

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУЛИНАРНОГО ПРОЦЕССОРА</b>	
Меры предосторожности.....	344
Электрические требования.....	346
Утилизация отходов электрического оборудования.....	346
<b>ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	
Части и их характеристики.....	347
Панель управления.....	348
Аксессуары.....	348
<b>СПРАВОЧНИК РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	350
Автоматические режимы приготовления.....	350
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ</b>	
Опция таймера.....	352
Быстрое смешивание.....	353
Импульсный.....	353
Миничаша и многофункциональное минилезвие.....	353
<b>НАЧАЛО РАБОТЫ</b>	
Подготовка кулинарного процессора к использованию.....	354
Использование кулинарного процессора.....	354
<b>НАЧАЛО РАБОТЫ И НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ</b>	
Приветственный экран.....	355
Язык экрана.....	355
Переключение между градусами по Фаренгейту и градусами Цельсия ...	355
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> ....	356
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОРЗИНОК ДЛЯ ГОТОВКИ НА ПАРУ</b>	
Использование круглой внутренней корзинки для готовки на пару.....	359
Использование верхней и нижней корзинки для готовки на пару.....	360
Рекомендации по использованию корзинки для готовки на пару.....	360
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНЫХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> .....	361
Справочник по использованию аксессуаров.....	361
Готовка с ручными настройками.....	362
<b>УХОД И ЧИСТКА</b>	
Очистка кулинарного процессора.....	364
Хранение аксессуаров.....	365
<b>ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b> .....	366
<b>ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b> .....	367
<b>ДОСТУПНЫЕ АКСЕССУАРЫ</b>	
Использование комплекта для кухонного комбайна (продается отдельно).....	367

## Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество о 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 не последуете инструкциям.

**▲ ВНИМАНИЕ**

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

Предупреждения об опасности указывают 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.

