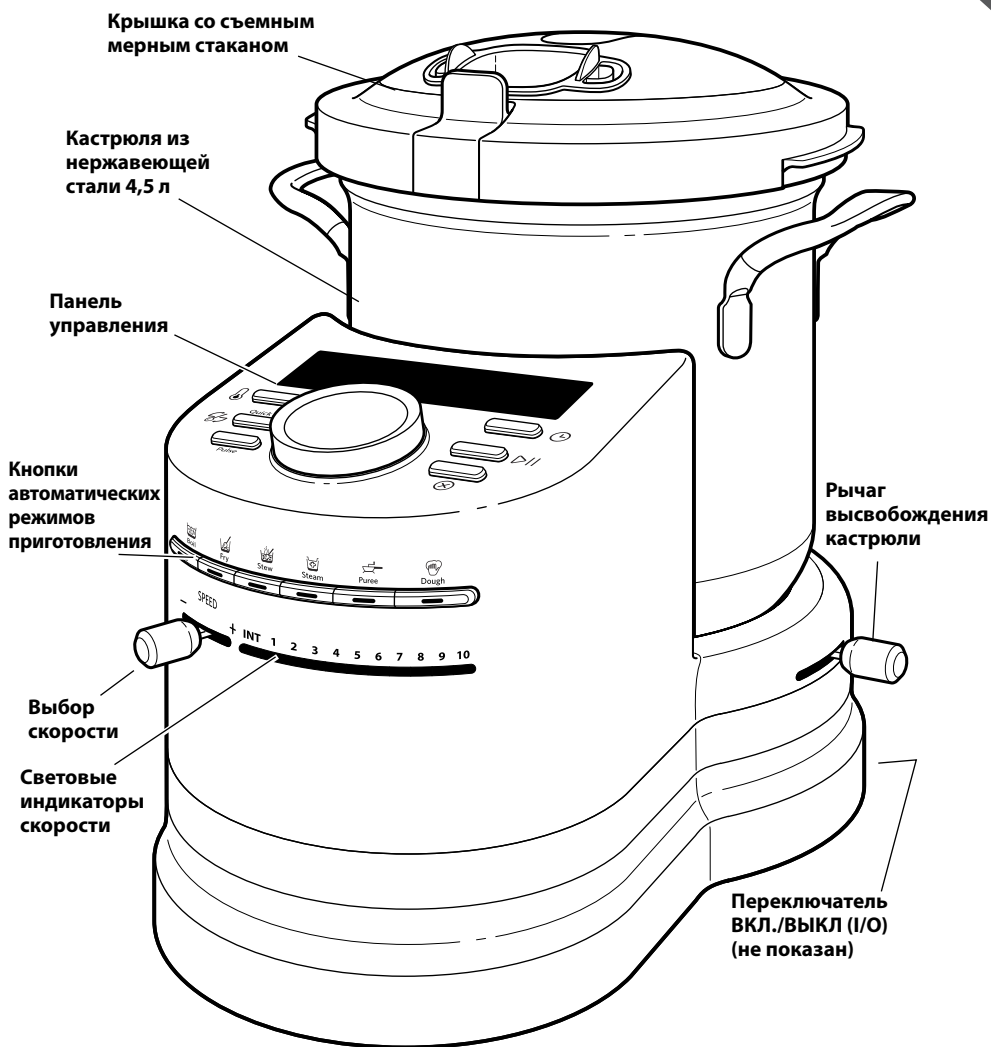
- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2012/19/EU по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.



- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство попадает 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



# ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## Панель управления

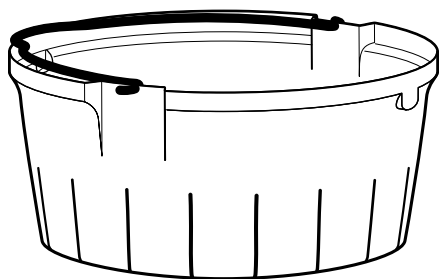
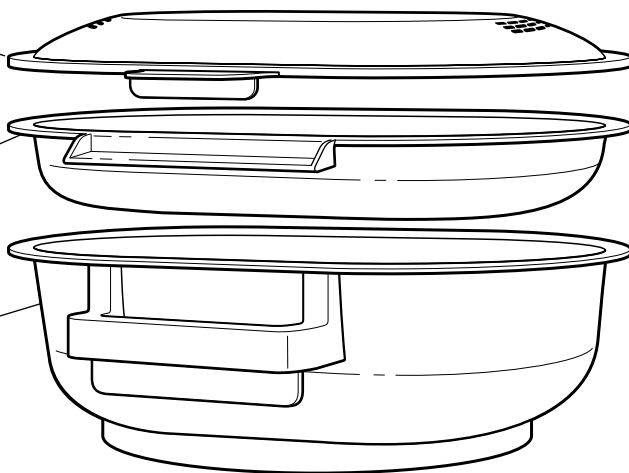


## Аксессуары

Крышка пароварки

Верхняя корзина для готовки на пару

Нижняя корзина для готовки на пару



Внутренняя корзина для готовки на пару

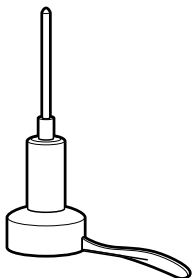
## Вместимость пароварки

Корзина	Вместимость (примеры)
Верхняя	3-4 небольших рыбыны
Нижняя	500 г овощей, нарезанных кусочками или ломтиками 3-4 больших или 6-8 маленьких картофелин
Внутренняя	6-8 креветок среднего размера

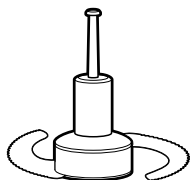
Указанное количество продуктов является только рекомендацией.

## Аксессуары

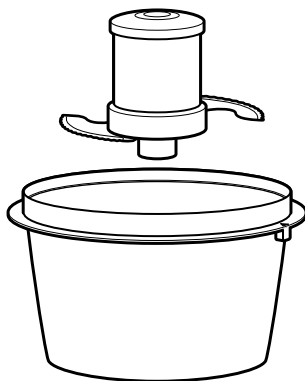
**ВНИМАНИЕ:** Во избежание выплескивания жидкости всегда выбирайте рекомендуемые скорости при использовании венчика для взбивания яиц, насадки для теста или многофункционального лезвия.



