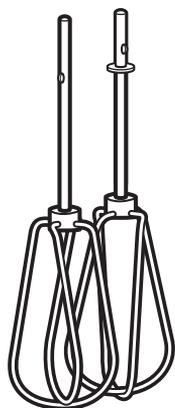
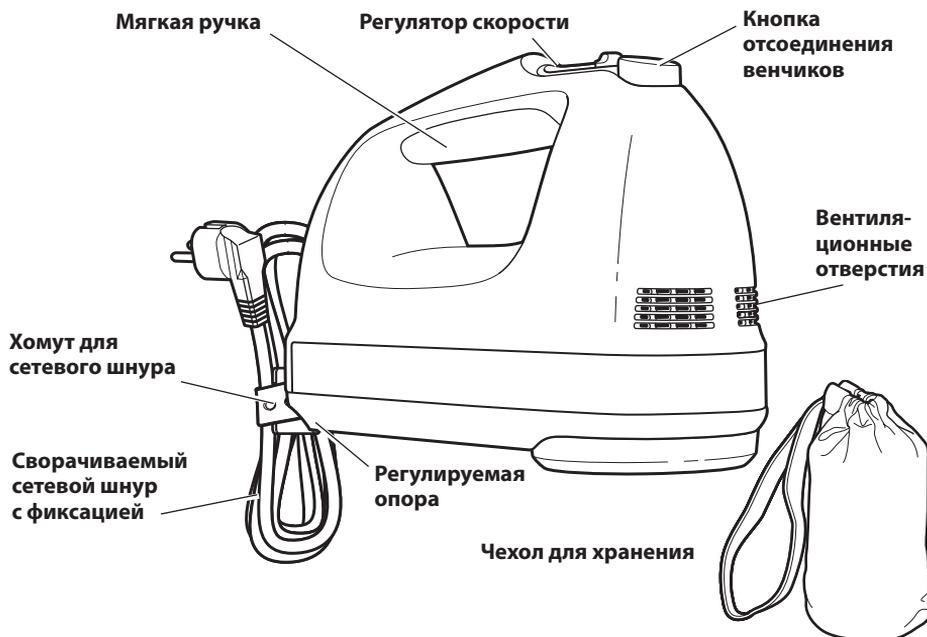




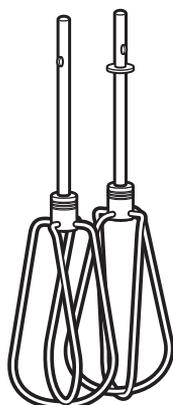
# СОДЕРЖАНИЕ

<b>КОМПОНЕНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ .....</b>	<b>210</b>
Рекомендации по использованию принадлежностей.....	211
<b>ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РУЧНОГО МИКСЕРА .....</b>	<b>212</b>
Меры предосторожности .....	212
Требования к электрическому подключению .....	214
Утилизация электрического оборудования .....	214
<b>РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ СКОРОСТИ.....</b>	<b>215</b>
7-скоростные ручные миксеры .....	215
9-скоростные ручные миксеры .....	216
<b>НАСТРОЙКА РУЧНОГО МИКСЕРА .....</b>	<b>217</b>
Присоединение насадок.....	217
Снятие насадок .....	218
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО МИКСЕРА .....</b>	<b>219</b>
Использование регулятора скорости .....	219
<b>ЧИСТКА И УХОД .....</b>	<b>221</b>
Чистка корпуса ручного миксера.....	221
Чистка насадок.....	222
Мойка чехла для хранения миксера .....	222
<b>ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....</b>	<b>222</b>
<b>ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ .....</b>	<b>223</b>

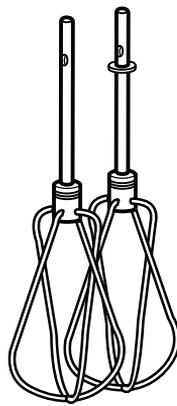
# КОМПОНЕНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Насадка Турбо-венчик