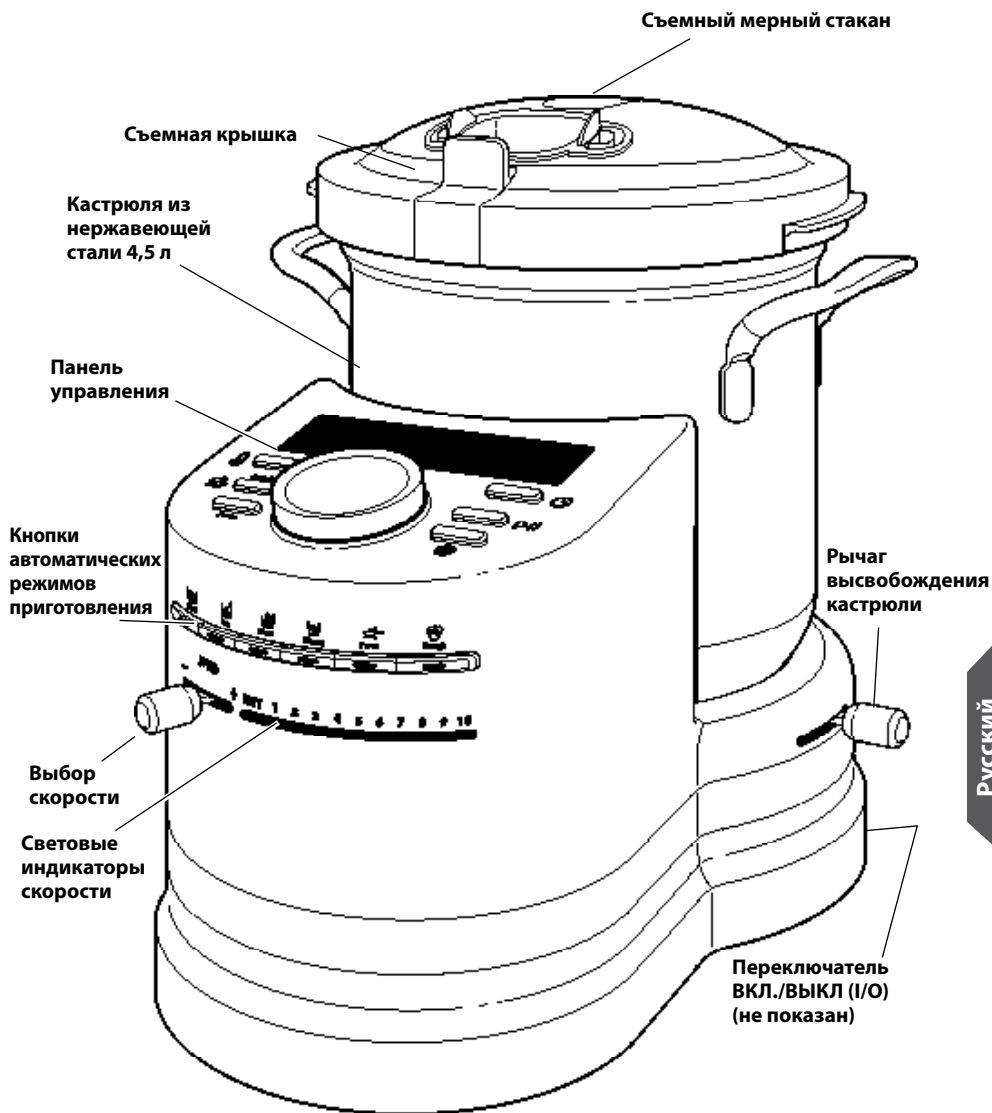
### Утилизация изделия

- 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

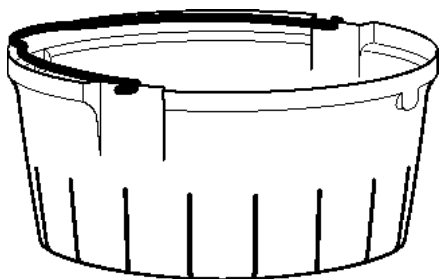
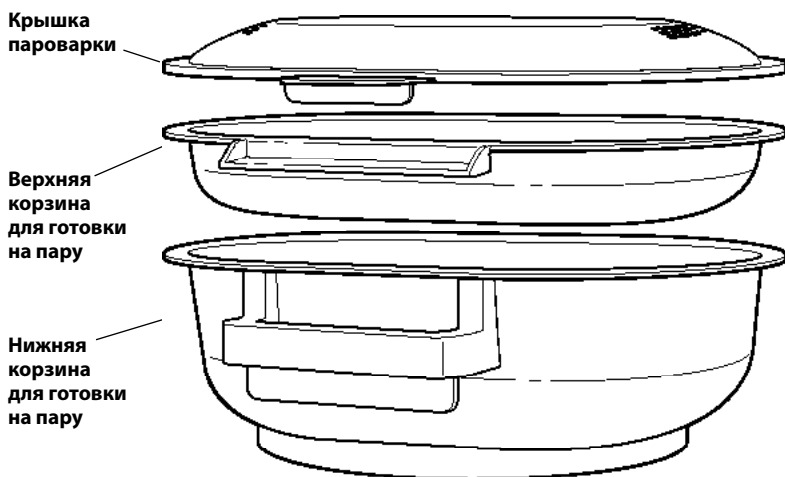


# ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## Панель управления



## Аксессуары



Внутренняя корзина для готовки на пару

## Вместимость пароварки

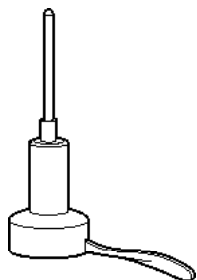
Корзина	Вместимость (примеры)
Верхняя	3-4 небольших рыбыны
Нижняя	500 г овощей, нарезанных кусочками или ломтиками 3-4 больших или 6-8 маленьких картофелин
Внутренняя	6-8 креветок среднего размера

Указанное количество продуктов является только рекомендацией.

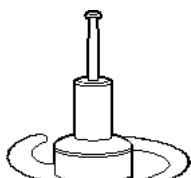
# ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## Аксессуары

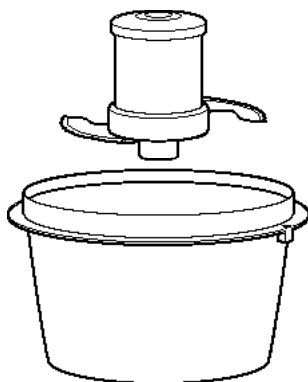
**ВНИМАНИЕ:** Во избежание разбрызгивания или чрезмерной вибрации всегда соблюдайте рекомендованные скорости, указанные на насадке для помешивания StirAssist и венчике для взбивания яиц.



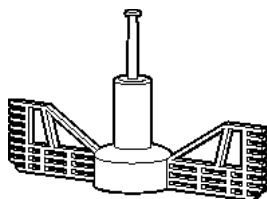
насадка для помешивания  
StirAssist



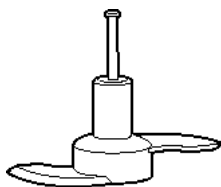
Многофункциональный  
нож



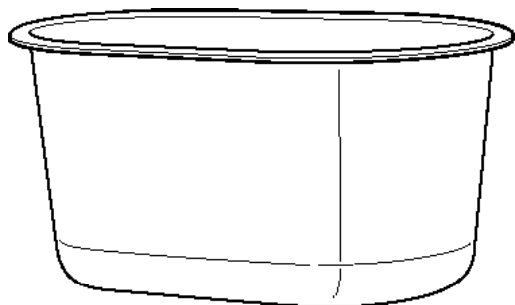
Мини-чаша  
и многофункциональный  
мини-нож



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.

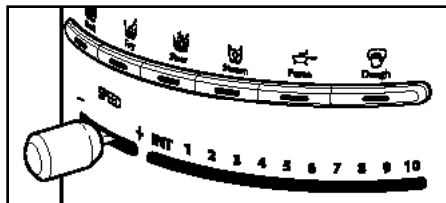
# СПРАВОЧНИК РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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-болтунья 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-болтунья 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.

