

СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Меры предосторожности	6
Требования к электропитанию	7
Утилизация отходов электрического оборудования.....	7

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ 8

СБОРКА МИКСЕРА

Присоединение чаши и насадок	9
Расстояние между насадкой и стенками чаши	10

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

Руководство по выбору частоты вращения и скорости	11
Снятие чаши и насадок	12

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Использование миксера	12
Время смешивания	13
Советы по смешиванию	13

НАСАДКИ 13

УХОД И ЧИСТКА..... 14

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 15

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантийное обслуживание миксера KitchenAid.....	16
Центры обслуживания	16
Обслуживание клиентов	16

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. Во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость.
3. Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, не имеющими опыта обращения с техникой; если они находятся под контролем лица ответственного за их безопасность, или ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации. Не позволяйте детям играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.
4. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой.
5. Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями.
6. Не используйте миксер с повреждённым шнуром питания или после падения прибора, или какого-либо повреждения. Отдайте прибор в ближайший правомочный центр обслуживания для обследования, ремонта или регулировки электрической или механической части.
7. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.

8. Не использовать вне помещения.
9. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими предметами.
10. Удаляйте плоскую взбивалку, венчик из нержавеющей стали или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём.
11. Чтобы продукты не испортились, не используйте чаши миксера в зонах повышенной температуры, таких как духовка, микроволновая печь или поверхность плиты.
12. **Этот прибор предназначен для использования только в домашнем хозяйстве.**

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Требования к электропитанию

⚠ 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.

Вольт: 220-240 А.С.

Герц: 50/60 Гц

Мощность: 315 Ватт — модель 5KPM5

500 Ватт — модели

5KSM7580X, 5SM7591X

и 5KSM6521X

ПРИМЕЧАНИЕ: Данные о номинальной мощности вашего миксера указаны на табличке с серийным номером, которая находится в нижней части прибора.

Не используйте удлинители. Обратитесь к квалифицированному электрику или работнику сервис центра за помощью.

Номинальная мощность определяется при использовании насадки, требующей максимальную мощность. При использовании других рекомендуемых насадок миксер можно эксплуатировать при меньшей мощности энергии.

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/ЕС по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

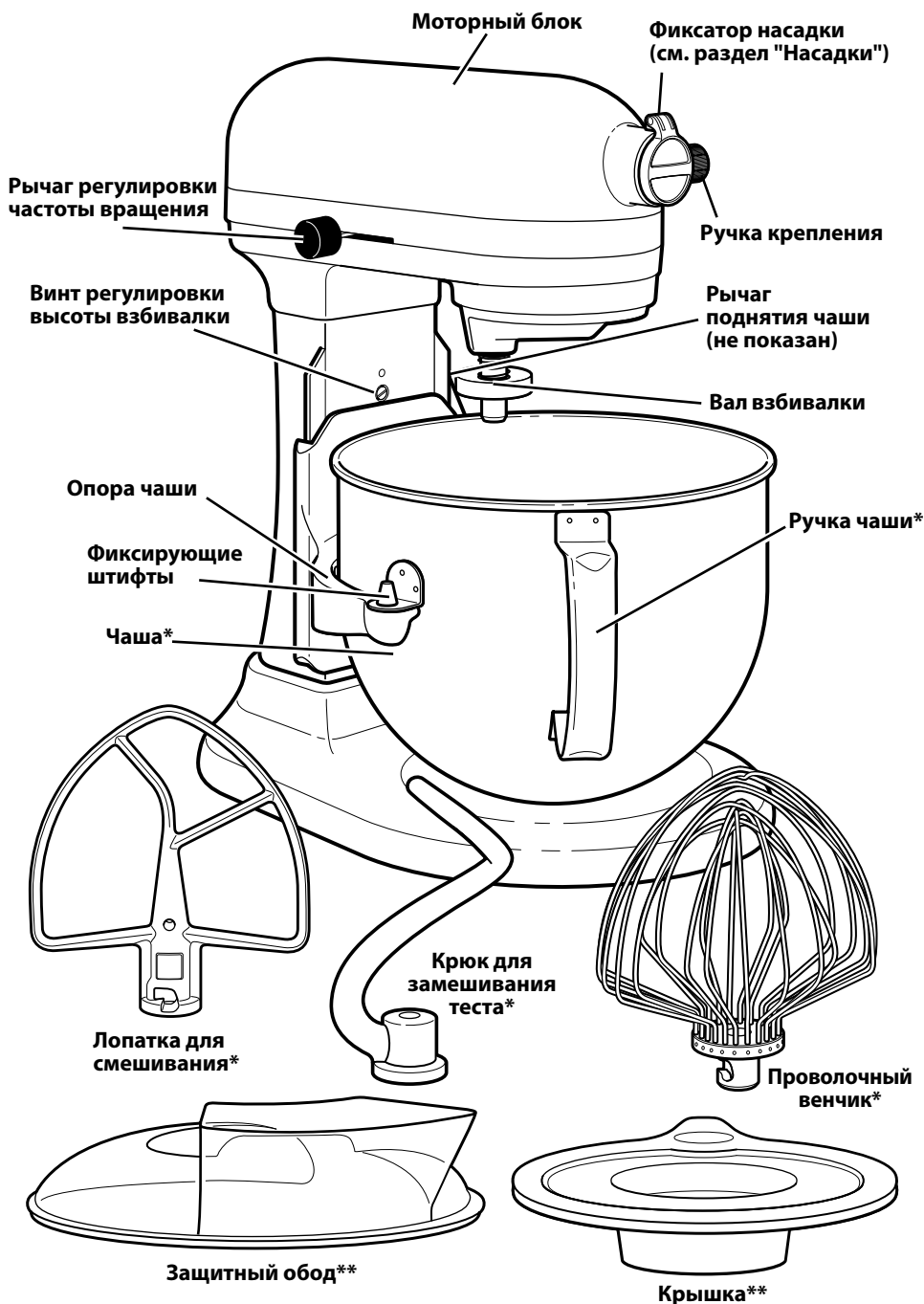
- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей

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 просьба обращаться в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

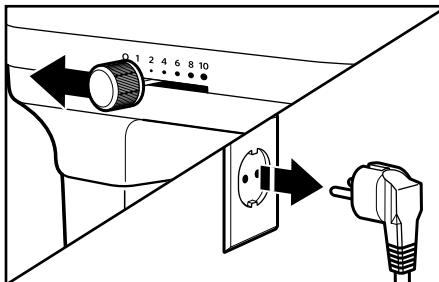
ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ



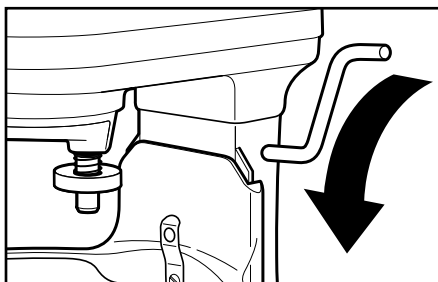
* Материалы, дизайн и размеры могут отличаться в зависимости от модели.

** Защитный обод входит в комплектацию моделей 5KPM5, 5KSM7580X и 5KSM7591X /
Крышка входит в комплектацию моделей 5KPM5 и 5KSM6521X.

Присоединение чаши и насадок



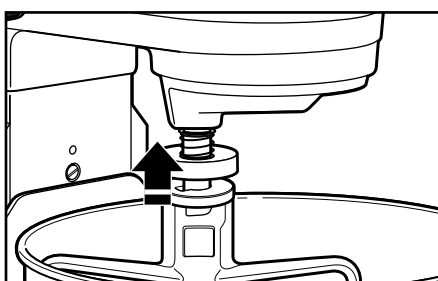
- 1** Переключите регулятор скорости на "0" (выключение) и отсоедините от сети настольный миксер.



- 2** Нажмите рычаг поднятия чаши вниз.



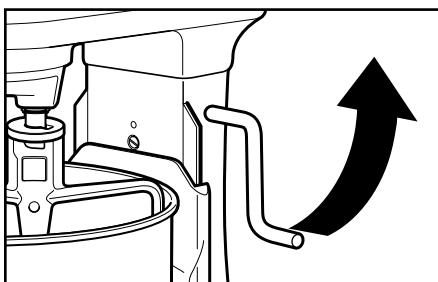
- 3** Установите опоры чаши на фиксирующие штифты и нажмите на заднюю часть чаши, пока штифт чаши не войдет в пружинную защелку. Если чаша не установлена как следует, она будет шататься во время работы прибора.



