

5KSM3311



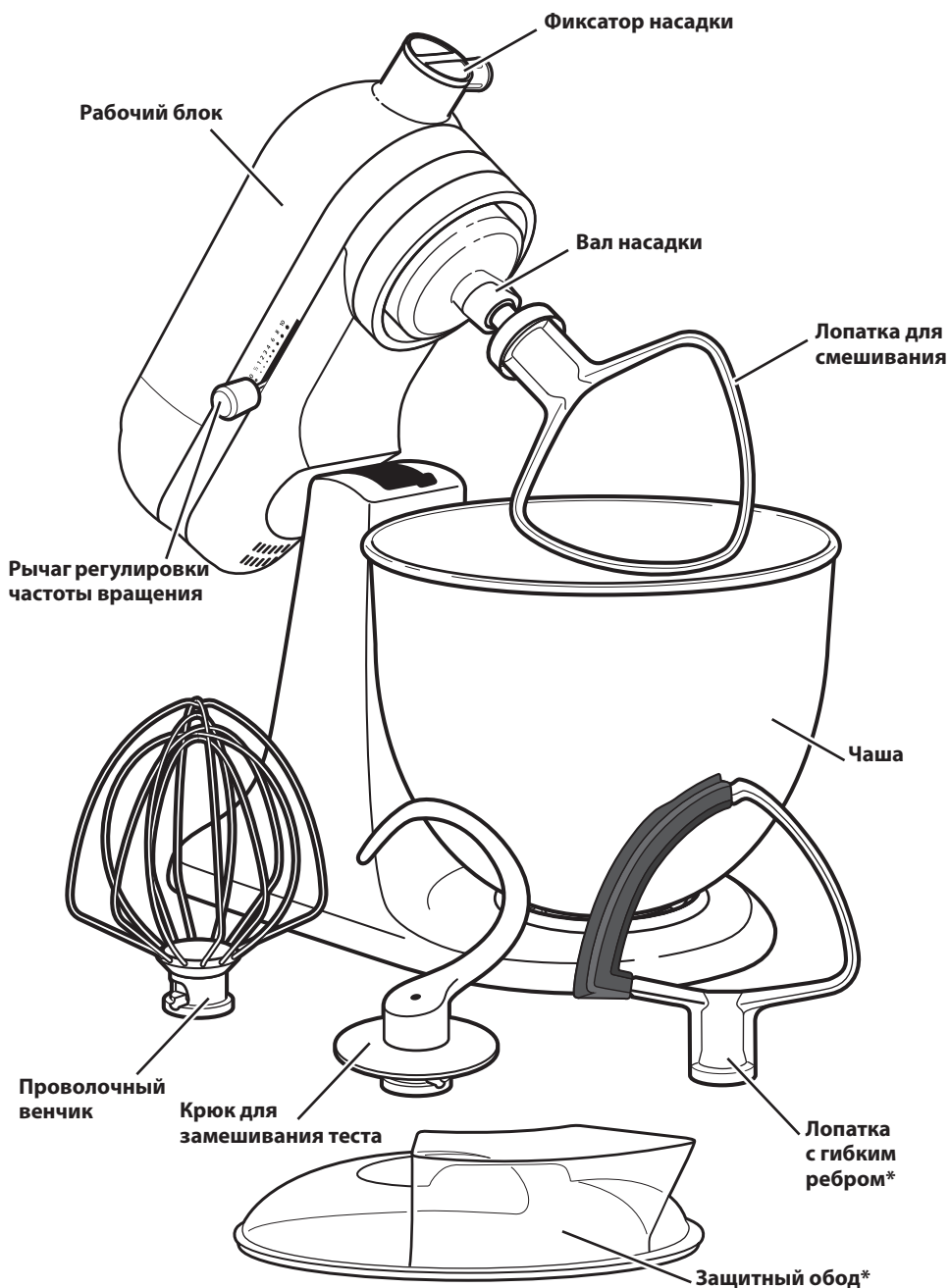
**KitchenAid**

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b> .....	214
<b>ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА</b> .....	215
Меры предосторожности.....	215
Электрические требования.....	217
Утилизация отходов электрического оборудования .....	218
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА</b> .....	218
Выбор аксессуаров.....	218
Руководство для регулировки частоты вращения.....	219
Сборка настольного миксера .....	220
Эксплуатация настольного миксера .....	222
Разборка настольного миксера.....	223
Дополнительные насадки .....	224
<b>УХОД И ЧИСТКА</b> .....	225
<b>ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b> .....	226
<b>ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b> .....	227

# ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



## 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:



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



**Мы 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. Неправильное использование устройства может привести к серьезным травмам.
2. Во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость.
3. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой.
4. 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. Чистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

5. Присматривайте за детьми. Не позволяйте им играть с устройством. Использование устройства детьми не предусмотрено. Устройство и его шнур должны находиться вне пределов досягаемости детей. Чистка и обслуживание устройства не должны выполняться детьми без присмотра.
6. Использование прибора детьми не предусмотрено. Храните прибор и его шнур вне досягаемости детей.
7. 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.
8. Не используйте устройство, если у него поврежден шнур электропитания или вилка, в случае нарушения его нормальной работы, а также после падения или иного повреждения. Передайте бытовой прибор в ближайший сервисный центр на обследование, починку или регулировку.
9. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
10. Не используйте настольный миксер вне помещения.
11. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности.
12. Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей, в том числе плиты.
13. Снимайте лопатку для смешивания, проволочный венчик или крюк для замешивания теста с миксера перед мытьём.

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

14. Данное устройство предназначено для использования в домашних и сходных с ними условиях:

- на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и в других рабочих помещениях.
- в жилых домах на фермах.
- клиентами в отелях, мотелях и других помещениях жилого типа.
- в домашних гостиницах, предоставляющих питание.

## СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

**⚠ ВНИМАНИЕ**



**Опасность поражения электрическим током**

**Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную электрическую розетку.**

**Не снимайте контакт заземления.**

**Не используйте адаптер.**

**Не используйте удлинитель.**

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

Напряжение: 220-240 Вольт

Частота: 50-60 Герц

Мощность: 250 Ватт

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Данные о номинальной мощности вашего миксера указаны на табличке с серийным номером.


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

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

# ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

## 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.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

## ВЫБОР АКССУАРОВ






АКССУАР	ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ:	ОПИСАНИЕ:
ЛОПАТКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ ЛОПАТКА С ГИБКИМ РЕБРОМ* 	Нормальные-густые смеси	Торты, сливочная глазурь, леденцы, печенье, выпечка, пироги, мясные рулеты, картофельное пюре
ПРОВОЛОЧНЫЙ ВЕНЧИК 	Смеси, требующие взбивания	Яйца, белки, густые сливки, отварная глазурь, бисквитные пирожные, майонез, некоторые виды леденцов
КРЮК ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА 	Смешивание ингредиентов и замешивание дрожжевого теста	Тесто для хлеба, булочек и пиццы

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

## РУКОВОДСТВО ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ЧАСТОТЫ ВРАЩЕНИЯ

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".

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Рычаг регулировки частоты вращения можно устанавливать в промежуточное положение между перечисленными в таблице скоростями, чтобы добиться вращения со скоростями 1, 3, 5, 7 и 9, при необходимости более точной регулировки. При подготовке дрожжевого теста не превышайте скорость 2, т.к. высокая скорость в этом случае может повлечь поломку настольного миксера.

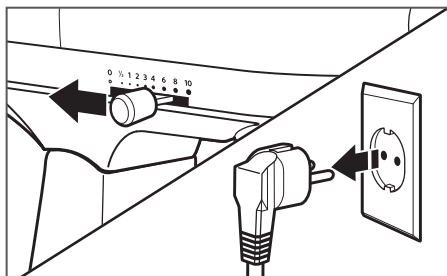
СКОРОСТЬ	АКСЕССУАР	ДЕЙСТВИЕ:	ОПИСАНИЕ:
1/2		РАЗМЕШИВАНИЕ	Для любых видов смешивания, медленного помешивания, соединения ингредиентов и приготовления пюре. Используйте для добавления муки и сухих ингредиентов в жидкое тесто, а также для добавления жидкостей к сухим ингредиентам. Скорость 1 не следует использовать для смешивания или замешивания дрожжевого теста.
1			
2		МЕДЛЕННОЕ СМЕШИВАНИЕ	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, СЛИВКО-ВЗБИВАНИЕ	Для среднескоростного взбивания (взбивания сливок) лопаткой или венчиком. Используйте для завершающего этапа смешивания кексовых смесей, смесей для пончиков и других видов жидкого теста. Высокая скорость для кексовых смесей.
8		СКОРОСТНОЕ ВЗБИВАНИЕ, ВЗБИВАЛКОЙ ИЛИ ВЕНЧИКОМ	Для взбивания сливок, яичных белков и глазури, используя лопатку для смешивания или венчик.
10		СКОРОСТНОЕ ВЗБИВАНИЕ ВЕНЧИКОМ	Для взбивания венчиком небольшого количества сливок или яичных белков, а также взбивания картофельного пюре в конце приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чтобы легко передвигать рычаг регулировки частоты вращения, слегка приподнимайте его, когда перемещаете в любом направлении.