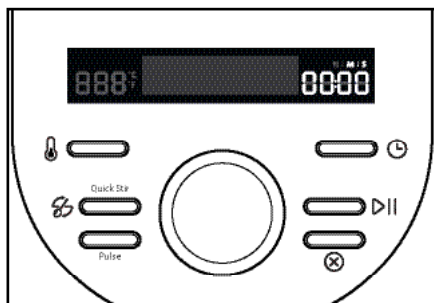
# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

## 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.

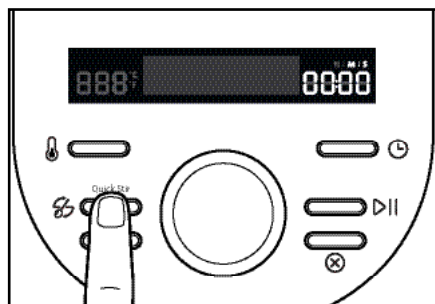


## Быстрое смешивание

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).

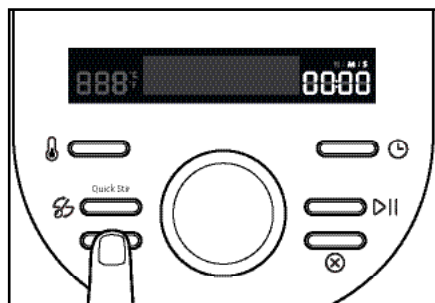


## Импульсный режим

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

Таймер будет отсчитывать время, пока удерживается кнопка импульсного режима.

**ВНИМАНИЕ:** Во избежание разбрызгивания или чрезмерной вибрации не используйте импульсный режим с насадкой для помешивания StirAssist. Следите за тем, чтобы не превышать максимальную скорость, указанную на лезвии.

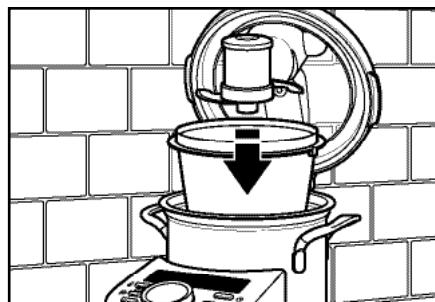


## Мини-чаша и многофункциональный мини-нож

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

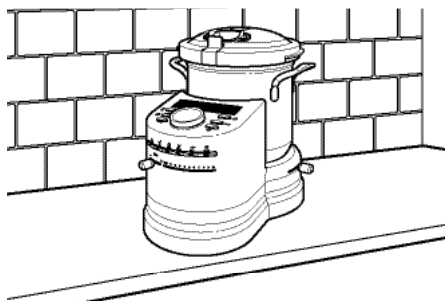
1. Установите мини-чашу в чашу кулинарного процессора, так чтобы стрелки на мини-чаше совпадали со стрелками на чаше кулинарного процессора.
2. Вставьте многофункциональный мини-нож.
3. Добавьте продукты.
4. Закройте и защелкните крышку.
5. Опустите блокирующий рычаг крышки.

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



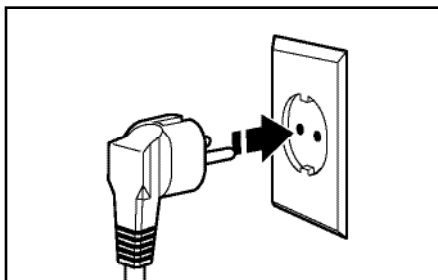
Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

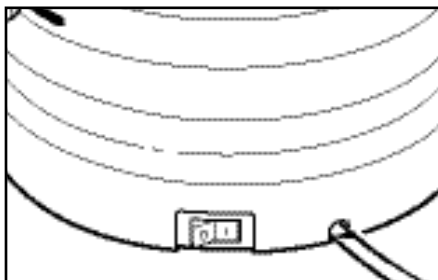
Не используйте адаптер или тройник.

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.).

# НАЧАЛО РАБОТЫ И НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ

## 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 электроэнергии.

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.

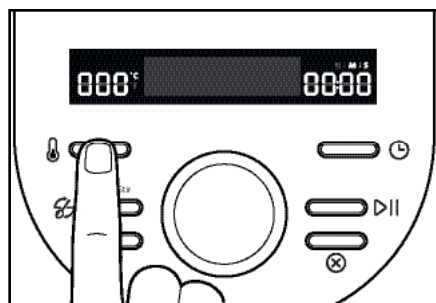


## Переключение между градусами по Фаренгейту и градусами Цельсия

Градусы Цельсия являются настройкой по умолчанию.

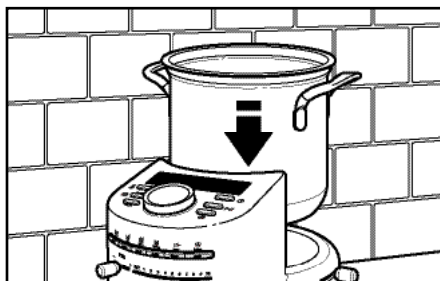
Для переключения между градусами по Фаренгейту и градусами Цельсия:

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

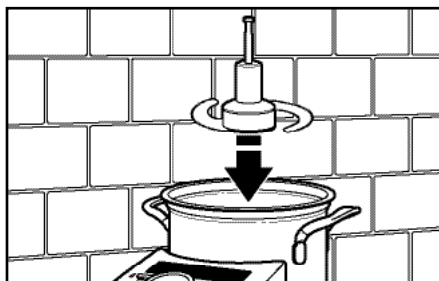


# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**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).



