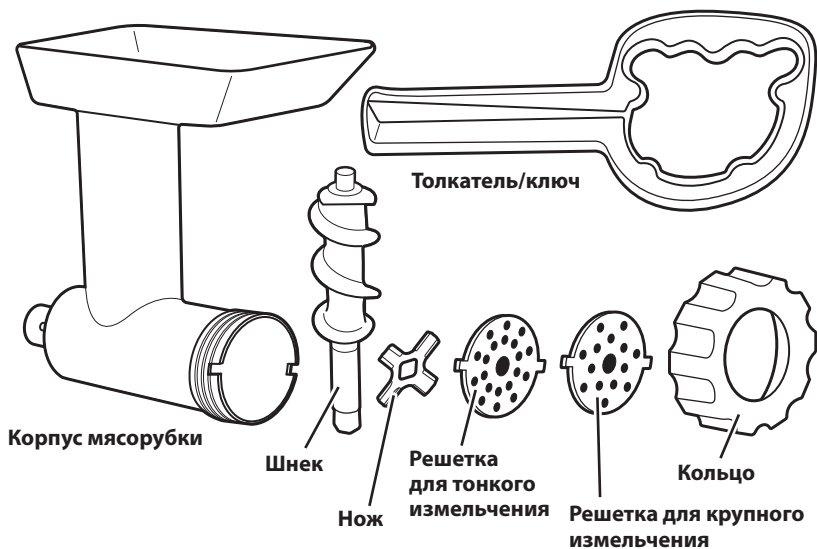


СОДЕРЖАНИЕ

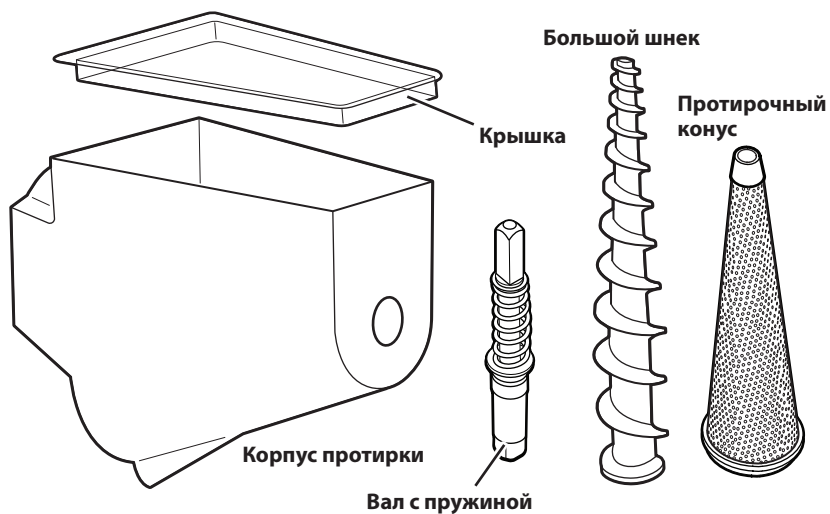
ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	188
Части и принадлежности.....	188
Детали протирки для фруктов и овощей	188
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСАДКИ	
НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА	189
Меры предосторожности.....	189
Утилизация отходов электрического оборудования	191
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА	191
Рекомендации по использованию различных решеток мясорубки	191
Рекомендации по использованию протирки для фруктов и овощей.....	192
Сборка мясорубки	193
Сборка насадки-протирки для фруктов и овощей.....	194
Присоединение мясорубки/протирки к настольному миксеру	195
Использование насадки-мясорубки	196
Использование насадки-протирки для фруктов и овощей.....	197
УХОД И ЧИСТКА	198
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	199

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



ДЕТАЛИ ПРОТИРКИ ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ*



*Эти детали продаются отдельно как модель 5FVSP.