- 4** Поместите насадку (плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для теста) на вал насадки и нажмите до упора. Поверните насадку вправо, насаживая ее на штифт вала.



- 5** Если вы используете защитный обод, стоя лицом к настольному миксеру, поместите защитный обод на чашу и установите его четко по центру чаши. Нижняя часть защитного обода должна совпасть с чашей.



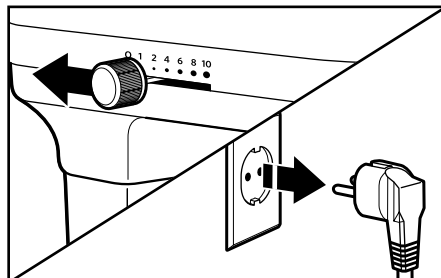
- 6** Поднимите чашу в положение для смешивания, вращая рычаг поднятия чаши против часовой стрелки. При смешивании чаша всегда должна находиться в поднятом положении.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вращайте защитный обод* так, чтобы моторный блок закрыл U-образное отверстие обода. Разливочный носик будет как раз справа от фиксатора насадок, если смотреть прямо на миксер.

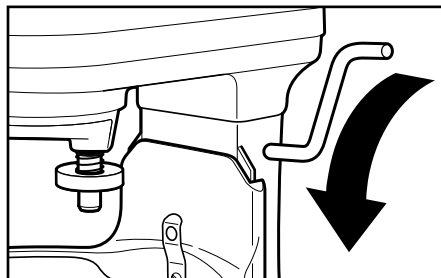
* Защитный обод входит в комплектацию моделей 5KPM5, 5KSM7580X и 5KSM7591X

Расстояние между насадкой и стенками чаши

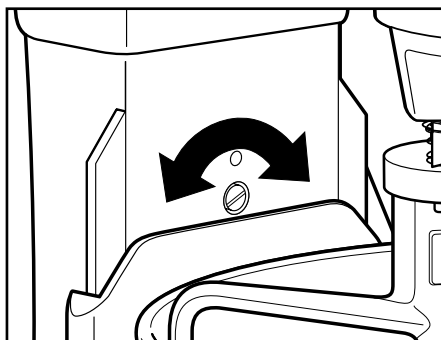
Ваш миксер отрегулирован на заводе-изготовителе так, что лопатка для смешивания и венчик сразу устанавливаются в чаше с соблюдением нужного расстояния. Если же по какой-то причине взбивалка упирается в дно чаши или слишком удаляется от него, это расстояние можно отрегулировать следующим образом:



- 1** Переключите регулятор скорости на "0" (выключение) и отсоедините от сети настольный миксер.



- 2** Опустите чашу вниз.



- 3** Поверните винт регулировки высоты взбивалки против часовой стрелки (влево), чтобы приподнять плоскую взбивалку, или по часовой стрелке (вправо), чтобы опустить ее. Отрегулируйте высоту так, чтобы плоская взбивалка могла очищать поверхность чаши. Если вы перекрутите винт, рычаг поднятия чаши может не зафиксироваться в правильном положении.

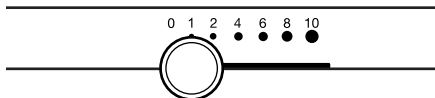
ПРИМЕЧАНИЕ: Насадка не должна упираться о дно или в бок чаши после правильной регулировки. Если плоская взбивалка или венчик из нержавеющей стали отрегулированы на минимальном расстоянии, приводящим к контакту с дном чаши, это может вызвать повреждение покрытия плоской взбивалки (для взбивалок с покрытием), а проволочные детали венчика могут износиться.

При определенных условиях может возникнуть необходимость в очистке боковых сторон чаши, независимо от того, как отрегулирована взбивалка. При очистке боковых сторон чаши следует выключить настольный миксер. В противном случае это может привести к повреждению прибора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

Руководство по выбору частоты вращения и скорости

Все скорости имеют функцию плавного пуска, которая при запуске автоматически начинает работать на нижней скорости, затем быстро возрастает до выбранной скорости для обеспечения оптимальной производительности. Функция необходима для предотвращения выплескивания ингредиентов и «расслоения теста».