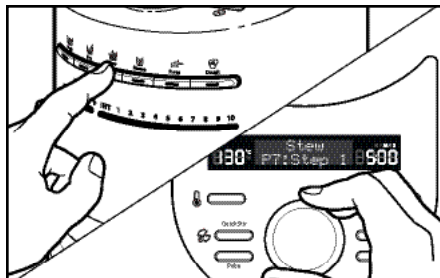
- 2** Вставьте в кастрюлю аксессуар, указанный в рецепте, поместив его на вал привода.



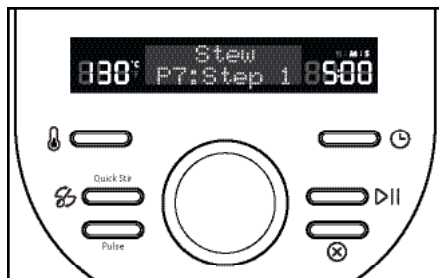
- 3** Добавьте ингредиенты для первого этапа приготовления. Не наливайте воду выше максимальной отметки.



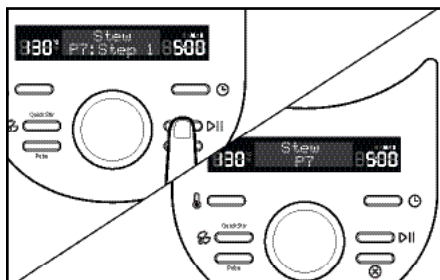
- 4** Закройте и защелкните крышку, затем опустите блокирующий рычаг крышки. Если крышка установлена неправильно или не закрыта защелка, при выборе любого режима, кроме ГОТОВКА НА ПАРУ P1, на экране отобразится надпись LID OPEN (открыта крышка).



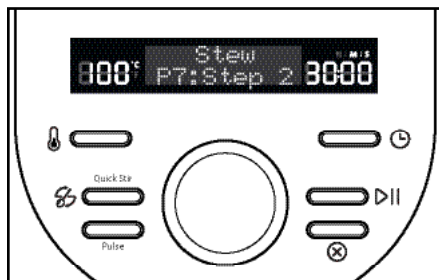
- 5** Выберите желаемый режим приготовления, нажав соответствующую кнопку режима, а затем при помощи ручки регулировки выберите версию режима, например, Тушение P7. На экране начнут мигать время и температура по умолчанию.



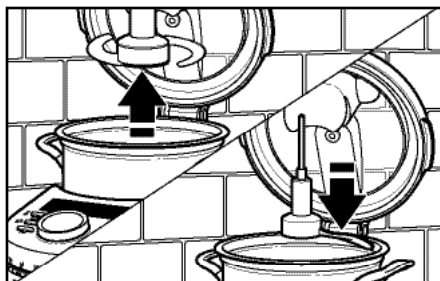
- 6** Нажмите кнопку ▶|| (Старт). Для многоэтапных режимов приготовления в нижней части экрана отобразится следующий этап, а на экране начнут мигать время и температура по умолчанию. Если вы хотите изменить этап, поверните ручку регулировки.



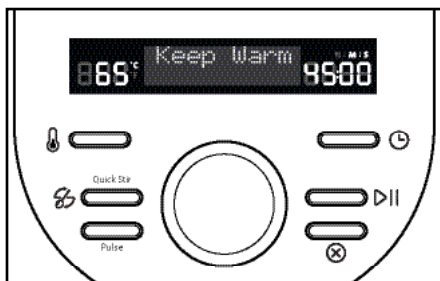
- 7** Снова нажмите кнопку ▶|| (Старт). Температура и время перестанут мигать. После достижения заданной температуры начнется обратный отсчет времени.



- 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.

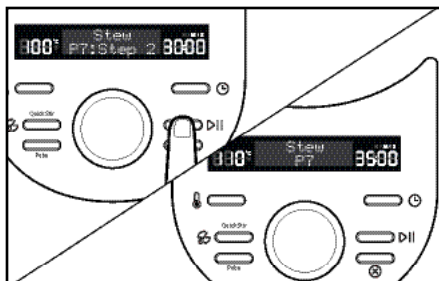


- 11** По окончании следующего этапа раздастся звуковой сигнал. Повторяйте этапы 9-10, пока все этапы приготовления не будут завершены. После последнего этапа кулинарный процессор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, рассчитанный на 45 минут. Через 45 минут раздастся звуковой сигнал,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

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



- 12** Используя прихватки или кухонные рукавички, поднимите блокирующий рычаг, снимите защелку и откройте крышку. Перед тем, как вынуть кастрюлю и подать блюдо на стол, уберите все аксессуары.