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**

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

 **ВНИМАНИЕ**

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. Данное устройство не предназначено для использования лицами (в т.ч. детьми) с пониженной остротой органов чувств или пониженными умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они используют устройство под наблюдением или руководством лица, отвечающего за их безопасность.
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.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА


4. Присматривайте за детьми. Не позволяйте им играть с устройством.
5. Не оставляйте настольный миксер без присмотра во время его работы.
6. Выключайте прибор, вынимайте шнур питания из розетки и отсоединяйте насадку перед чистой насадкой и на то время, когда вы не используете насадку. Выключайте прибор и убеждайтесь, что электродвигатель полностью остановился, перед тем как подсоединять или отсоединять насадку.
7. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
8. Не используйте прибор на открытом воздухе.
9. Избегайте контакта с движущимися деталями. Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.
10. Перед использованием проверяйте, чтобы в загрузочной воронке не было посторонних предметов.
11. Никогда не проталкивайте ингредиенты руками. Всегда используйте толкатель/ключ.
12. Не счищайте пищу пальцами с решетки во время работы прибора. Вы можете порезаться.
13. Лезвия очень острые. Обращайтесь с ним осторожно.
14. См. также раздел "Меры предосторожности" в руководстве по эксплуатации, прилагающемся к вашему настольному миксеру.
15. 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

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСАДКИ 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.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РАЗЛИЧНЫХ РЕШЕТОК МЯСОРУБКИ

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЭТИ ДЕТАЛИ	С ЭТИМИ ДЕТАЛЯМИ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	СКОРОСТЬ
 РЕШЕТКА ДЛЯ КРУПНОГО ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ	 НОЖ 	 Измельчение сырого или вареного мяса, твердых овощей, сушеных фруктов и сыра.	4
 РЕШЕТКА ДЛЯ ТОНКОГО ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ	МАЛЕНЬКИЙ ШНЕК  КОЛЬЦО КОРПУС МЯСОРУБКИ	 Измельчение сырого мяса, вареного мяса для паштетов; помол хлеба в хлебные крошки.	4

Мясной фарш

Для достижения наилучших результатов прокручивайте говядину дважды. Наилучшая текстура фарша получается при прокрутке очень холодного или частично замороженного мяса. Жирное мясо следует прокручивать только один раз.




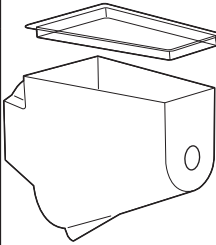


Хлебные крошки

Убедитесь, что хлеб либо тщательно высушен в печи до полного удаления влаги, либо вовсе не высушен. Если хлеб высушен частично, из-за этого может заклинить мясорубку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Очень твердые, плотные продукты, такие как засохший хлеб домашней выпечки, не следует пропускать через мясорубку. Хлеб домашней выпечки следует прокручивать свежим, а затем высушивать крошки в печи или на открытом воздухе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРОТИРКИ ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЭТИ ДЕТАЛИ	С ЭТИМИ ДЕТАЛЯМИ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	СКОРОСТЬ
 ПРОТИРОЧНЫЙ КОНУС	 ВАЛ С ПРУЖИНОЙ	 Соусы Чатни Джемы и фруктовая паста Хумус	4
 КОРПУС ПРОТИРКИ с КРЫШКОЙ	 БОЛЬШОЙ ШНЕК		4
	 КОЛЬЦО		
	КОРПУС МЯСОРУБКИ		

Перед тем, как пропустить фрукты и овощи через протирку:

- Нарежьте на достаточно маленькие кусочки, чтобы они проходили через воронку.
- Снимите грубую толстую кожуру или корку, как у апельсинов.
- Удалите все крупные косточки из овощей и фруктов, таких как персики.
- Удалите листики и стебли, которые бывают, например, у клубники и винограда.
- Сварите все жесткие или твердые фрукты и овощи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во избежание поломки протирки для фруктов и овощей и/или настольного миксера, не следует пропускать через протирку виноград с гладкой кожицей. С помощью протирки можно обрабатывать только виноград вида Винифера, такой как виноград сорта Мускат и сортов без семян.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

СБОРКА МЯСОРУБКИ

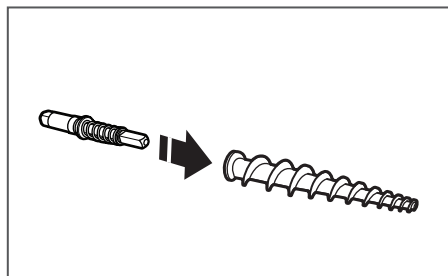


ПРИМЕЧАНИЕ: Толкатель/ключ используется для снятия кольца. Во избежание поломки насадки не используйте толкатель/ключ для затягивания кольца мясорубки.