Насадка Турбо-венчик II

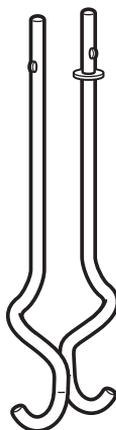


Насадка венчик Artisan

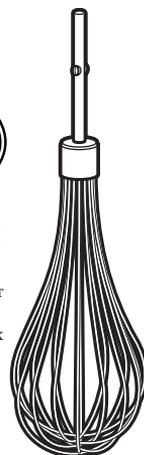
(Входит в комплект поставки только профессиональных моделей)



Стержневой смеситель



Насадки (крючки) для замешивания теста

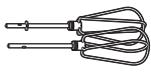
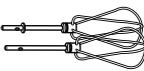
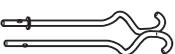


16-проволочный венчик



# КОМПОНЕНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ	ПРИМЕНЕНИЕ	ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ МОДЕЛИ		
		КНМ7210	КНМ926	КНМ9212
 Турбо-венчик	замешивание теста для печенья или тортов			
 Турбо-венчик II	замешивание теста для печенья или тортов	•	•	
 Венчик Artisan*	замешивание теста для печенья или тортов			•
 Стержневой смеситель	приготовление смузи молочных коктейлей соусов, заправок для салата		•	•
 Насадки (крючки) для замешивания теста	приготовление дрожжевого теста для хлеба		•	•
 16-проволочный венчик	приготовление взбитых сливок взбивание яичных белков приготовление белых соусов приготовление пудингов	•	•	•
 Чехол для хранения*	служит для хранения насадок		•	•

\* Не продается в качестве дополнительной принадлежности.

РУССКИЙ



## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РУЧНОГО МИКСЕРА

### 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 электробытовых приборов всегда следует соблюдать базовые меры предосторожности, в том числе следующие:**

1. Прочитайте все указания. Ненадлежащее использование прибора может привести к травмам.
2. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или не имеющими достаточного опыта и знаний за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром или были проинструктированы в отношении использования прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
3. Только для Европы: Данный прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его сетевой шнур в местах, недоступных для детей.
4. Только для Европы: Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо не имеющие надлежащего опыта использования и знаний, могут пользоваться электробытовыми приборами только в том случае, если они находятся под присмотром или проинструктированы по вопросу безопасного использования электробытового прибора и осознают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с прибором.





## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РУЧНОГО МИКСЕРА

5. Следите за детьми и не допускайте, чтобы они играли с прибором.
6. В случае повреждения сетевого шнура его замена должна осуществляться изготовителем, работником сервисного центра или другим работником с аналогичной квалификацией во избежание риска поражения электрическим током.
7. Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор в воду или другую жидкость.
8. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
9. Выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания, если он не используется, а также перед тем, как снимать или устанавливать какие-либо его части, а также перед чисткой. Чтобы отсоединить прибор от сети, возьмитесь за вилку сетевого шнура и потяните за нее, чтобы вынуть из розетки. Никогда не тяните за сам шнур.
10. Избегайте прикосновений к движущимся частям прибора. Следите за тем, чтобы во время работы прибора ваши руки, волосы, одежда, а также лопатка или другие принадлежности находились вне зоны действия его компонентов во избежание травмы и/или повреждения прибора.
11. Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или вилкой или после возникновения неисправностей в работе прибора или его падения или любого другого повреждения. В этом случае верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.
12. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола или столешницы.
13. Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями, в том числе поверхностями кухонной плиты.
14. Использование насадок, не рекомендованных компанией KitchenAid или проданных не ею, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травме.
15. Не используйте прибор на открытом воздухе.
16. Указания по очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, см. в разделе «Чистка и уход».



## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РУЧНОГО МИКСЕРА

17. Перед тем как приступать к мойке, выньте принадлежности из ручного миксера.
18. Данный прибор предназначен для эксплуатации в быту и аналогичных условиях, например:
  - на кухнях для персонала в магазинах, офисных и других рабочих помещениях.
  - в центрах агротуризма;
  - для использования клиентами в отелях, мотелях и других мест временного проживания;
  - в пансионатах типа Bed and Breakfast.

## СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

### ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОМУ ПОДКЛЮЧЕНИЮ

**Напряжение:** 220-240 В пер. тока

**Частота:** 50-60 Гц

**Мощность:** 85 Вт

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если вилка не входит в розетку, обратитесь к квалифицированному электрику. Не вносите никаких изменений в конструкцию вилки. Не используйте переходники.

### УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

#### Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы на 100 % подлежат вторичной переработке и промаркированы соответствующим символом . Поэтому утилизация различных частей упаковки должна производиться ответственно и в полном соответствии с местными нормативами, регулирующими утилизацию отходов.

#### Утилизация изделия

- Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны его неправильной утилизацией.



- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает на то, что в случае вывода изделия из эксплуатации с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами; вместо этого его следует сдать в специализированный центр сбора электронных и электрических приборов для последующей утилизации.

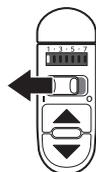
Более подробную информацию о том, как следует обращаться с прибором, а также о его сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытовых отходов или в магазине, в котором было приобретено это изделие.



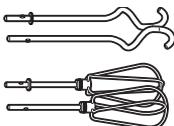
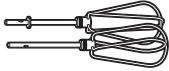
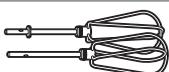
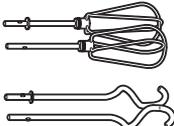


# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ СКОРОСТИ

## 7-СКОРОСТНЫЕ РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



7-скоростной ручной миксер всегда начинает работу на самой низкой скорости (Скорости 1). При необходимости переключите прибор на более высокую скорость: при этом на индикаторе заданной скорости загорится соответствующее число.

СКОРОСТЬ	НАСАДКА	ОПИСАНИЕ
1		Для медленного размешивания, комбинирования ингредиентов и начала смешивания. Работайте на этой скорости, добавляя орехи, шоколадную стружку, тертый сыр, лук, оливки и прочие ингредиенты, содержащие кусочки. Также используйте ее для смеси муки и других сухих ингредиентов с жидкостями или другими смесями, содержащими большое количество влаги. Она способствует предотвращению выплескивания ингредиентов из чаши.
2		Смешивание теста для блинов.
3		Замешивание густого теста, например, для приготовления печенья. Смешивание легких сыров, имеющих кремообразную консистенцию. Замешивание жидких и содержащих желатин смесей.
4		Приготовление густых смесей на основе сливочных сыров. Приготовление пюре из картофеля или тыквы.
5		Смешивание теста для булочек; хлеба, в том числе, быстрого приготовления, и тортов, а также приготовление глазури. Смешивание сливочного масла с сахаром.
6		Взбивание густых кремов и смесей для муссов.
7		Взбивание яичных белков и смесей для безе.

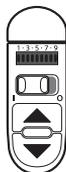
РУССКИЙ

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Замешивайте тесто для хлеба с помощью насадок (крючков) для замешивания теста (ПРОДАНО ОТДЕЛЬНО). Турбо-венчики не предназначены для этой цели.

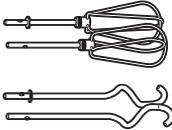
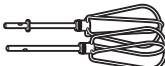
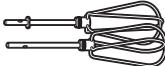
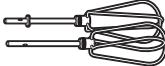
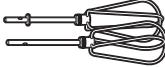
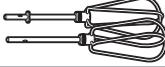
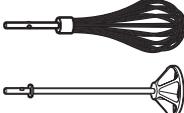
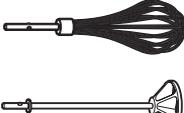


# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ СКОРОСТИ

## 9-СКОРОСТНЫЕ РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



9-скоростной ручной миксер всегда начинает работу на самой низкой скорости (Скорости 1). При необходимости переключите прибор на более высокую скорость: при этом на индикаторе заданной скорости загорится соответствующее число.

