



5KFP1644



KitchenAid



СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО КОМБАЙНА	
Меры предосторожности	368
Электрические требования	369
Утилизация отходов электрического оборудования.....	369
ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Части и принадлежности	370
Перевод обозначений на частях комбайна с английского языка	372
Как выбрать нужную насадку.....	374
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА	
Установка рабочей чаши.....	376
Установка крышки и предохранителя	376
Использование подающей трубки 3-в-1	377
Использование скоростных режимов	378
Извлечение обработанных продуктов	378
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ	
Подготовка комплекта для нарезки кубиками к первому использованию..	380
Установка/использование комплекта для нарезки кубиками	381
Установка/снятие многофункционального лезвия.....	382
Установка/снятие подготовительной чаши	383
Установка/снятие шинковального диска, дисков для пармезана и картофеля фри	384
Установка/снятие режущего диска.....	385
Регулирование толщины нарезки	385
Установка/снятие миничаши и минилезвия	386
Установка/снятие соковыжималки для цитрусовых	387
Установка/снятие венчика для взбивания яиц и насадки для теста	388
УХОД И ОЧИСТКА	389
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ	
Использование многофункционального лезвия	390
Использование режущего или шинковального диска	391
Использование насадки для теста.....	391
Полезные советы	392
ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	393
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ	
Гарантия на комбайн KitchenAid.....	394
Обслуживание клиентов.....	394

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО КОМБАЙНА

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

Во избежание риска пожара, поражения электрическим током или повреждений при использовании кухонного комбайна необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Прочтите все инструкции.
2. Во избежание поражения электрическим током не помещайте кухонный комбайн в воду или другие жидкости.
3. 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.
4. Присматривайте за детьми. Не позволяйте им играть с устройством.
5. Отключайте комбайн от сети, если он не используется, а также перед тем, как снимать какие-либо его части, и перед чисткой.
6. Избегайте контакта с движущимися деталями.
7. Не используйте устройство, если у него поврежден шнур электропитания или вилка, в случае нарушения его нормальной работы, а также после падения или иного повреждения. Отнесите устройство в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрических или механических настроек.
8. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
9. Не используйте комбайн на открытом воздухе.
10. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими предметами.
11. Не прикасайтесь и не подносите посторонние предметы к движущимся лезвиям и дискам во время работы комбайна, т.к. это может привести к серьезным травмам или поломке кухонного комбайна. Можно использовать скребок, но только при отключенном кухонном комбайне.
12. Лезвия очень острые. Обращайтесь с ними осторожно.



БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО КОМБАЙНА

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

13. Чтобы свести к минимуму риск получения травм, никогда не кладите режущие диски и лезвия на рабочую поверхность, не установив предварительно рабочую чашу.
14. Убедитесь, что крышка плотно закрывает чашу, перед тем, как включать комбайн.
15. Никогда не проталкивайте ингредиенты руками. Всегда используйте толкушку.
16. Не пытайтесь сломать механизм закрывания крышки.
17. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Электрические требования

Напряжение: 220-240 Вольт

Частота: 50/60 Герц

Мощность: 650 ватт


ПРИМЕЧАНИЕ: Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно. Не используйте адаптер.

Русский

Утилизация отходов электрического оборудования

Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по использованию электрического и электронного оборудования (MEEE).

Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.

Этот знак  на устройстве или на документах, сопровождающих товар, указывает, что данное устройство не может быть утилизировано вместе с прочими

бытовыми отходами. Вместо этого оно должно быть передано в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