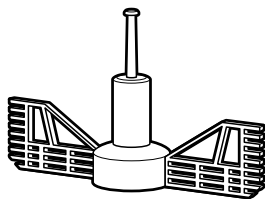
насадка для помешивания  
Stir Assist



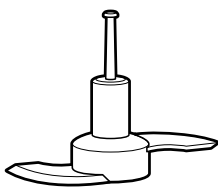
Многофункциональный  
нож



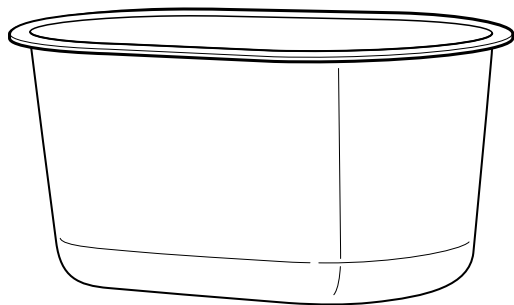
Мини-чаша  
и многофункциональный  
мини-нож



Венчик для взбивания яиц  
(макс. температура = 100°C)\*



Насадка для теста  
(макс. температура = 40°C)\*



Футляр для хранения

*\* Не превышайте указанных температур, за исключением случаев, когда в кулинарной книге или приложении KitchenAid указано иное.*

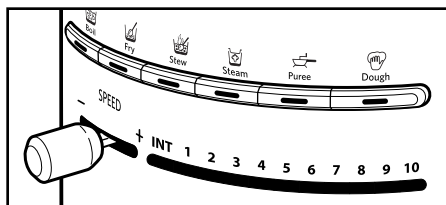
# СПРАВОЧНИК РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ваш кулинарный процессор имеет 6 автоматических режимов приготовления, каждый из которых предусматривает специальные программы для всего разнообразия кулинарных задач.

В прилагаемой книге рецептов содержится подборка рецептов, адаптированных к данным режимам приготовления.

В кулинарной книге приводятся указания по выбору насадок, режимов приготовления и настроек при использовании автоматических режимов приготовления.




Далее вы найдете справочную информацию об операциях в разных режимах приготовления, а также полезные советы.



Вы также можете использовать эту таблицу для готовки в ручном режиме, чтобы создавать свои рецепты или готовить холодные блюда, такие как майонез, гуакамоле, тапенада, тартар и соус руйе.

## Автоматические режимы приготовления




Температура, время и скорость для многоэтапных режимов приготовления обозначаются символом →, чтобы вы могли видеть значения этих параметров для каждого этапа.

Режим приготовления	Температура (°C)	Время (минуты)	Скорость	Рецепты (см. прилагаемую книгу рецептов)
 <b>Варка</b> (многофункциональный нож/насадка для помешивания StirAssist)				
<b>Варка P1</b>	120	20	2	Суп из моркови и имбиря, капучино-суп с цуккини, джемы/желе, фруктовый соус
<b>Варка P2</b>	130→110	5→30	INT→2	Суп из артишоков, прозрачный бульон для гёза, томатный суп, гороховый суп, раковый суп, луковый суп
<b>Варка P3</b>	130→100→100	5→8→13	2→2→2	Минестроне, суп из спаржи
 <b>Жарка</b> (многофункциональный нож/насадка для помешивания StirAssist)				
<b>Жарка P1</b>	140	10	INT	Спаржа стир-фрай, гирос
<b>Жарка P2</b>	130→130	10→3	2→2	Восточная лапша с креветками, жареный рис с тофу, чоп чой
<b>Жарка P3</b>	130→120	2→1,3	1→2	Яичница-болтуня с беконом
 <b>Тушение</b> (многофункциональный нож/насадка для помешивания StirAssist/внутренняя корзина для готовки на пару)				
<b>Тушение P1</b>	100	7	2	Желе, панна-котта, песто
<b>Тушение P2</b>	110	45	1	Кускус с бараниной, чатни, тажин из курицы, петух в вине, тикка масала из курицы, соус чили с мясом или без мяса



## Автоматические режимы приготовления

Температура, время и скорость для многоэтапных режимов приготовления обозначаются символом →, чтобы вы могли видеть значения этих параметров для каждого этапа.

Режим приготовления	Температура (°C)	Время (минуты)	Скорость	Рецепты (см. прилагаемую книгу рецептов)
Тушение P3	120	10	2	Марокканские тефтели, сливочный соус с перцем, томатный соус, буйабес, соус карри
Тушение P4	95	90	1	Паштет, тушенная говядина
Тушение P5	120→100	10→25	2→2	Рисовый пудинг
Тушение P6	100→100	60→10	1→1	Мясное ассорти с бобами, ирландское рагу
Тушение P7	130→100→100	5→30→12	1→1→1	Рыбное рагу, соус болоньезе + паста
Тушение P8	80→80	6→2	3→3	Беарнский соус, сабайон
Тушение P9	120→100→110→100	2→3→3→15	2→2→2→2	Ризотто
Тушение P10	120	9	0	Вонголе
Тушение P11	120→100	10→15	2→2	Рататуй, зеленое карри с курицей
 <b>Готовка на пару</b> (многофункциональный нож/насадка для помешивания StirAssist/корзинки для готовки на пару)				
Готовка на пару P1	130	10	0	Рыба с бульоном в азиатском стиле, лосось в пергаменте, димсам/креветки скампи
Готовка на пару P2	120	5	2	Мидии в белом вине, приготовленные на пару овощи
 <b>Пюрирование</b> (многофункциональный нож/насадка для помешивания StirAssist/внутренняя корзина для готовки на пару)				
Пюрирование P1	120	5	2	Хумус
Пюрирование P2	120	25	2	Пюре из соленой трески, картофель по-савойски
Пюрирование P3	80→110→130	20→5→10	2→1→2	Крокеты из сыра и креветок
Пюрирование P4	120	10	2	Детское питание
Пюрирование P5	120	15	0	Мусс из брокколи
 <b>Замешивание теста</b> (насадка для теста)				
Замешивание теста P1	40→0→40	2→2→30	2→2→0	Тесто для пиццы, хлеб с изюмом, хлеб из спельты, белый хлеб, цельнозерновой хлеб

# АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## Варка



Выберите режим "Варка", чтобы приготовить вкуснейшие супы и рыбные бульоны. Этот режим также отлично подходит для приготовления джемов и желе, бульонов и других блюд, которые необходимо кипятить в течение нескольких минут.

## Жарка



Используйте режим "Жарка" для приготовления таких блюд, как стир-фрай, блюда восточной кухни и яичница-болтуня с беконом

## Тушение



В режиме "Тушение" предусмотрено множество программ для приготовления любых блюд от соусов для ризотто. Этот режим позволит вам легко и быстро приготовить повседневные блюда, такие как ирландское рагу, беарнский соус или рататуй.