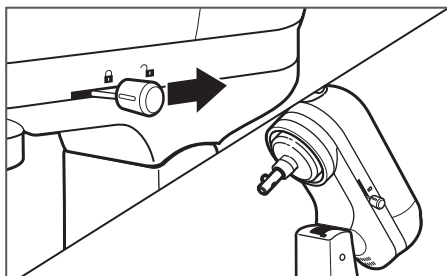
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

## СБОРКА НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



1

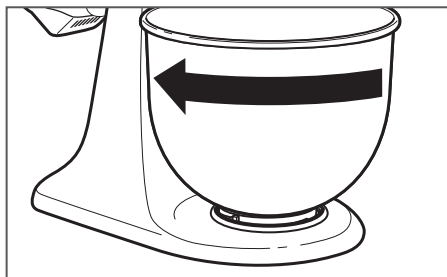
Убедитесь, что настольный миксер не включен в розетку, а рычаг регулировки частоты вращения установлен на «0».



2

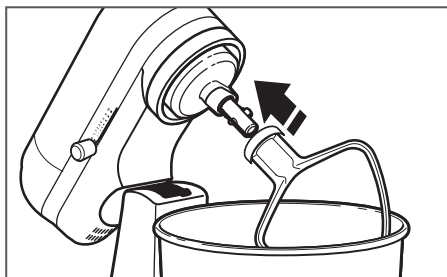
**Поднимите рабочий блок:** Установите блокирующий рычаг в положение «Открыть» (Unlock) и поднимите рабочий блок. После поднятия переведите блокирующий рычаг в положение «Закрыть» (Lock), чтобы зафиксировать рабочий блок наверху.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чтобы легко передвигать рычаг регулировки частоты вращения, слегка приподнимайте его, когда перемещаете в любом направлении.



3

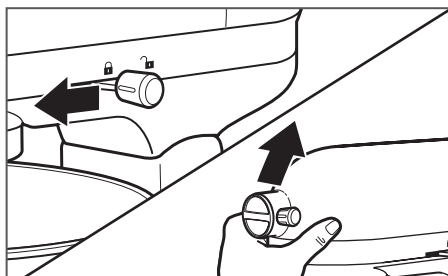
**Установите чашу:** Поместите чашу на фиксатор и осторожно поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.



4

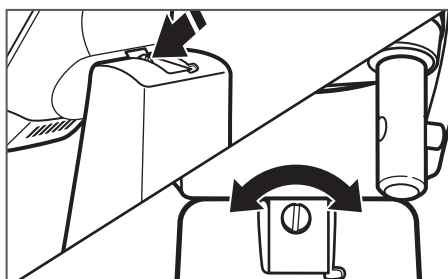
**Присоедините одну из насадок:** Наденьте насадку на вал насадки и нажмите на нее до максимальной фиксации. Затем поверните насадку против часовой стрелки, насаживая ее на штифт вала.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

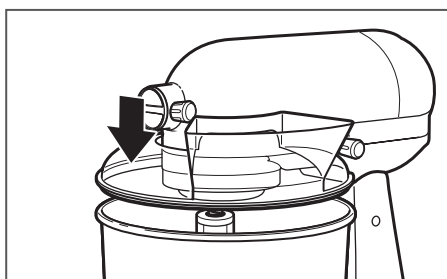


5

**Опустите рабочий блок:** Установите блокирующий рычаг в положение «Открыть» (Unlock) и направьте рабочий блок вниз. Убедитесь, что рабочий блок полностью опущен, затем переведите блокирующий рычаг в положение «Закреть» (Lock). Перед началом работы проверьте блокировку – попробуйте поднять рабочий блок.