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

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

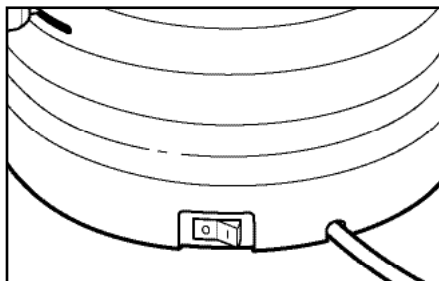
## ВНИМАНИЕ

### 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.



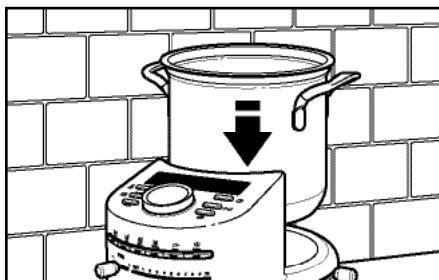
- 13** Установите основной выключатель питания в положение **O** (Выкл.).



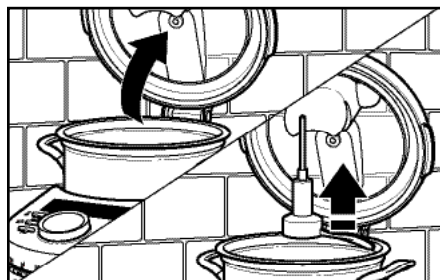
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОРЗИНОК ДЛЯ ГОТОВКИ НА ПАРУ

Кулинарный процессор имеет два вида корзин 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.

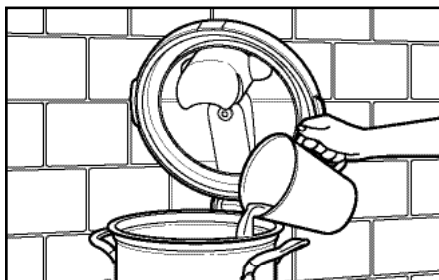
## Использование круглой внутренней корзины для готовки на пару



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



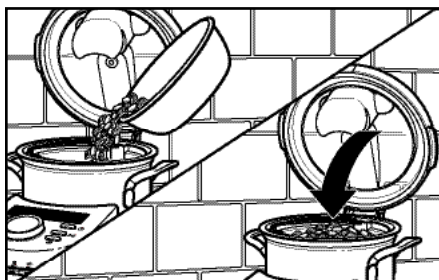
- 2** Откройте крышку кастрюли и извлеките все насадки, которые были использованы.



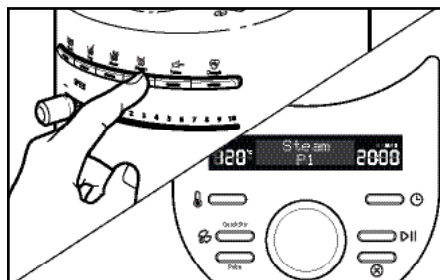
- 3** Добавьте в кастрюлю ингредиенты или воду в соответствии с рецептом.



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



- 5** Поместите продукты, которые вы собираетесь приготовить на пару, в корзину. Закройте и защелкните крышку, затем опустите блокирующий рычаг крышки. Убедитесь, что мерный стакан на месте.

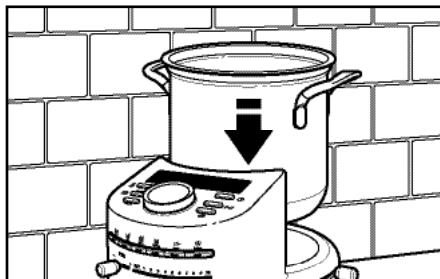


- 6** Выберите указанный в рецепте режим "Приготовление на пару" или ручной режим приготовления.

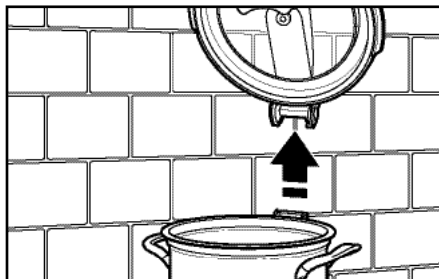
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОРЗИНОК ДЛЯ ГОТОВКИ НА ПАРУ

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



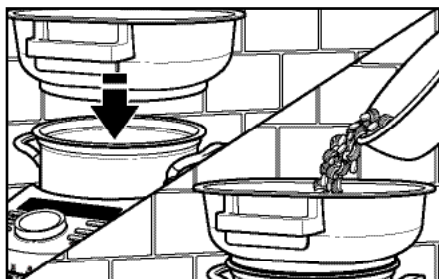
- 1** Установите кастрюлю на основание и убедитесь, что она закреплена. Если кастрюля не закреплена, на экране появится надпись UNLOCKED (не закреплено).



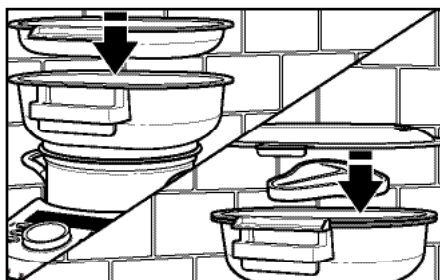
- 2** Снимите крышку, открыв ее и отсоединив от фиксирующих элементов.