## Готовка на пару



В режиме "Приготовление на пару" используются верхняя, нижняя и внутренняя корзинки для готовки на пару, что позволяет готовить на пару овощи, рыбу, мидии и многое другое. Этот режим отлично подходит для продуктов с нежной текстурой, которые требуют готовки без прямого нагревания.

## Пюрирование



Режим "Пюрирование" объединяет в себе такие функции кулинарного процессора KitchenAid, как готовка и нарезка, что позволит легко приготовить, например, хумус или крокеты из креветок.

## Замешивание теста



Режим "Замешивание теста" обеспечивает легкий замес и расстойку теста. При помощи кулинарного процессора KitchenAid вы легко справитесь с любой выпечкой от пиццы до хлеба.

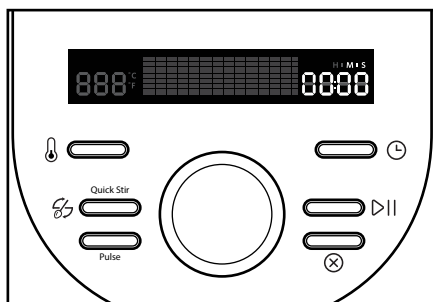
# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

## Опция таймера


Таймер можно использовать в качестве таймера для готовки или кухонного таймера. Информацию об использовании таймера с режимами приготовления см. в разделе "Ручное приготовление".


Для использования в качестве кухонного таймера:


1. Нажмите (время). На индикаторе времени начнет мигать 00:00.
2. Поворот ручки регулировки по часовой стрелке увеличивает временной промежуток, поворот против часовой стрелки уменьшает время приготовления.
3. Нажмите (старт), чтобы начать отсчет. После достижения значения 00:00 прозвучит один звуковой сигнал.

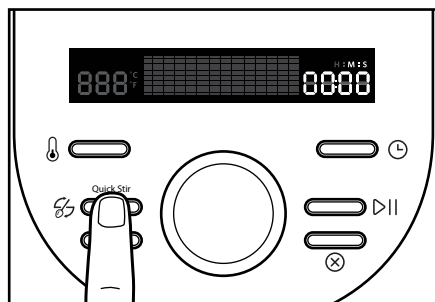


## Быстрое смешивание

Установив насадку для помешивания StirAssist, нажмите на кнопку  (Быстрое смешивание) один раз, чтобы включить смешивание на низкой скорости в течение 2 секунд.

Вы также можете нажать и удерживать кнопку  (Быстрое смешивание); насадка для помешивания StirAssist будет работать на низкой скорости до тех пор, пока вы не отпустите кнопку.

Таймер будет отсчитывать время, пока удерживается кнопка  (Быстрое смешивание).

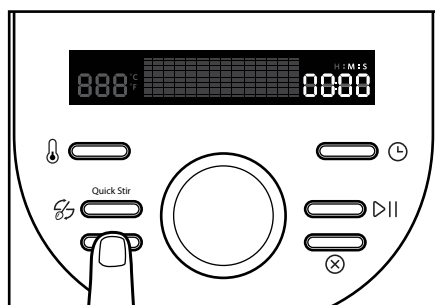


## Импульсный режим

Нажмите кнопку импульсного режима, чтобы установленная насадка работала на высокой скорости. Отпустите кнопку, чтобы остановить работу.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если установлена насадка для помешивания StirAssist, она будет вращаться только на низкой скорости.

Таймер будет отсчитывать время, пока удерживается кнопка импульсного режима.

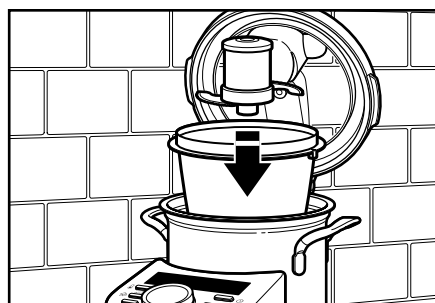


## Мини-чаша и многофункциональный мини-нож

Используйте мини-чашу и многофункциональное мини-нож для небольших объемов продуктов.

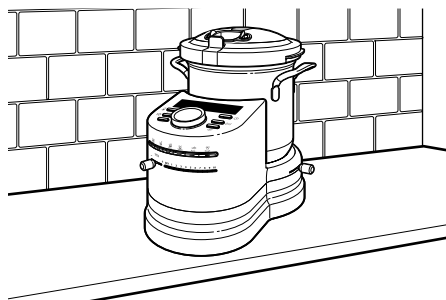
1. Установите мини-чашу в чашу кулинарного процессора, так чтобы стрелки на мини-чаше совпадали со стрелками на чаше кулинарного процессора.
2. Вставьте многофункциональный мини-нож.
3. Добавьте продукты.
4. Закройте и защелкните крышку.

Используйте мини-чашу только для переработки продуктов. Мини-чаша не предназначена для использования с режимами приготовления.



## Подготовка кулинарного процессора к использованию

1. Поставьте кулинарный процессор на сухую, плоскую и ровную поверхность, такую как кухонная стойка или стол.
2. Убедитесь, что над кулинарным процессором достаточно места, чтобы открыть крышку и вынуть кастрюлю.
3. Освободите прибор от упаковочного материала.
4. Вымойте крышку и насадки в горячей, мыльной воде и тщательно сполосните их. Протрите внутреннюю поверхность кастрюли влажной тканью. Не погружайте кастрюлю в воду. Высушите их.



## Использование кулинарного процессора

### **⚠ ВНИМАНИЕ**



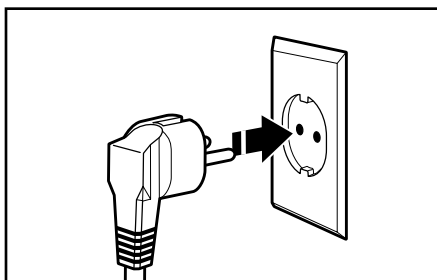
**Опасность поражения электрическим током**

**Подключите к заземленной розетке.**

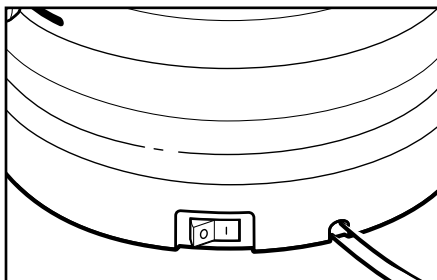
**Не используйте адаптер или тройник.**

**Не используйте удлинитель.**

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



- 1 Вставьте штепсель кулинарного процессора в заземленную розетку. Кулинарный процессор должен быть единственным прибором в сети. Теперь кулинарный процессор готов к эксплуатации.



- 2 Установите основной выключатель питания в положение I (ВКЛ.).