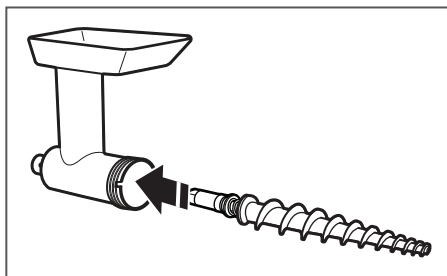
ПРИМЕЧАНИЕ: Можно подсоединить насадку-протирку, чтобы превратить мясорубку в протирку для фруктов и овощей. С помощью соответствующей насадки мясорубку можно также использовать для набивки колбас.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

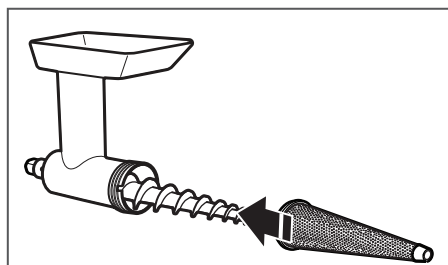
СБОРКА НАСАДКИ-ПРОТИРКИ ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ



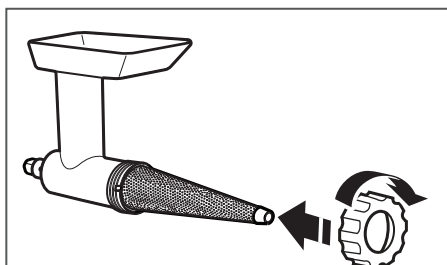
- 1** Вставьте до упора меньший конец вала с пружиной в отверстие большого шнека.



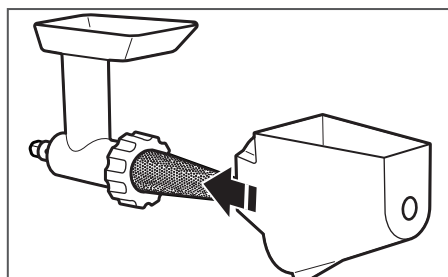
- 2** Вставьте большой шнек в корпус мясорубки.



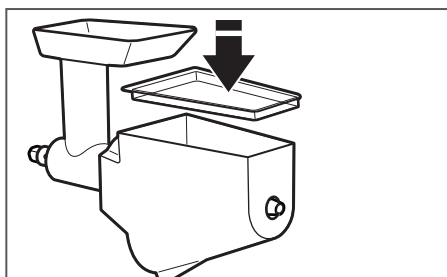
- 3** Наденьте протирачный конус на открытый конец большого шнека, совместив выступы на конусе с прорезями в корпусе мясорубки.



- 4** Поместите кольцо на корпус мясорубки и закрутите рукой до упора, не перетягивая чрезмерно.



- 5** Наденьте корпус протирки на конус и зафиксируйте на верхней части кольца.

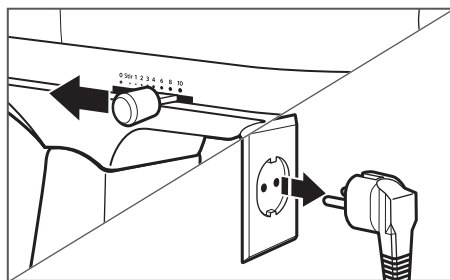


- 6** Наденьте крышку на корпус протирки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Толкатель/ключ используется только для снятия кольца. Во избежание поломки насадки не используйте устройство для проталкивания пищи/ключ для затягивания кольца мясорубки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