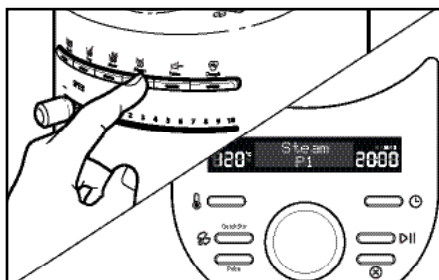
- 3** Добавьте в кастрюлю ингредиенты или воду в соответствии с рецептом.



- 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.



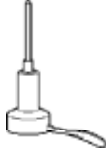
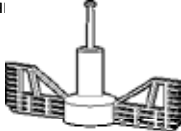

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОРЗИНОК ДЛЯ ГОТОВКИ НА ПАРУ

## Рекомендации по использованию корзинки для готовки на пару

Аксессуар	Продукты	Подготовка	Максимальное количество	Время работы
<p>Нижняя корзинка для готовки на пару</p> <p>Добавьте в кастрюлю 700 мл воды и выберите функцию ГОТОВКА НА ПАРУ P1</p> 	<b>ОВОЩИ</b>			
	Морковь	Ломтики по 0,5 см	400 гр	15 мин.
		Кусочки длиной 5 см	400 гр	17 мин.
	Картофель	Кубики или ломтики	1 кг	25 мин.
		Целая картофелина весом ± 150 г	8 предмета	35 мин.
	Стручковая фасоль		500 гр	20 мин.
	Брокколи	Соцветия	3 предмета	17 мин.
	Цветная капуста	Соцветия	1 предмета	20 мин.
	Капуста	Полоски	500 гр	20 мин.
	Белая спаржа	Очищенная	2 пучка	15 мин.
	Зеленая спаржа	Очищенная	2 пучка	10 мин.
	Перец	Полоски	400 гр	15 мин.
	Мелкие шампиньоны		400 гр	15 мин.
	Замороженный зеленый горошек		400 гр	15 мин.
	Свежий зеленый горошек		400 гр	10 мин.
	Лук-порей	Ломтики по 1 см	400 гр	15 мин.
	Фенхель	Разрезанный на 4 части	4 предмета	20 мин.
	Цукини	Ломтики по 1 см	500 гр	10 мин.
	<b>ФРУКТЫ</b>			
	Яблоки	Очищенное от сердцевин и порезанное на 4 части	5 предмета	20 мин.
	Груши	Очищенное от сердцевин и порезанное на 4 части	4 предмета	20 мин.
		Целый фрукт	6 предмета	25 мин.
	Абрикосы	Очищенное от сердцевин и порезанное на 2 части	8 предмета	10 мин.
	Персики	Очищенное от сердцевин и порезанное на 2 части	6 предмета	10 мин.
	Сливы	Очищенное от сердцевин и порезанное на 2 части	8 предмета	10 мин.
	<b>РЫБА</b>			
	Филе		800 гр	15 мин.
	Форель	Целая рыба	4 предмета	20 мин.
Лещ	Целая рыба	3 предмета	25 мин.	
Креветки	Без головы	15 предмета	12 мин.	
	Без головы и панциря	25 предмета	10 мин.	
Мидии		1 кг	10 мин.	
Моллюски		1,5 кг	10 мин.	
<b>МЯСО</b>				
Куриное филе	Филе целиком	5 предмета	25 мин.	
	Полосками или кусочками по 1 см	600 г	15 мин.	
Фрикадельки	Диаметр 3,5–4 см	600 г	20 мин.	
Сосиски		750 г	15 мин.	

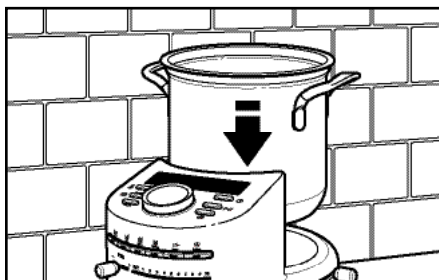
## Справочник по использованию аксессуаров

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.

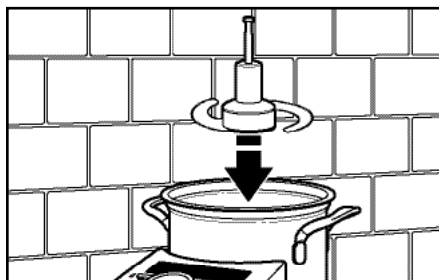
Аксессуар	Продукты	Скорость	Максимальное количество	Время работы
Многофункциональный нож 	Супы-пюре	10	2,5 л	До 1 минуты для пюре†
	Мясо (без костей)	10	1,0 кг	До 1 минуты для пюре†
	Рыба (без костей)	10	1,0 кг	До 1 минуты для пюре†
	Овощи	10	1,0 кг	2 минуты†
	Десерт из вареных фруктов	10	500 гр	30 секунд
	Орехи (миндаль, пекан, грецкие орехи, арахис)	10	700 г	30 секунд
Многофункциональный мини-нож и мини-чаша 	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
насадка для помешивания StirAssist 	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
Венчик для взбивания яиц 	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
Насадка для теста 	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



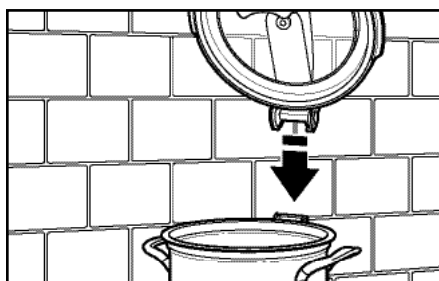
- 1** Установите кастрюлю на основание и убедитесь, что она закреплена.