**(НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО) Чтобы отрегулировать расстояние между насадкой и стенками чаши:** Отведите рабочий блок назад, затем слегка поверните винт против часовой стрелки (влево), чтобы поднять насадку, или по часовой стрелке (вправо), чтобы опустить ее. Отрегулируйте насадку так, чтобы она находилась вблизи поверхности чаши. Если вы перекрутите винт, фиксатор чаши может не зафиксировать ее положение.



**(НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО) Установите 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. Разливочный носик будет как раз справа от фиксатора насадок, если смотреть прямо на миксер.

**ВНИМАНИЕ:** 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 лопатка для смешивания упирается в дно чаши или слишком удаляется от него, это расстояние можно отрегулировать.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Лопатка для смешивания не должна упираться о дно или в бок чаши после правильной регулировки. Если лопатка для смешивания или проволочный венчик отрегулирован на минимальном расстоянии, приводящим к контакту с дном чаши, покрытие может быть удалено с лопатки, а проволочные детали венчика могут изнашиваться.

\*Аксессуар продается отдельно

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Миксер может нагреваться при работе. При длительном использовании верхняя часть устройства может нагреваться. Это нормально.

### ⚠ ВНИМАНИЕ



**Опасность поражения электрическим током**

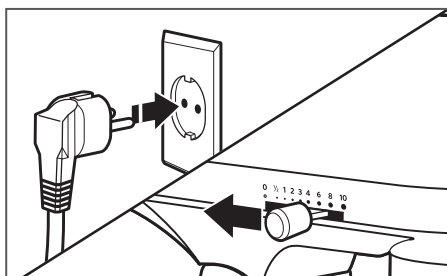
Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную электрическую розетку.

Не снимайте контакт заземления.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

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



Включите стационарный миксер в заземленную электрическую розетку. Перед началом работы всегда устанавливайте рычаг регулировки частоты вращения на минимальный уровень; во время работы постепенно увеличивайте скорость во избежание разбрызгивания ингредиентов. См. «Руководство для регулировки частоты вращения» для выбора оптимальной скорости.

**1**

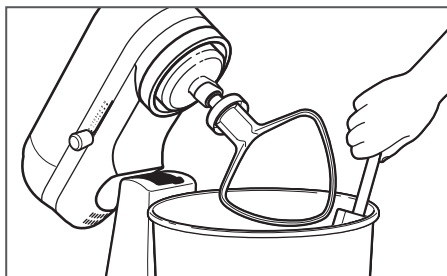
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чтобы легко передвигать рычаг регулировки частоты вращения, слегка приподнимайте его, когда перемещаете в любом направлении.

### ⚠ ВНИМАНИЕ

**Опасность получения травмы**

Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

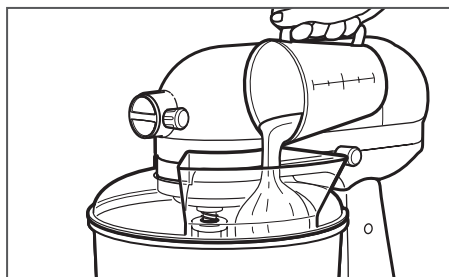
Невыполнение этого требования может привести к перелому кости, порезам или синякам.



Не чистите чашу пока настольный миксер работает. Чаша и лопатки разработаны для обеспечения тщательного смешивания без частой очистки боковых сторон чаши. Одной или двух очисток при смешивании обычно бывает достаточно.

**2**

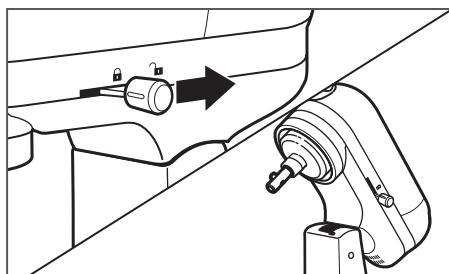
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



**(НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО)** Добавляйте ингредиенты в чашу через разливочный носик.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Используйте защитный обод\* для предотвращения разбрызгивания ингредиентов во время смешивания, а также для добавления жидких продуктов во время работы.