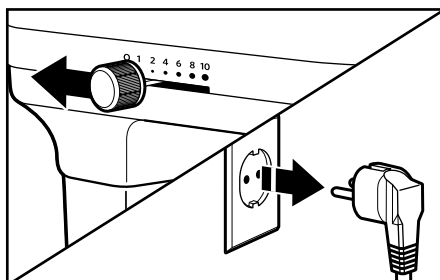
Русский

Скорость	Используется для	Аксессуары	Описание
1	Размешивание		Для медленного размешивания, комбинирования ингредиентов, приготовления пюре, начала смешивания. Используйте для добавления муки и сухих ингредиентов в жидкое тесто, а также для добавления жидкостей к сухим ингредиентам. Скорость 1 не следует использовать для смешивания или замешивания дрожжевого теста.
2	Медленное смешивание, замешивание		Для медленного смешивания, приготовления пюре, быстрого взбалтывания. Используйте для смешивания густых видов теста и карамельной массы, для приготовления пюре из картофеля и других овощей, добавления разрыхлителя в муку, смешивания размягченного или твердого сливочного масла, а также смешивания и приготовления дрожжевого теста.
4	Смешивание, взбивание		Для смешивания теста средней густоты, например, для домашнего печенья. Используйте для смешивания сахара и разрыхлителя и для добавления сахара в яичные белки при приготовлении меренг. Средняя скорость для кексовых смесей.
6	Взбивание, сливочное взбивание		Для среднескоростного взбивания (взбивания сливок) взбивалкой или венчиком. Используйте для завершающего этапа смешивания кексовых смесей, смесей для пончиков и других видов жидкого теста. Высокая скорость для кексовых смесей.
8-10	Скоростное взбивание, взбивание венчиком, скоростное взбивание венчиком		Для взбивания сливок, яичных белков и глазури, используя лопатку для смешивания или венчик. Для взбивания венчиком небольшого количества сливок или яичных белков.

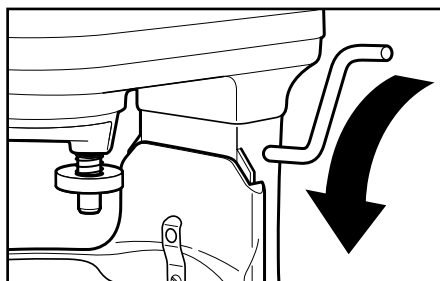
ПРИМЕЧАНИЕ: Установите на миксере скорость 2 для смешивания или замешивания дрожжевого теста. Использование любых других скоростей создает высокую вероятность поломки миксера. Крюк для замешивания теста эффективно замешивает дрожжевое тесто за 4 минуты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

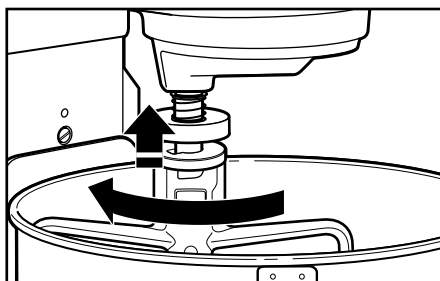
Снятие чаши и насадок



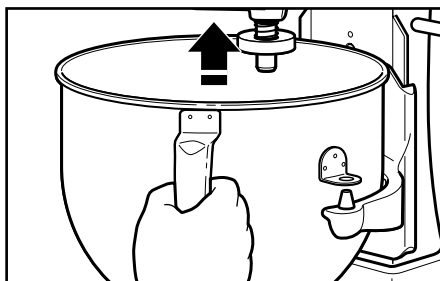
- 1** Переключите регулятор скорости на "0" (выключение) и отсоедините от сети миксер.



- 2** Опустите чашу вниз.



- 3** Потяните взбивалку как можно выше и поверните влево, а затем снимите ее с вала.