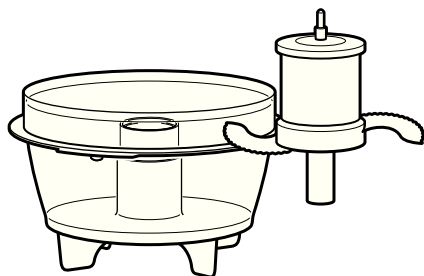
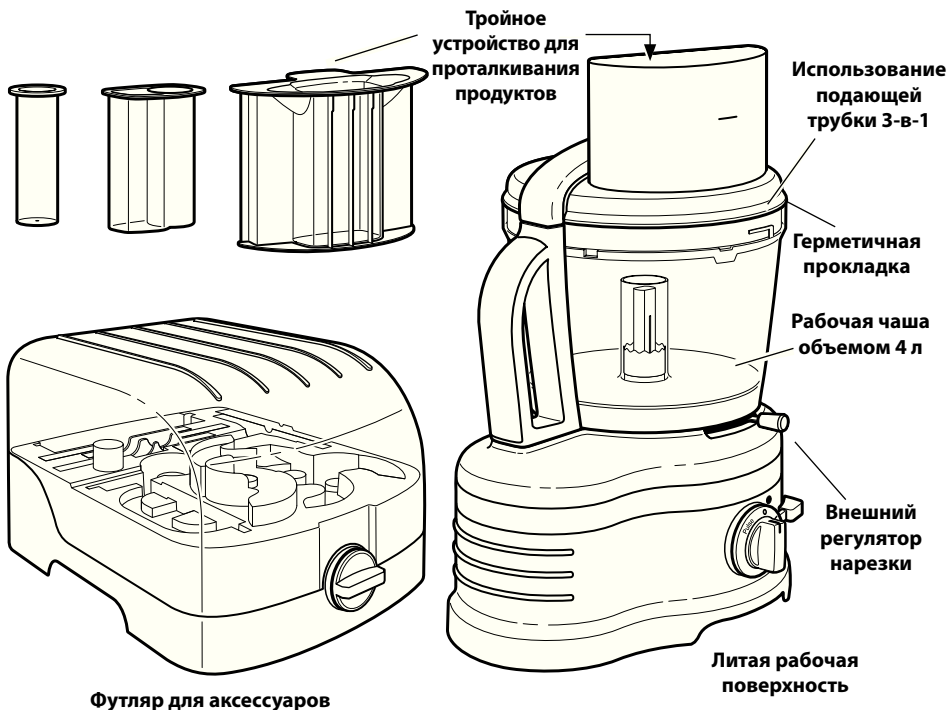
Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.

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.

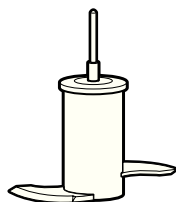


ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

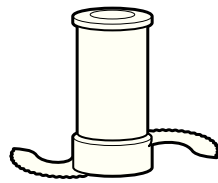
Части и принадлежности



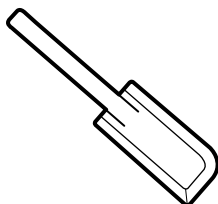
Миничаша объемом 1 л и минилезвие



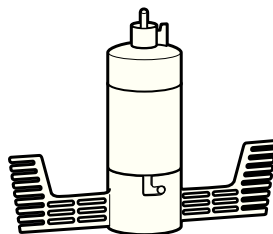
Насадка для теста



Многофункциональное лезвие из нержавеющей стали



Лопатка



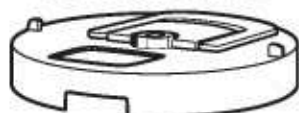
Венчик для взбивания яиц



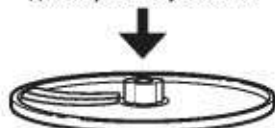
ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Части и принадлежности

КОМПЛЕКТ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ



④ Крышка комплекта для нарезки кубиками



③ Лезвие 8 мм для нарезки кубиками



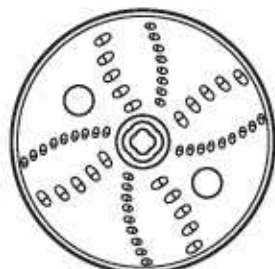
② Решетка для нарезки кубиками



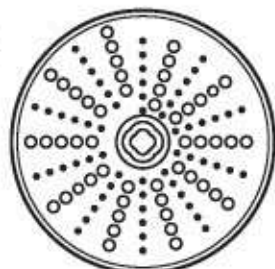
⑤ Приспособление для очистки решетки, 8 мм