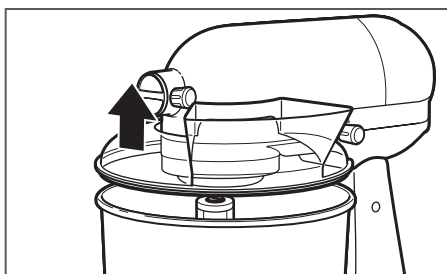
## РАЗБОРКА НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



### **Поднимите рабочий блок:**

Убедитесь, что настольный миксер не включен в розетку, а рычаг регулировки частоты вращения установлен на «0», затем переведите блокирующий рычаг в положение «Открыть» (Unlock) и поднимите рабочий блок. После поднятия переведите блокирующий рычаг в положение «Закреть» (Lock), чтобы зафиксировать рабочий блок наверху.

**1**

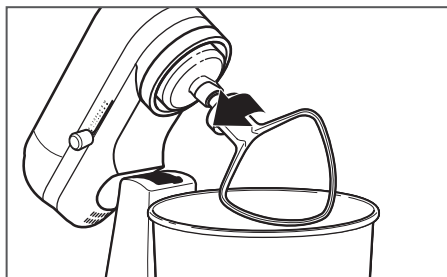


**(НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО)** Снимите защитный обод\*: Снимите переднюю часть защитного обода\* с чаши и потяните ее в направлении от миксера.

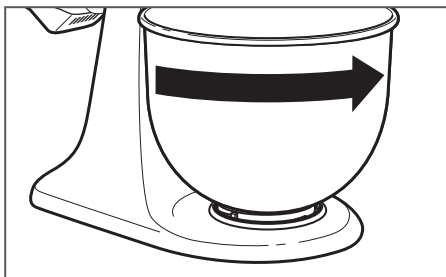
РУССКИЙ

\*Аксессуар продается отдельно

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



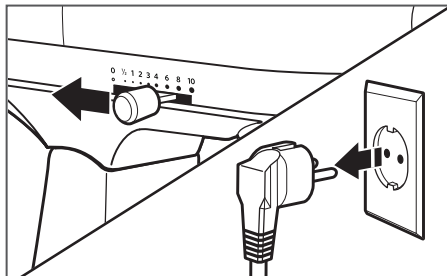
- 2** **Отсоедините насадку:** Установите рычаг регулировки частоты вращения на «0», отключите миксер от розетки и отведите рабочий блок назад; затем нажмите на насадку до упора, поверните ее по часовой стрелки и снимите с вала насадки.



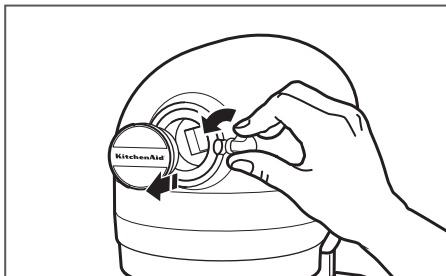
- 3** **Снимите чашу:** Аккуратно поверните чашу против часовой стрелки, чтобы снять ее с фиксатора.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ

KitchenAid предлагает широкий ассортимент дополнительных аксессуаров, таких как спиральный нож, ножи для нарезки пасты или мясорубка, которые можно присоединять к настольному миксеру, как показано на рисунке.

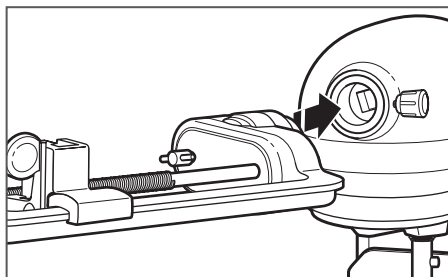


- 1** Убедитесь, что настольный миксер не включен в розетку, а рычаг регулировки частоты вращения установлен на «0».



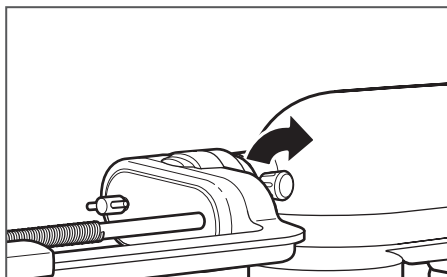
- 2** Поверните крепежный винт против часовой стрелки, чтобы отсоединить колпачок.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



3

Вставьте насадку в фиксатор так, чтобы конец вала плотно вошел в квадратное отверстие фиксатора. Может потребоваться вращение насадки в ту или другую сторону. Когда насадка займет правильное положение, штифт на насадке войдет в паз на кромке соединительной втулки.