## Приветственный экран

Приветственный экран будет отображаться каждый раз во время первого включения кулинарного процессора после подключения к розетке, после включения основного выключателя питания, а также после отключения электросети.

Для продолжения нажмите любую кнопку на панели управления.



## Язык экрана

После первого включения кулинарного процессора вам необходимо будет выбрать язык экрана:

1. поворачивайте ручку регулировки, пока не отобразится нужный язык.
2. Нажмите кнопку ▷|| (Старт/Пауза) для выбора и сохранения этой настройки.

Для изменения языка экрана:

1. Нажмите и удерживайте кнопки ▷|| (Старт/Пауза) и ⌚ (Время) одновременно в течение 3 секунд.
2. На экране отобразится используемый в настоящее время язык.
3. поворачивайте ручку регулировки, пока не отобразится нужный язык.
4. Нажмите кнопку ▷|| (Старт/Пауза) для выбора и сохранения этой настройки.

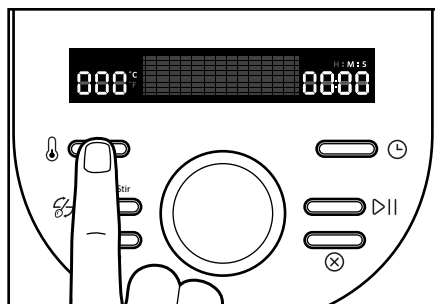


## Переключение между градусами по Фаренгейту и градусами Цельсия

Градусы Цельсия являются настройкой по умолчанию.

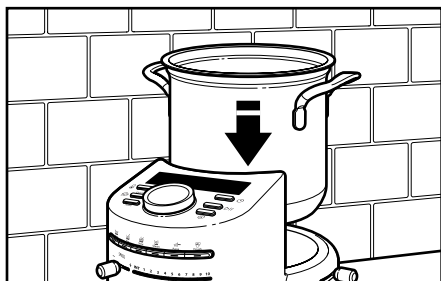
Для переключения между градусами по Фаренгейту и градусами Цельсия:

1. Нажмите и удерживайте кнопку 🌡️ (Температура) в течение 3 секунд, чтобы изменить настройки температуры.

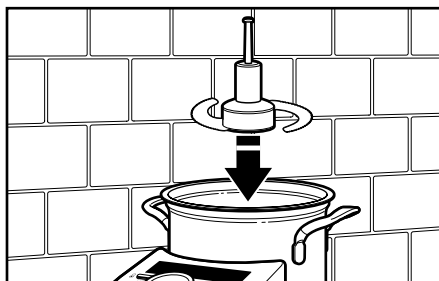


# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**ВНИМАНИЕ:** В кулинарной книге приводятся указания по выбору насадок, режимов приготовления и настроек при использовании автоматических режимов приготовления.



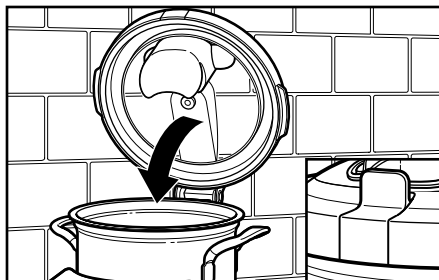
- 1** Установите кастрюлю на основание и убедитесь, что она закреплена. Если кастрюля не закреплена, на экране появится надпись UNLOCKED (не закреплено).



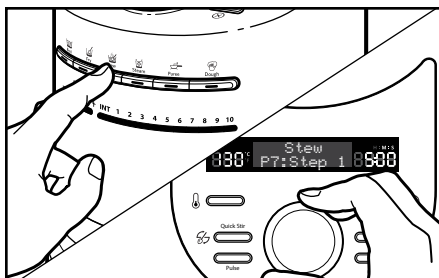
- 2** Вставьте в кастрюлю аксессуар, указанный в рецепте, поместив его на вал привода.



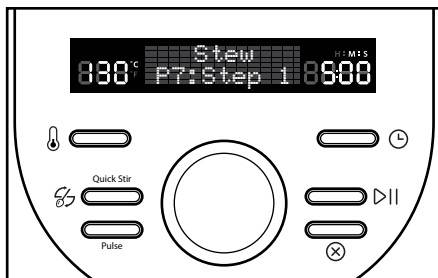
- 3** Добавьте ингредиенты для первого этапа приготовления. Не наливайте воду выше максимальной отметки.



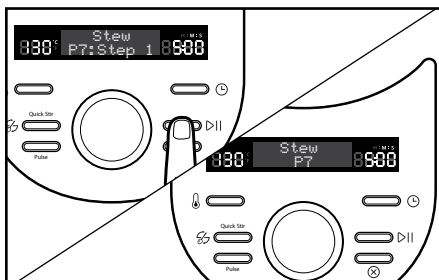
- 4** Закройте и защелкните крышку. Убедитесь, что мерный стакан на месте. Если крышка установлена неправильно, при выборе любого режима, кроме ГОТОВКА НА ПАРУ P1, на экране отобразится надпись LID OPEN (открыта крышка).



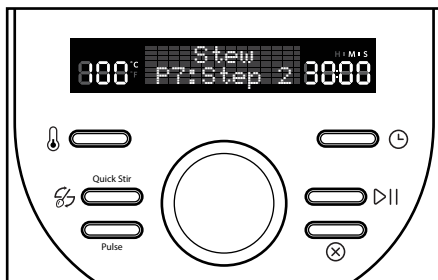
**5** Выберите желаемый режим приготовления, нажав соответствующую кнопку режима, а затем при помощи ручки регулировки выберите версию режима, например, Тушение P7. На экране начнут мигать время и температура по умолчанию.



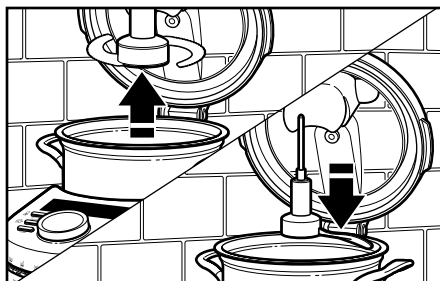
**6** Нажмите кнопку ▷|| (Старт). Для многоэтапных режимов приготовления в нижней части экрана отобразится следующий этап, а на экране начнут мигать время и температура по умолчанию. Если вы хотите изменить этап, поверните ручку регулировки.



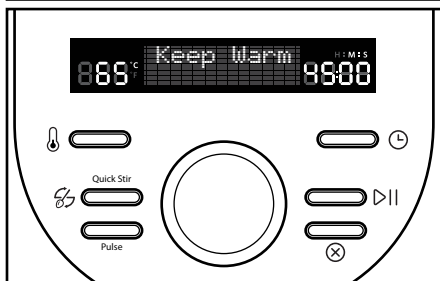
**7** Снова нажмите кнопку ▷|| (Старт). Температура и время перестанут мигать. После достижения заданной температуры начнется обратный отсчет времени.