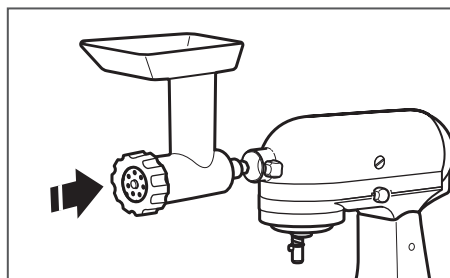
ПРИСОЕДИНЕНИЕ МЯСОРУБКИ/ПРОТИРКИ К НАСТОЛЬНОМУ МИКСЕРУ



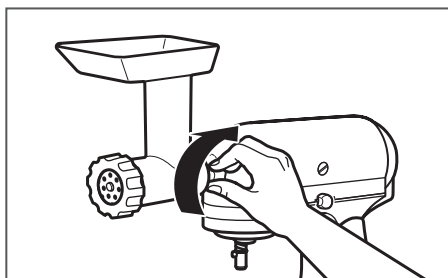
- 1** Выключите настольный миксер (кнопка OFF) и отсоедините от сети.



- 2** Для настольных миксеров с откидным колпачком насадки: Поднимите вверх, чтобы открыть.
Для настольных миксеров со съёмным колпачком насадки: Поверните крепежный винт против часовой стрелки, чтобы отсоединить колпачок.



- 3** Подсоедините насадку к приводу миксера, убедившись, что вал насадки совмещен с квадратным гнездом привода миксера. При необходимости вращайте насадку вперед и назад. Штифт насадки должен зафиксировать ее в правильном положении.



- 4** Затяните крепежный винт привода миксера, пока насадка не будет надежно закреплена.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-МЯСОРУБКИ

⚠ ВНИМАНИЕ



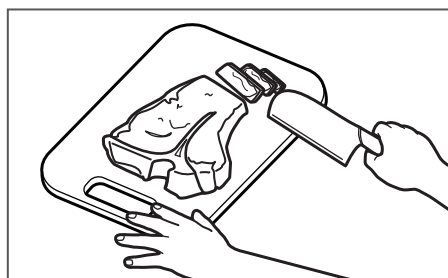
Вращающееся лезвие опасно

Всегда используйте толкушку.

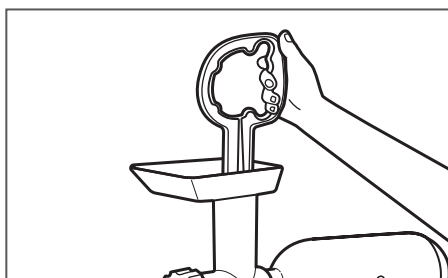
Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.

Храните вне досягаемости детей.

Нарушение техники безопасности может привести к ампутации и порезам.



- 1** Нарезьте продукты маленькими кусками и поместите их в воронку. Мясо должно быть нарезано на длинные узкие полосы.



- 2** Установите настольный миксер на скорость 4 и протолкните продукты в воронку с помощью толкателя/ключа.

ПРИМЕЧАНИЕ: При обработке больших количеств продуктов с высоким содержанием влаги, таких как помидоры или виноград, в воронке может появиться жидкость. Чтобы жидкость просочилась через решетку мясорубки, оставляйте миксер включенным. Но при этом не добавляйте продукты, пока жидкость не стечет сама, чтобы не повредить настольный миксер.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-ПРОТИРКИ ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

⚠ ВНИМАНИЕ



Вращающееся лезвие опасно

Всегда используйте толкучку.

Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.

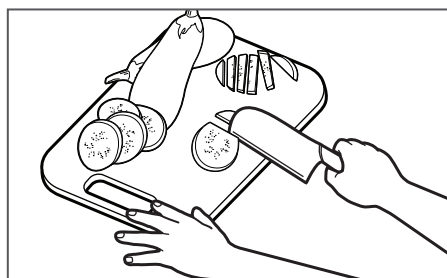
Храните вне досягаемости детей.

Нарушение техники безопасности может привести к ампутации и порезам.