- 4** Возьмитесь за ручку чаши и поднимите ее вверх, пока она не освободится от фиксирующих штифтов.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Использование миксера

ВНИМАНИЕ

ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ

Во избежание получения травмы и повреждения взбивалки, не пытайтесь чистить чашу миксера во время работы прибора; выключите миксер. Если скребок или какой-либо другой предмет попадет в чашу миксера, выключите двигатель, перед тем как вынуть его из чаши.

Чаша и лопатка разработаны для обеспечения тщательного смешивания без частой очистки боковых сторон чаши. Одной или двух очисток при смешивании обычно бывает достаточно.

Стационарный миксер может нагреваться при работе. При высоких нагрузках и длительном смешивании прикосновение к верхней части миксера может быть неприятным. Это не является признаком неисправности.

Время смешивания

Ваш миксер KitchenAid обеспечит более быстрое и тщательное перемешивание, чем большинство других электрических миксеров. Поэтому время смешивания в большинстве рецептов должно корректироваться, во избежание чрезмерной переработки ингредиентов.

Для того, чтобы определить идеальное время смешивания, при смешивании наблюдайте за консистенцией жидкого

или густого теста и остановите процесс, когда полученная смесь будет иметь желаемый внешний вид в соответствии с тем, как описано в вашем рецепте. Например: «однородная смесь, похожая на сметану». Для выбора наиболее подходящих скоростей смешивания см. раздел «Руководство по выбору частоты вращения и скорости».

Советы по смешиванию

Добавление ингредиентов

Всегда добавляйте ингредиенты как можно ближе к боковой поверхности чаши, не сыпьте их на вращающуюся насадку. Чтобы упростить этот процесс, пользуйтесь защитным ободом для добавки ингредиентов. Используйте скорость 1 до полного размешивания ингредиентов. Затем скорость следует постепенно увеличить до желаемой.

Добавление орехов, изюма или цукатов

При добавлении этих ингредиентов соблюдайте индивидуальные рецепты. Обработку твердых ингредиентов следует заканчивать на скорости 1 (последние секунды). Взбитое тесто должно быть достаточно густым, чтобы цукаты или орехи не оседали на дно формы при

выпечке. Слипающиеся фрукты следует посыпать мукой для их более равномерного распределения в тесте.

Жидкие смеси

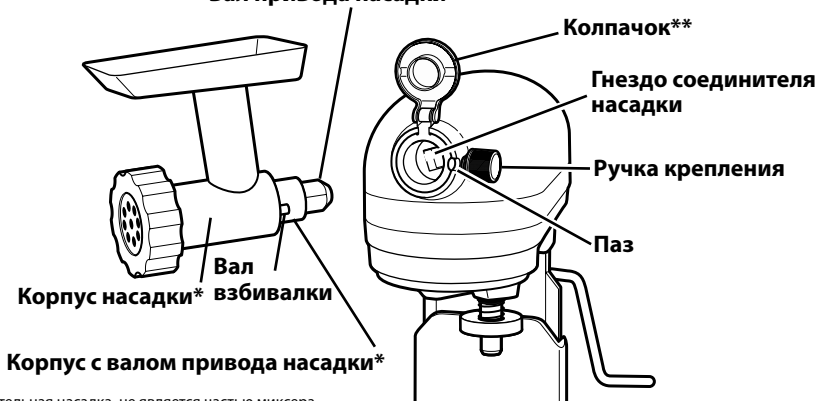
Смеси с большим содержанием жидких ингредиентов следует смешивать на более низкой скорости, чтобы тесто не выплёскивалось из чаши. Увеличивать скорость следует только, когда смесь достаточно загустеет.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если ингредиенты на самом дне чаши размешаны недостаточно, это означает, что вам следует держать взбивалку ближе ко дну. См. раздел «Наладка вашего стационарного миксера».

НАСАДКИ

Насадки миксера KitchenAid разработаны для долговременного использования. Вал привода насадки и посадочное отверстие втулки соединителя имеют квадратное сечение для исключения любой возможности холостого вращения при передаче мощности к насадке. Отверстие в корпусе втулки и конец вала имеют коническую форму для обеспечения плотной посадки даже после длительного использования, приводящего к износу. Насадки миксера KitchenAid не требуют дополнительного блока для их привода – он уже встроен.