СКОРОСТЬ	НАСАДКА	ОПИСАНИЕ
1		Для медленного размешивания, комбинирования ингредиентов и начала смешивания. Работайте на этой скорости, добавляя орехи, шоколадную стружку, тертый сыр, лук, оливки и прочие ингредиенты, содержащие кусочки.
2		Также используйте ее для смеси муки и других сухих ингредиентов с жидкостями или другими смесями, содержащими большое количество влаги. Замешивайте дрожжевое тесто (для хлеба и пиццы) с помощью насадок (крючков) для замешивания теста.
3		Создание жидких смесей, например, для блинов или вафель,
4		Замешивание густого теста, например, для приготовления печенья или бисквитов.
5		Замешивание густого теста, например, для булочек или тортов. Приготовление пюре из картофеля или тыквы.
6		Смешивание сливочного масла с сахаром. Приготовление глазури.
7		Завершение замешивания теста для тортов и других типов теста.
8		Взбивание кремов и смесей для муссов. Смешивание жидких ингредиентов (например, для молочных коктейлей или соусов) и доведение до однородной консистенции заправки для салатов.
9		Взбивание яичных белков и смесей для беже. Смешивание жидких ингредиентов (например, для молочных коктейлей или соусов) и доведение до однородной консистенции заправки для салатов.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Замешивайте тесто для хлеба с помощью насадок (крючков) для замешивания теста. Турбо-венчики не предназначены для этой цели.



# НАСТРОЙКА РУЧНОГО МИКСЕРА

## ПРИСОЕДИНЕНИЕ НАСАДОК

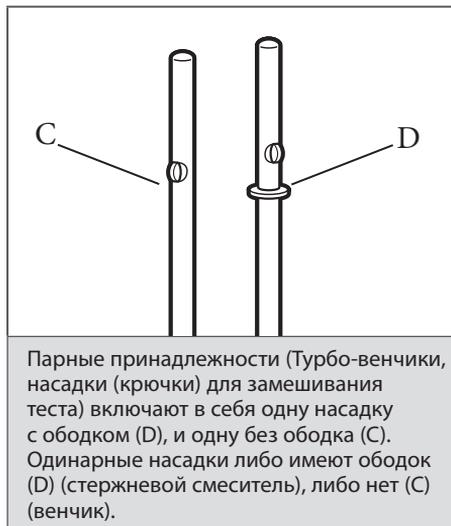
### **⚠ ВНИМАНИЕ**

**Опасность получения травмы**

Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

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

**ВНИМАНИЕ:** Прочитайте инструкции по использованию ручного миксера, изложенные в настоящем руководстве, и строго следуйте им.

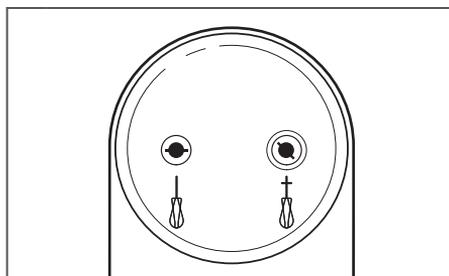


РУССКИЙ

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Принадлежность без ободка можно вставлять в любое из отверстий (A или B). Принадлежности с ободком можно вставлять только в отверстие большего размера (B).



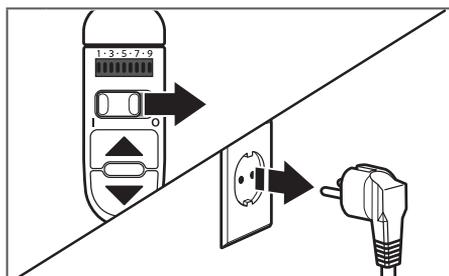
## НАСТРОЙКА РУЧНОГО МИКСЕРА



**3**

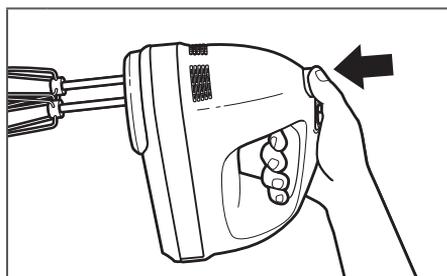
Вставьте принадлежность без ободка (С) в отверстие меньшего размера (А). Совместите и нажмите, чтобы зафиксировать насадку.