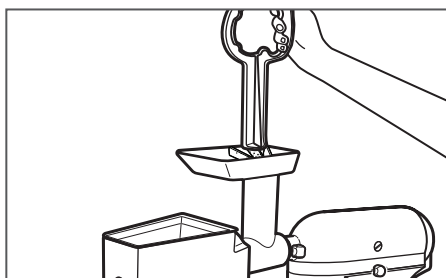
1

Прикрепив насадку-протирку к настольному миксеру, подставьте чашу миксера под корпус протирки, чтобы в ней собирались протертые продукты, а также подставьте чашу меньшего размера под открытый конец корпуса протирки, чтобы в не попадали пищевые отходы.



2

Нарежьте на достаточно маленькие кусочки, чтобы они проходили через воронку.



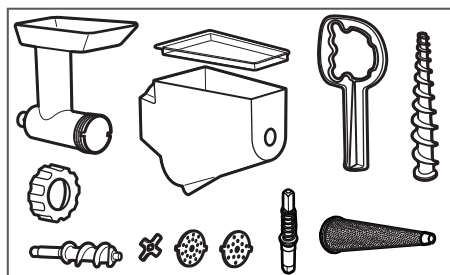
3

Установите настольный миксер на скорость 4 и протолкните продукты в воронку с помощью толкателя/ключа.

ПРИМЕЧАНИЕ: При обработке больших количеств продуктов с высоким содержанием влаги, таких как помидоры или виноград, в воронке может появиться жидкость. Чтобы жидкость просочилась через решетку мясорубки, оставляйте миксер включенным. Но при этом не добавляйте продукты, пока жидкость не стечет сама, чтобы не повредить настольный миксер.

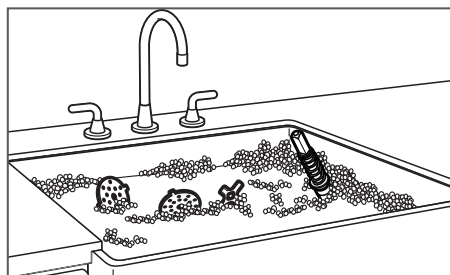
УХОД И ЧИСТКА

ЧИСТКА МЯСОРУБКИ/ПРОТИРКИ

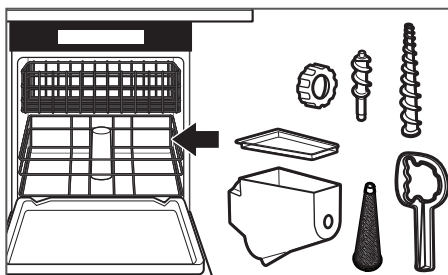


- 1** Полностью разберите мясорубку/протирку на отдельные части.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы ослабить кольцо: если кольцо сидит слишком туго, чтобы снять его рукой, зацепите толкатель/ключ за канавки кольца и поверните против часовой стрелки.



- 3** Вымойте вручную в теплой мыльной воде и тщательно вытрите следующие детали: корпус мясорубки, нож, решетки и вал с пружиной.



- 2** В посудомоечной машине можно мыть следующие детали: шнек, протирачный конус, корпус протирки, крышку, кольцо, поднос для продуктов и толкатель/ключ.

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые продукты могут оставлять пятна на определенных деталях. С этими пятнами можно бороться двумя способами: поместите в посудомоечную машину детали, пригодные для мойки в посудомоечной машине, и запустите цикл для нормально запачканной посуды; либо потрите пятна тряпочкой с небольшим количеством масла, а затем промойте в теплой мыльной воде и высушите.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для удаления мякоти с протирачного конуса можно использовать маленькую щетку для бутылки.

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ГАРАНТИЯ НА НАСАДКИ ДЛЯ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА KITCHENAID

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: 5FGA, 5FVSP, 5FVSFGA Полная гарантия сроком на два 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.	A. Ремонт после использования насадки настольного миксера в целях, отличных от обычного бытового использования для обработки 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.

**Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:
www.kitchenaid.eu**

Данное руководство также доступно на нашем веб-сайте: www.kitchenaid.eu

©2017 Все права защищены. KITCHENAID и эмблема с изображением стационарного миксера являются торговыми марками в США и во всем мире.