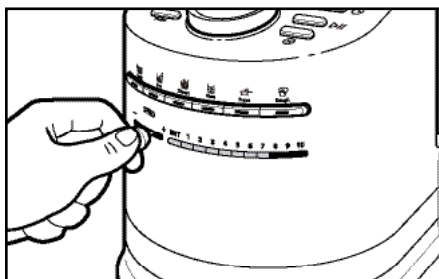
- 2** **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:** Вставьте в кастрюлю нужный аксессуар, поместив его на вал привода.




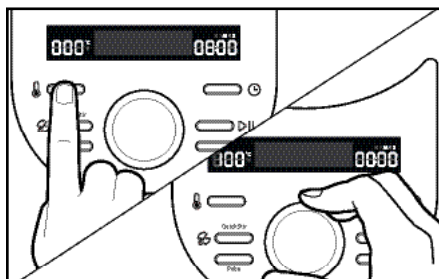
- 3** Добавьте ингредиенты для первого этапа приготовления. Не наливайте воду выше максимальной отметки.




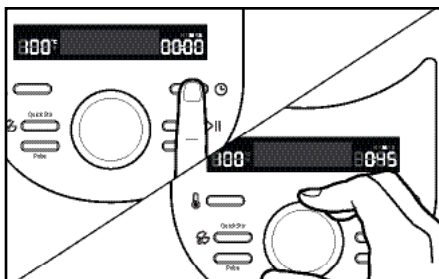
- 4** Закройте и защелкните крышку, затем опустите блокирующий рычаг крышки. Если крышка установлена неправильно, при активации рычага контроля скорости, импульсного режима или кнопки  (Быстрое смешивание) на экране появится надпись LID OPEN (открыта крышка).



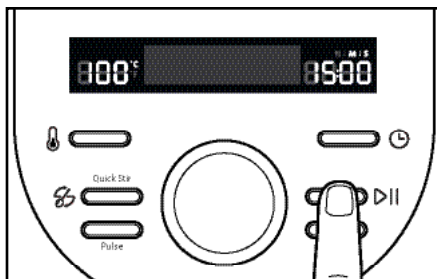
- 5** При использовании аксессуаров: Наклоните рычаг контроля скорости вправо (+) или влево (-), чтобы выбрать нужную скорость, нажмите "Импульсный режим" или кнопку  (Быстрое смешивание).



- 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.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если температура кулинарного процессора выше, чем выбранная температура, на экране появится надпись COOLING (охлаждение), которая будет отображаться, пока не будет достигнута более низкая 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

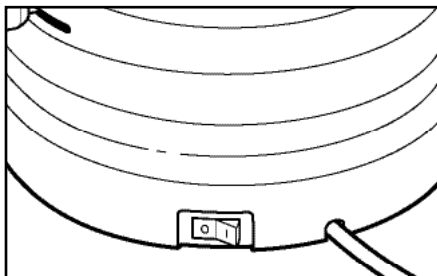
Не ешьте блюда, приготовленные в кулинарном процессоре, если на экране отображается надпись "KitchenAid Press Any key to Continue" (KitchenAid Нажмите любую кнопку, чтобы продолжить).

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, поднимите блокирующий рычаг, снимите защелку и откройте крышку. Перед тем, как вынуть кастрюлю и подать блюдо на стол, уберите все аксессуары.



- 10** Установите основной выключатель питания в положение O (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.

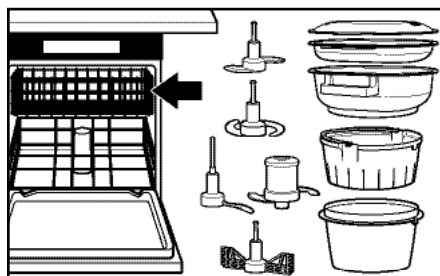
### Внешние поверхности:

- 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.

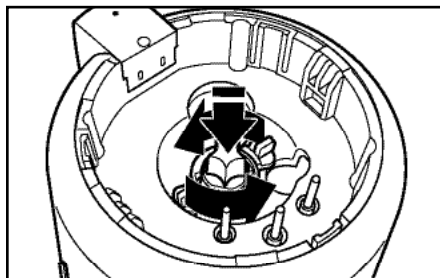


Все аксессуары и насадки можно мыть на верхней решетке посудомоечной машины. Тщательно высушите все вымытые части комбайна. Используйте щадящие режимы посудомоечной машины. Не используйте режимы с высокой температурой.

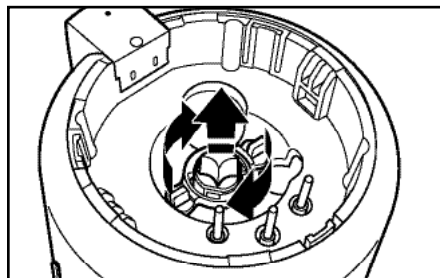
Кастрюлю также можно мыть в посудомоечной машине.