**8** По окончании первого этапа раздастся звуковой сигнал, и на экране начнут мигать настройки следующего этапа.



- 9** Поменяйте аксессуары, если это необходимо, и добавьте дополнительные ингредиенты для следующего этапа.

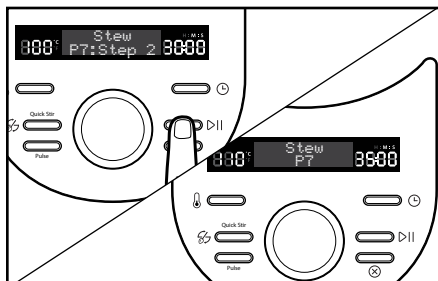


- 11** По окончании следующего этапа раздастся звуковой сигнал. Повторяйте этапы 9-10, пока все этапы приготовления не будут завершены. После последнего этапа кулинарный процессор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, рассчитанный на 45 минут. Через 45 минут раздастся звуковой сигнал, и кулинарный процессор выключится.

**ВНИМАНИЕ:** Чтобы избежать разбрызгивания, всегда выключайте двигатель перед тем, как открыть защелку крышки.



- 12** Используя прихватки или кухонные рукавички, откройте крышку и извлеките все насадки, которые были использованы, а затем достаньте кастрюлю и начните сервировку.



- 10** Нажмите кнопку ▷|| (Старт). Температура и время перестанут мигать, и начнется обратный отсчет времени.

В случае отключения электроэнергии при повторном включении будет показан приветственный экран.

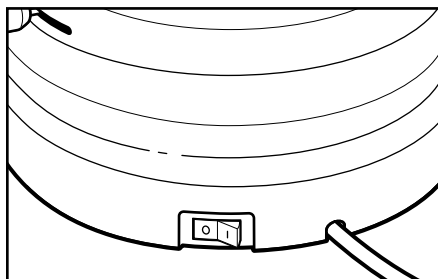
## ⚠ ВНИМАНИЕ

### Опасность пищевого отравления

**Не ешьте блюда, приготовленные в кулинарном процессоре, если на экране отображается надпись "KitchenAid Press Any key to Continue" (KitchenAid Нажмите любую кнопку, чтобы продолжить).**

**В противном случае вы рискуете отравиться.**

Если цикл приготовления был прерван, убедитесь, что блюдо приготовилось полностью — в этом случае его внутренняя температура будет не ниже 74°C.



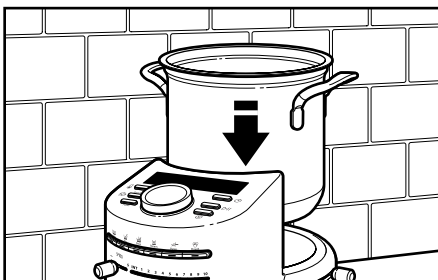
- 13** Установите основной выключатель питания в положение 0 (Выкл.).



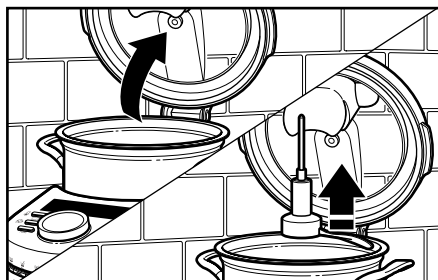
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОРЗИНОК ДЛЯ ГОТОВКИ НА ПАРУ

Кулинарный процессор имеет два вида корзины для готовки на пару, которые можно использовать в нескольких режимах приготовления. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Корзины для готовки на пару нельзя использовать с такими аксессуарами, как многофункциональный нож, насадка для помешивания StirAssist, насадка для теста или венчик для взбивания яиц.

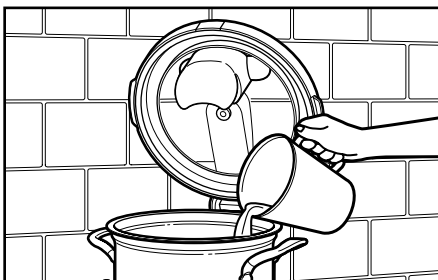
## Использование круглой внутренней корзины для готовки на пару



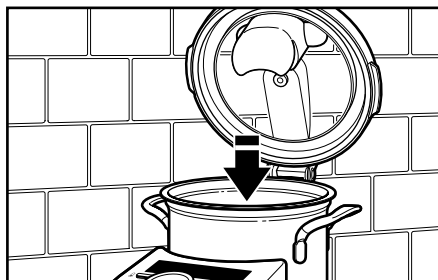
- 1** Установите кастрюлю на основание и убедитесь, что она закреплена. Если кастрюля не закреплена, на экране появится надпись UNLOCKED (не закреплено).



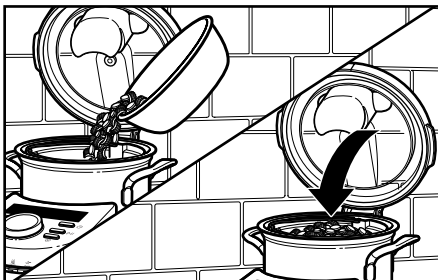
- 2** Откройте крышку кастрюли и извлеките все насадки, которые были использованы.



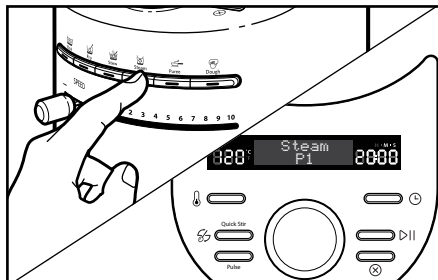
- 3** Добавьте в кастрюлю ингредиенты или воду в соответствии с рецептом.



- 4** Поместите внутреннюю корзинку для готовки на пару в кастрюлю.



- 5** Положите продукты в корзинку для готовки на пару, закройте и защелкните крышку. Убедитесь, что мерный стакан на месте.

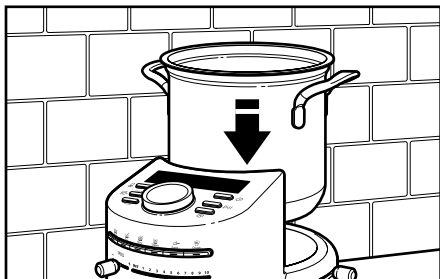


- 6** Выберите указанный в рецепте режим "Приготовление на пару" или ручной режим приготовления.