## СНЯТИЕ НАСАДОК



**1**

Если ручной миксер работает, остановите его, сдвинув выключатель в положение «О» («Выкл»). Выньте вилку сетевого шнура ручного миксера из электрической розетки.



**2**

Нажмите на кнопку разблокировки для отсоединения насадок от ручного миксера, затем выньте их.





# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО МИКСЕРА

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕГУЛЯТОРА СКОРОСТИ

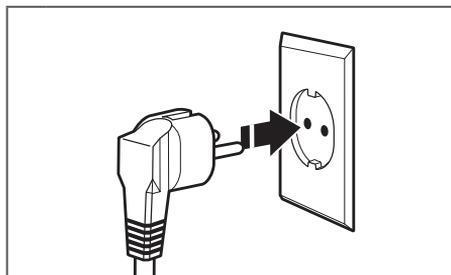
### **ВНИМАНИЕ**

#### **Опасность получения травмы**

**Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.**

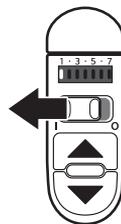
**Невыполнение этого требования может привести к перелому кости, порезам или синякам.**

Данный ручной миксер KitchenAid взбивает быстрее и более эффективно по сравнению с большинством других электрических ручных миксеров. Поэтому время взбивания, указанное в большинстве рецептов, следует отрегулировать во избежание получения слишком жидкой смеси. Время взбивания сокращается за счет большего размера венчика. Для определения оптимального времени взбивания контролируйте состояние теста или смеси и взбивайте только до тех пор, пока не будет достигнута консистенция, указанная в вашем рецепте, например, «однородная и кремообразная». О выборе оптимальной скорости взбивания см. в разделе «Рекомендации по выбору скорости».



**1**

Вставьте вилку сетевого шнура ручного миксера в электрическую розетку.



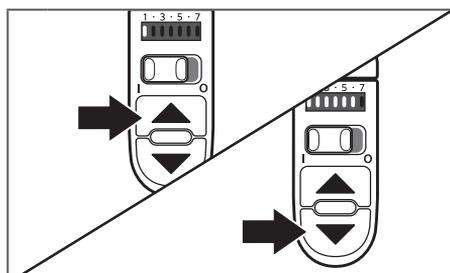
**2**

Сдвиньте выключатель в положение «I» («ВКЛ»). Электродвигатель автоматически включится на скорости 1, а на индикаторе скорости загорится цифра «1».

РУССКИЙ

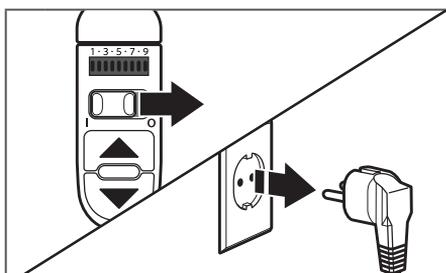


## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО МИКСЕРА



3

Нажимайте кнопку со стрелкой ВВЕРХ для увеличения скорости размешивания до нужного значения. При необходимости нажмите на кнопку со стрелкой ВНИЗ для уменьшения скорости размешивания. Дополнительную информацию см. в разделе «Рекомендации по выбору скорости».



4

По окончании работы сдвиньте выключатель в положение «0» («Выкл»). Перед тем как вынимать насадки, отсоедините ручной миксер от сети электропитания.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Ручной миксер при каждом включении автоматически начинает работу на скорости 1, независимо от скорости, заданной на момент его выключения.