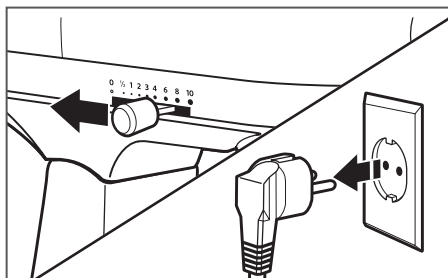
4

Затяните ручку крепления, повернув ее по часовой стрелке, чтобы насадка была полностью закреплена на миксере. Подробные инструкции по использованию насадки см. в руководстве по эксплуатации, прилагающемся к насадке.

## УХОД И ЧИСТКА

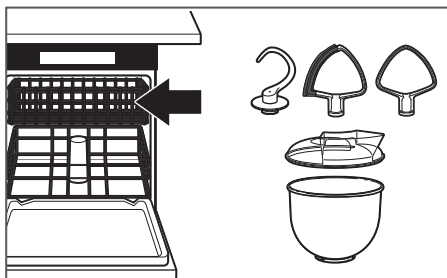
### ЧИСТКА НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

**ВНИМАНИЕ:** Запрещается мыть проволочный венчик в посудомоечной машине. Не погружайте корпус миксера в воду или другие жидкости. Эти части необходимо мыть вручную.



1

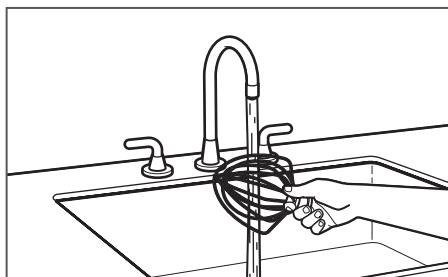
Перед чисткой выключите настольный миксер (кнопка OFF) и отсоедините от сети. Протрите корпус миксера мягкой влажной тканью. Не используйте бытовые / коммерческие моющие средства. Регулярно протирайте вал насадки, чтобы на нем не скапливались остатки. Не погружайте миксер в воду.



2

Чашу, лопатку для смешивания, крюк для замешивания теста, лопатку с гибким ребром и защитный обод\* можно мыть в посудомоечной машине (только на верхней решетке); другой способ чистки — тщательно вымыть их в горячей мыльной воде и хорошо ополоснуть, а затем высушить. Венчики не следует хранить на валу.

## УХОД И ЧИСТКА



3

Проволочный венчик не пригоден для мойки в посудомоечной машине. Вымойте его в горячей мыльной воде и тщательно сполосните перед тем, как сушить. Запрещается хранить проволочный венчик на валу.

## ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### **⚠ ВНИМАНИЕ**



**Опасность поражения электрическим током**

**Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную электрическую розетку.**

**Не снимайте контакт заземления.**

**Не используйте адаптер.**

**Не используйте удлинитель.**

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

2. Миксер может выделять резкий запах, особенно если он новый. Это обычное явление для электромоторов.
3. Если венчик или лопатка для смешивания контактируют с чашей, остановите миксер. Отрегулируйте расстояние между насадкой и стенками чаши в соответствии с инструкциями в разделе «Сборка настольного миксера».
4. Подсоединен ли миксер к розетке?
5. Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
6. Выключите настольный миксер на 10-15 секунд, затем снова включите. Если настольный миксер не работает, оставьте его остыть на 30 минут, затем включите миксер снова.

Если проблема не может быть решена, см. раздел «Гарантия и техническое обслуживание». Не возвращайте миксер продавцу — он не занимается сервисным обслуживанием.

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

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

# ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА KITCHENAID

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: 5KSM3311 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.	<b>A.</b> Ремонт в тех случаях, когда миксер используется для операций, отличающихся от обычного приготовления домашней пищи. <b>B.</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.

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

©2017 Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.



**KitchenAid**

©2017 All rights reserved.  
Specifications subject to change without notice.