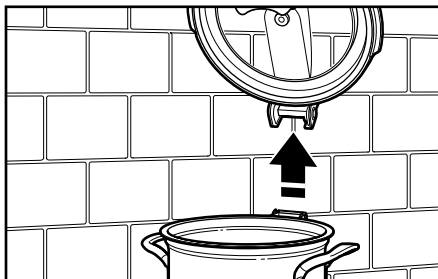
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОРЗИНОК ДЛЯ ГОТОВКИ НА ПАРУ

Вы можете использовать одновременно верхнюю и нижнюю корзинки для готовки на пару либо только нижнюю корзину. Нижнюю корзину для готовки на пару также можно использовать одновременно с внутренней корзиной. Пример одновременного использования верхней и нижней корзины для готовки на пару показан в инструкции ниже.

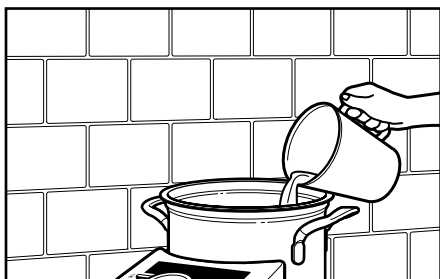
## Использование верхней и нижней корзины для готовки на пару



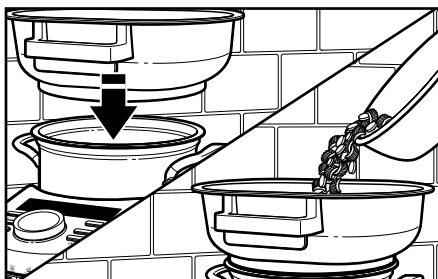
- 1** Установите кастрюлю на основание и убедитесь, что она закреплена. Если кастрюля не закреплена, на экране появится надпись UNLOCKED (не закреплено).



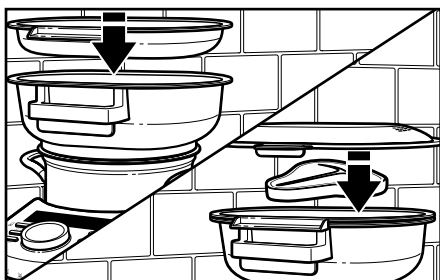
- 2** Снимите крышку, открыв ее и отсоединив от фиксирующих элементов.



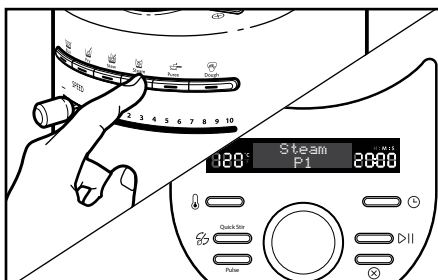
- 3** Добавьте в кастрюлю ингредиенты или воду в соответствии с рецептом.



- 4** Положите ингредиенты в нижнюю корзину для готовки на пару, а затем поместите корзину на кастрюлю.



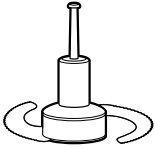
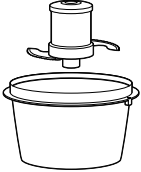
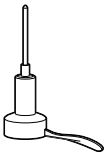
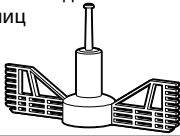
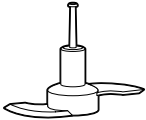
- 5** Верхнюю и нижнюю корзинки можно использовать одновременно для приготовления двух разных видов продуктов на пару. После добавления ингредиентов накройте их крышкой пароварки.



- 6** Выберите указанный в рецепте режим "Приготовление на пару" или ручной режим приготовления.

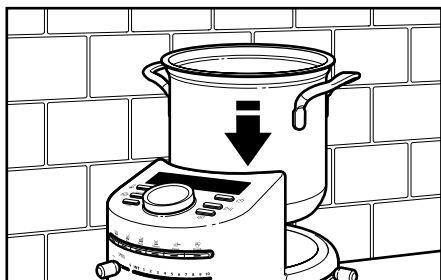
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНЫХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рекомендуемые скорости и объемы продуктов для аксессуаров при использовании ручных режимов приготовления приведены в руководстве ниже. **ВНИМАНИЕ:** Во избежание выплескивания жидкости всегда выбирайте рекомендуемые скорости при использовании венчика для взбивания яиц, насадки для теста или многофункционального лезвия.

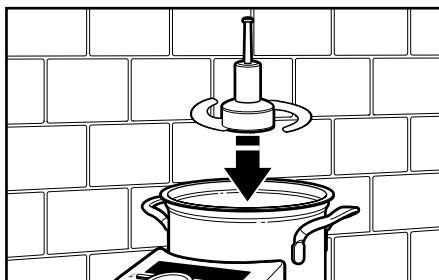
Аксессуар	Продукты	Скорость	Количество	Время работы
	Супы-пюре	10	2,5 л	До 1 минуты для пюре†
	Мясо (без костей)	10	1,0 кг	До 1 минуты для пюре†
	Рыба (без костей)	10	1,0 кг	До 1 минуты для пюре†
	Овощи	10	1,0 кг	2 минуты†
	Десерт из вареных фруктов	10	500 гр	30 секунд
	Орехи (миндаль, пекан, грецкие орехи, арахис)	10	700 г	30 секунд
	Супы-пюре	10	1,0 л	До 1 минуты для пюре†
	Мясо, рыба (без костей)	10	500 гр	До 1 минуты для пюре†
	Орехи (миндаль, пекан, грецкие орехи, арахис)	10	300 г	30 секунд
	Песто	10	450 г	30 секунд
	Жарка (мясо, нарезанное кубиками 2x2 см, бекон, лук)	1	600 г	5 минут
	Ризотто	1	1,5 кг (350 г риса)	20 мин.
	Тушеные блюда	1	2,5 л	30–45 минут
	Яичные белки	7-9	8 яйца	5–10 минут
	Майонез, взбитые сливки	7-9	1,3 л	5–8 минут
	Кремы, соусы	4-6	1,2 л	5–10 минут
	Тесто	2	1,2 кг	2–4 минут
	Выпечка	5	1,2 кг	2–3,5 минут
	Сдобный хлеб	5	1,2 кг	2–3,5 минут
	Смесь для кекса	6	1,5 л	2 минут
	Тесто для блинчиков	8	1,5 л	2 минуты

†Порезать кубиками со стороной 2 см

## Готовка с ручными настройками



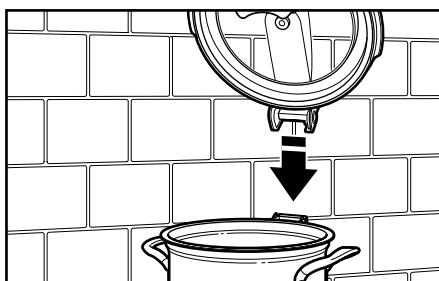
- 1** Установите кастрюлю на основание и убедитесь, что она закреплена.