Вал привода насадки*



* Дополнительная насадка, не является частью миксера.

** Дизайн может отличаться в зависимости от модели.

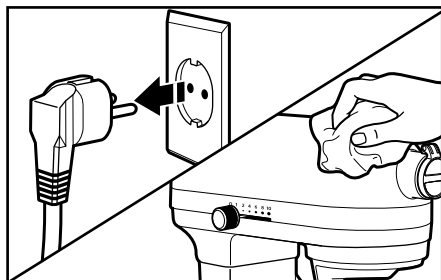
⚠ ВНИМАНИЕ

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

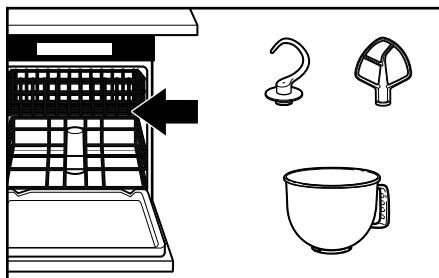
**ПЕРЕД ТЕМ КАК ЧИСТИТЬ МИКСЕР,
ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ ЕГО ОТ РОЗЕТКИ,
ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОРАЖЕНИЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.**

**Протирайте миксер влажной тканью.
НЕ ПОГРУЖАЙТЕ МИКСЕР В ВОДУ.**

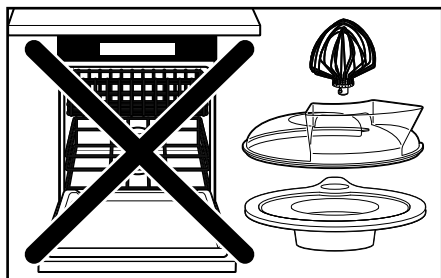
**Протирайте вал взбивалки как можно
чаще, удаляя остаток, который
может накапливаться.**



- 1** Всегда обязательно отключайте миксер перед очисткой. Протрите миксер мягкой влажной тканью. Не используйте бытовые / коммерческие моющие средства. Протирайте вал насадки как можно чаще, удаляя остаток, который может накапливаться. Не погружайте миксер в воду.



- 2** Чашу, плоскую взбивалку и крюк для теста можно мыть в посудомоечной машине. Кроме того их можно тщательно промыть в горячей мыльной воде и полностью ополоснуть перед сушкой. Венчики не следует хранить на валу.



- 3** **ВНИМАНИЕ: Проволочный венчик, защитный обод и крышка не пригодны для мытья в посудомоечной машине.** Вымойте в горячей мыльной воде и тщательно сполосните перед тем, как сушить. Не храните венчик на валу насадки.

**** Защитный обод входит в комплектацию моделей 5KPM5, 5KSM7580X и 5KSM7591X / Крышка входит в комплектацию моделей 5KPM5 и 5KSM6521X.**

ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Перед тем как проводить техобслуживание, отключите миксер от розетки.

Невыполнение этого требования может привести к смерти или поражению электрическим током.

Прочтите следующий раздел перед обращением в сервисный центр.

1. Миксер может нагреваться при работе. При высоких нагрузках и длительном смешивании прикосновение к верхней части прибора может быть неприятным. Это не является признаком неисправности.

2. Миксер может выделять резкий запах, особенно если он новый. Это обычное явление для электромоторов.

3. Если плоская взбивалка упирается в чашу, выключите миксер. См. раздел «Наладка вашего стационарного миксера».

Если ваш настольный миксер вышел из строя или не работает, проверьте следующее:

- Подсоединен ли миксер к розетке?
- Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
- Выключите стационарный миксер на 10-15 секунд, затем снова включите. Если миксер все же не включается, дайте ему остыть в течении 30 минут до того как включить снова.
- Если проблему решить не удалось, обратитесь к разделу «Обслуживание клиентов».

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантийное обслуживание настольного миксера KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: Для моделей 5KPM5 и 5KSM7591X: Полная гарантия сроком на один год, начиная со дня покупки. Для моделей 5KSM7580X и 5KSM6521X: Полная гарантия сроком на пять лет, 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.	A. Ремонт, который вызван выполнением операций, отличающихся от переработки обычных продуктов. B. 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.

www.KitchenAid.eu