# ЧИСТКА И УХОД

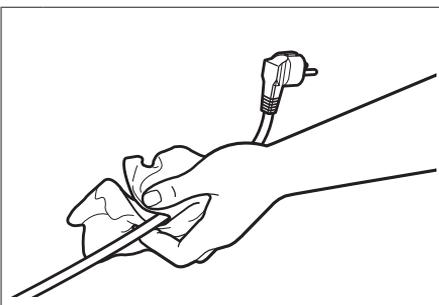
## ЧИСТКА КОРПУСА РУЧНОГО МИКСЕРА

### ВНИМАНИЕ

**Опасность получения травмы**

Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

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



**1**

Всегда отсоединяйте ручной миксер от сети электропитания перед тем, как приступать к его чистке. Протрите сетевой шнур влажной тканью. Затем насухо вытрите мягкой тканью.

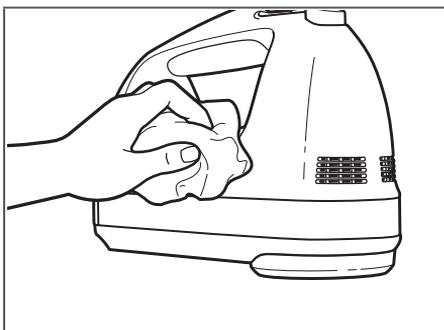
### ВНИМАНИЕ



**Опасность поражения электрическим током**

Не погружайте миксер в воду.

Это может привести к смерти или электрическому шоку.



**2**

Протирайте ручной миксер влажной тканью. Затем насухо вытрите мягкой тканью.

РУССКИЙ

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не погружайте ручной миксер в воду.



## ЧИСТКА И УХОД

### ЧИСТКА НАСАДОК



Перед чисткой насадок всегда вынимайте их из ручного миксера. Мойте их в посудомоечной машине или вручную горячей водой с мылом. Затем сполосните и насухо вытрите.

### МОЙКА ЧЕХЛА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ МИКСЕРА



Стирайте в стиральной машине горячей водой; отжимайте на малой скорости. Или протирайте ткань, смоченной в горячей воде с мылом.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае неисправности или неверной работы ручного миксера:

Вначале попробуйте устранить неисправность согласно приведенным здесь указаниям, чтобы исключить затраты на ненужное сервисное обслуживание.

1. Включен ли ручной миксер в сеть электропитания?
2. Цел ли предохранитель в цепи электроснабжения, в которую включен ваш ручной миксер? Если у вас дома имеется распределительная коробка с рубильником, убедитесь, что он замкнут.
3. Попробуйте отсоединить ручной миксер от электрической розетки, а затем снова подсоединить его к ней.

Если не удастся устранить неисправность: См. раздел «Гарантия и обслуживание». Не возвращайте ручной миксер в магазин — он не производит ремонт.





# ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ГАРАНТИЯ НА РУЧНОЙ МИКСЕР KITCHENAID

Срок действия гарантии:	KitchenAid оплатит:	KitchenAid не будет оплачивать:
Европа, Ближний Восток и Африка: Для моделей 5КНМ7210, 5КНМ926 и 5КНМ9212: Два года полной гарантии со дня покупки.	Замену деталей и стоимость работ по устранению дефектов материалов или изготовления. Соответствующая услуга должна быть произведена работниками авторизованного сервисного центра KitchenAid.	А. Ремонт ручного миксера, если он использовался не по обычному бытовому назначению. В. Ущерб, явившийся результатом несчастного случая, несанкционированного изменения конструкции, неверного или ненадлежащего использования или установки/эксплуатации, не соответствующей местным нормативам в отношении электрооборудования.

**KITCHENAID СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА КОСВЕННЫЙ УЩЕРБ.**

### 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.

### ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

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

РУССКИЙ

©2018 Все права защищены.

Данные могут быть изменены без предварительного извещения.