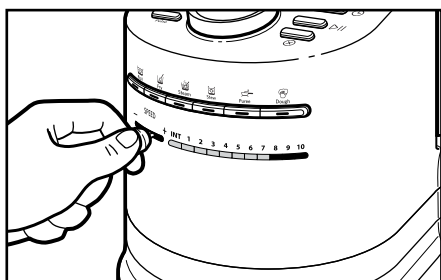
- 2** **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:** Вставьте в кастрюлю нужный аксессуар, поместив его на вал привода.




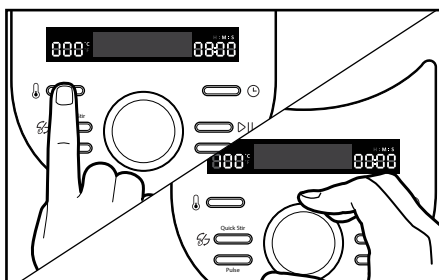
- 3** Добавьте ингредиенты для первого этапа приготовления. Не наливайте воду выше максимальной отметки.




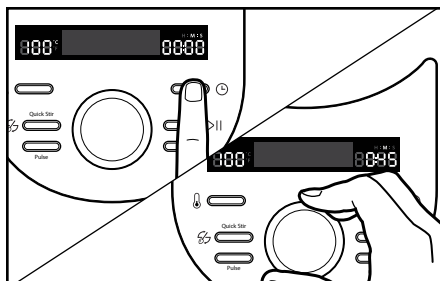
- 4** Закройте и защелкните крышку. Если крышка установлена неправильно, при активации рычага контроля скорости, импульсного режима или кнопки  (Быстрое смешивание) на экране появится надпись LID OPEN (открыта крышка).



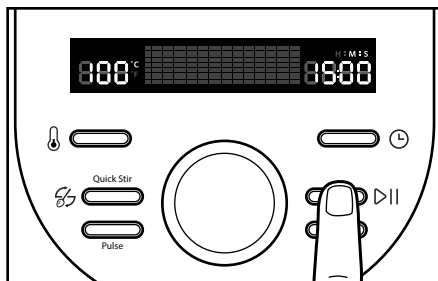
- 5** При использовании аксессуаров: Наклоните рычаг контроля скорости вправо (+) или влево (-), чтобы выбрать нужную скорость, нажмите "Импульсный режим" или кнопку  (Быстрое смешивание).



- 6** Нажмите кнопку  (Температура) и выберите нужную температуру при помощи ручки регулировки.



- 7** Нажмите кнопку (Время) и выберите желаемое время готовки при помощи ручки регулировки.



- 8** Нажмите кнопку (Старт). Температура и время перестанут мигать, и начнется обратный отсчет времени. На экране будет отображаться PREHEATING (Разогрев), пока не будет достигнута выбранная температура.

**ВНИМАНИЕ:** Чтобы избежать разбрызгивания, всегда выключайте двигатель перед тем, как открыть защелку крышки.

В случае отключения электроэнергии при повторном включении будет показан приветственный экран.

## ВНИМАНИЕ

### Опасность пищевого отравления

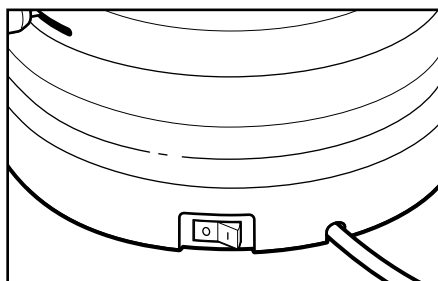
Не ешьте блюда, приготовленные в кулинарном процессоре, если на экране отображается надпись "KitchenAid Press Any key to Continue" (KitchenAid Нажмите любую кнопку, чтобы продолжить).

В противном случае вы рискуете отравиться.

Если цикл приготовления был прерван, убедитесь, что блюдо приготовилось полностью — в этом случае его внутренняя температура будет не ниже 74°C.



- 9** Когда на таймере будет 00:00, раздастся звуковой сигнал, и кулинарный процессор выключится. Используя прихватки или кухонные рукавички, откройте крышку и извлеките все насадки, которые были использованы, а затем достаньте кастрюлю и начните сервировку.



- 10** Установите основной выключатель питания в положение О (Выкл.).

## Очистка кулинарного процессора

Кастриюлю и крышку можно мыть в посудомоечной машине, однако рекомендуется мыть их вручную.

Перед очисткой отсоедините кулинарный процессор от розетки.

- Перед очисткой необходимо полностью остудить кулинарный процессор и аксессуары.

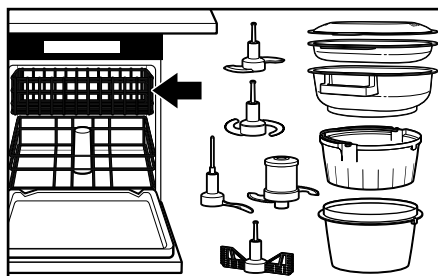
### Внешние поверхности:

- Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие мочалки. Они могут поцарапать поверхность.
- Протрите внешнюю поверхность кулинарного процессора чистой влажной тканью и тщательно высушите.

### Кастрюля:

Чтобы очистить внутреннюю поверхность кастрюли, протрите ее сначала неабразивной тканью, смоченной в мыльной воде, а затем чистой влажной тканью. Чтобы удалить приставшие кусочки пищи, наполните кастрюлю горячей мыльной водой и оставьте на некоторое время перед очисткой.

- Для удаления следов от запекания почистите внутреннюю поверхность пастой из пищевой соды и воды. Сполосните и вытрите насухо.



Все аксессуары и насадки можно мыть на верхней решетке посудомоечной машины. Тщательно высушите все вымытые части комбайна. Используйте щадящие режимы посудомоечной машины. Не используйте режимы с высокой температурой.

Кастрюлю также можно мыть в посудомоечной машине.

- 1 Перед тем, как поместить чашу в посудомоечную машину, извлеките вал привода.
- 2 После того, как кастрюля была вымыта, тщательно вытрите ее мягкой тканью.
- 3 Вновь установите вал привода перед использованием.

## Извлечение/установка вала привода



1 Перед тем, как мыть кастрюлю, извлеките вал привода.