- 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.



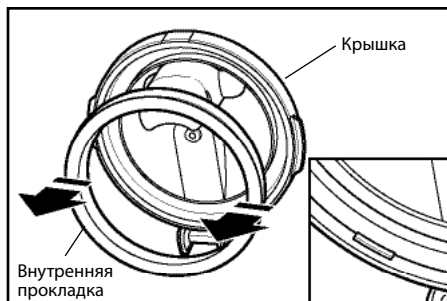
- 2 Вновь установите вал привода перед использованием.



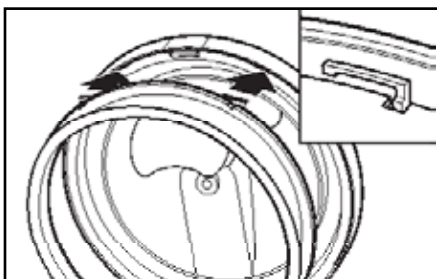
## Крышка и внутренняя прокладка крышки:

В крышке имеются сливные отверстия, покрытые внутренней резиновой прокладкой.

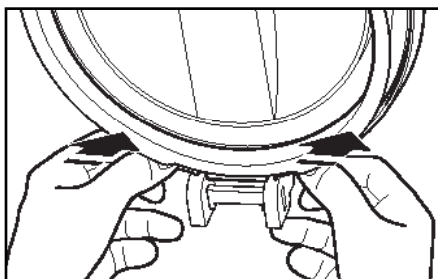
- Перед тем, как вымыть крышку в посудомоечной машине или вручную, извлеките внутреннюю прокладку, потянув за нее с нижней стороны крышки. Вымойте прокладку в посудомоечной машине или в теплой мыльной воде и высушите перед повторной установкой. Перед тем, как поместить крышку в кулинарный процессор,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



## Чтобы установить внутреннюю прокладку крышки:

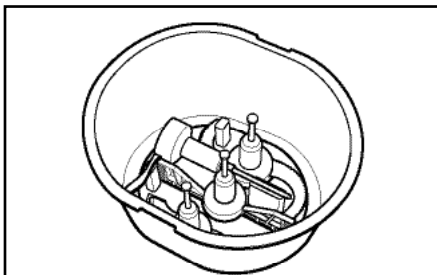


- 1 Вставьте передний край под "фиксаторы", как показано на рисунке.

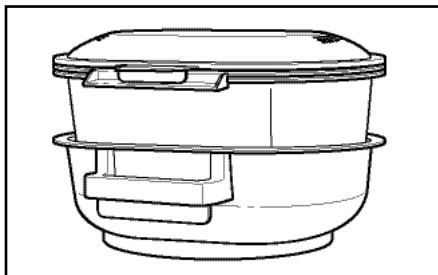


- 2 Нажимая на прокладку с задней стороны, протолкните ее вперед, чтобы она встала на место.

## Хранение аксессуаров



- 1 Венчик для взбивания яиц (1), насадка для помешивания StirAssist (2), насадка для теста (3) и многофункциональное нож (4) 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



### • 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 кастрюлю, чтобы убедиться, что она установлена правильно.

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

Крышка кастрюли 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 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:
<p>Европа, Ближний Восток и Африка: Для модели 5KCF0104: 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>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.</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.

Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:  
**[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**

## Использование комплекта для кухонного комбайна (продается отдельно)

Перед использованием дополнительных аксессуаров, таких как комплект для кухонного комбайна, прочитайте инструкции к этим аксессуарам. Для оптимальных результатов не превышайте рекомендуемые скорости и объемы, указанные ниже.

### Комплект для кухонного комбайна (продается отдельно)

Аксессуар	Тип продуктов	Положение лезвия	Скорость	Время (сек.)	Вес (кг)
Съемный режущий диск	Морковь	уровень 1 ~ 6	скорость 8	30	1,0
	Картофель	уровень 1 ~ 6	скорость 8	40	1,0
	Шоколад	уровень 1 ~ 6	скорость 8		
	Фрукты (твердые)	уровень 1 ~ 6	скорость 8		
	Овощи (твердые)	уровень 1 ~ 6	скорость 8		
	Помидоры	уровень 1 ~ 6	скорость 8		
	Фрукты (мягкие)	уровень 1 ~ 6	скорость 8		
Двусторонний шинковальный диск	Морковь	2 mm	скорость 10	48	1,0
		4 mm	скорость 10	40	1,0
	Картофель	2 mm	скорость 10	41	1,0
		4 mm	скорость 10	34	1,0
	Сыр моцарелла	2 mm	скорость 10		
		4 mm	скорость 10		
	Сыр чеддер	2 mm	скорость 10		
		4 mm	скорость 10		
	Овощи	2 mm	скорость 10		
		4 mm	скорость 10		
	Шоколад	2 mm	скорость 10		
		4 mm	скорость 10		
	Фрукты (твердые)	2 mm	скорость 10		
		4 mm	скорость 10		