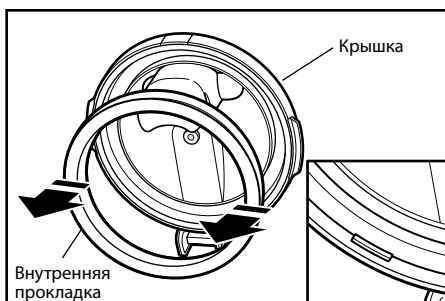


2 Вновь установите вал привода перед использованием.

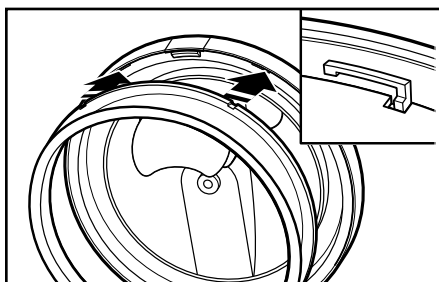
## Крышка и внутренняя прокладка крышки:

В крышке имеются сливные отверстия, покрытые внутренней резиновой прокладкой.

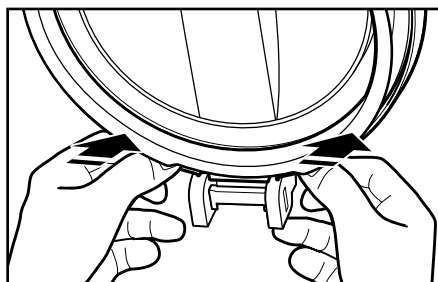
- Перед тем, как вымыть крышку в посудомоечной машине или вручную, извлеките внутреннюю прокладку, потянув за нее с нижней стороны крышки. Вымойте прокладку в теплой мыльной воде и высушите перед повторной установкой. Перед тем, как поместить крышку в кулинарный процессор, вновь установите прокладку.



## Чтобы установить внутреннюю прокладку крышки:

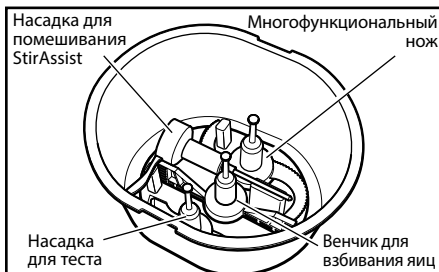


- 1 Вставьте передний край под "фиксаторы", как показано на рисунке.

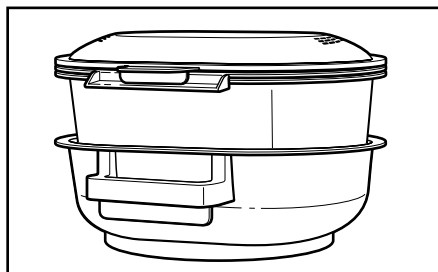


- 2 Нажимая на прокладку с задней стороны, протолкните ее вперед, чтобы она встала на место.

## Хранение аксессуаров



- 1 Многофункциональный нож, насадка для теста, венчик для взбивания яиц и насадка для помешивания StirAssist помещаются в контейнер для хранения, как показано на рисунке.



- 2 Контейнер для хранения можно хранить вместе с верхней и нижней корзинами для готовки на пару и крышкой пароварки.

## Если кулинарный процессор поврежден или не работает

### **⚠ ВНИМАНИЕ**



**Опасность поражения электрическим током**

**Подключите к заземленной розетке.**

**Не используйте адаптер или тройник.**

**Не используйте удлинитель.**

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

• **Подключен ли кулинарный процессор к заземленной розетке?**

Включите кабель питания в заземленную розетку.

• **Не сгорел ли сетевой предохранитель?**

Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен. Попробуйте отсоединить кулинарный процессор от сети, а затем вновь подключить его.

• **На экране отображается надпись UNLOCKED (не закреплено):**

Кастриоль неправильно установлена на основании. Проверьте кастриоль, чтобы убедиться, что она установлена правильно.

• **На экране отображается надпись LID OPEN (открыта крышка):**

Крышка кастриоль не защелкнута и выбран автоматический режим приготовления, кроме режима Готовка на пару P1, или ручной режим приготовления с активацией рычага контроля скорости, импульсного режима или кнопки "Быстрое смешивание". Проверьте крышку, чтобы убедиться, что она защелкнута.

• **На экране отображается надпись MODE (режим):**

Если во время автоматического режима приготовления нажата кнопка "Быстрое смешивание" или выбран импульсный режим, на экране отобразится надпись MODE (режим). Эти функции не могут быть использованы в автоматических режимах приготовления.

• **На экране отображается надпись ACCESSORY (аксессуар):**

На экране отобразится надпись ACCESSORY (аксессуар), если установлена насадка для помешивания Stir Assist и выбран импульсный режим или более высокая скорость.

• **На экране отображается надпись COOLING (охлаждение):**

Если температура кулинарного процессора превышает выбранную, прибор начнет охлаждаться.

### Сообщения об ошибках:

• **Двигатель отключается во время работы, и на экране отображается надпись "Error 1" (Ошибка 1):**

Двигатель перегрелся. Уменьшите количество ингредиентов и отключите прибор, чтобы двигатель остыл в течение нескольких минут.

• **Двигатель и/или нагревательный элемент не включаются, и на экране отображается надпись "Error 2" (Ошибка 2):**

Выключите кулинарный процессор и отключите его от сети. Позвоните в сервисный центр.

• **Кулинарный процессор отключается до окончания цикла, и на экране отображается надпись "Error 3" (Ошибка 3):**

Прибор поврежден. Выключите кулинарный процессор и отключите его от сети. Позвоните в сервисный центр.

• **Если проблема не может быть решена:**

См. раздел "Гарантия и техническое обслуживание". Не возвращайте кулинарный процессор продавцу — он не занимается сервисным обслуживанием.



## Гарантия на кулинарный процессор KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: Для модели 5KCF0103: Полная гарантия сроком на три 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 кулинарный процессор 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](http://www.KitchenAid.eu)



---

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

**Страна производства:**

**Импортер / организация уполномоченная изготовителем на прием претензий от потребителей:**

**ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»**

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

тел. +7 495 745 57 31

**ООО "Деловая Русь"**

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

тел. + 7 495 956 40 00

**Срок гарантии:**

**Гарантированный срок службы:** равен сроку гарантии

## Принцип составления серийного кода

AAywwxxxxx

AA – одна или две буквы, обозначающие место производства

y – буква или цифра, обозначающая год производства

ww – неделя производства

xxxxx – 5 последовательностей цифр в течение недели производства

пример: SER: W40843809

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

## Таблица расшифровки кода года производства

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