Подготовительная чаша объемом 2.4 л



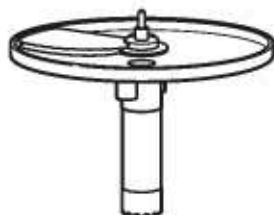
Двусторонний (2 мм и 4 мм) стальной диск



Диск для пармезана/льда



Диск для картофеля фри



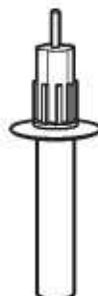
Съемный режущий диск (тонко-толсто)



Соковыжималка для цитрусовых



Адаптер для соковыжималки цитрусовых




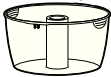
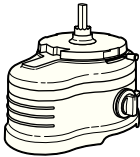
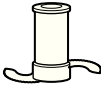
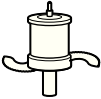
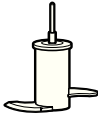
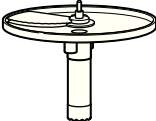


Адаптер диска

Русский










ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Перевод обозначений на частях комбайна с английского языка

Часть	Название на английском языке	Перевод
	Feed Chute Max Fill	Макс. уровень наполнения загрузочного желоба
	Max Thick Liquid	Макс. уровень густой смеси
	Max Thin Liquid	Макс. уровень жидкой смеси
	BPA FREE	НЕ СОДЕРЖИТ БФА
	Mini Bowl	Миничаша
	Max Liquid	Макс. уровень жидкости
	BPA FREE	НЕ СОДЕРЖИТ БФА
	Prep Bowl	Подготовительная чаша
	No Processing Blade	Без лезвий
	BPA FREE	НЕ СОДЕРЖИТ БФА
	TWIST TO LOCK	Крутите, чтобы закрыть
	Multipurpose	Многофункциональное
	PUSH TO LOCK	Нажмите, чтобы закрыть
	Mini Multipurpose	Мини многофункциональное
	PUSH TO LOCK	Нажмите, чтобы закрыть
	Dough	Тесто
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Регулируемая нарезка (тонко-толсто)

ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

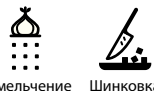
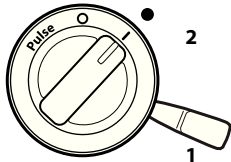

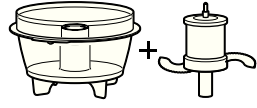

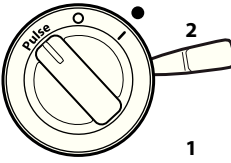

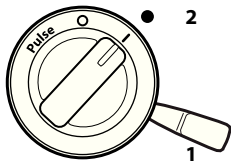

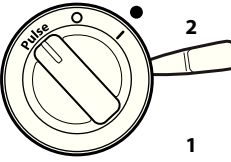

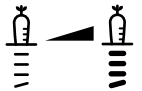
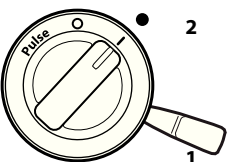
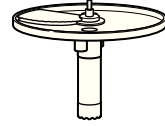
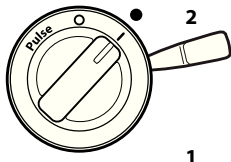


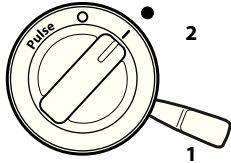
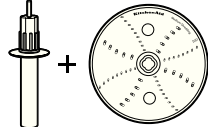
Перевод обозначений на частях комбайна с английского языка

Часть	Название на английском языке	Перевод
	Disc Adapter	Адаптер диска
	Fine Shredding	Тонкая шинковка
	Medium Shredding	Средняя шинковка
	Ice Shave	Насадка для льда
	French Fry	Картофель фри
	④ Dicing Kit Lid	④ Крышка комплекта для нарезки кубиками
	Front	Передняя часть
	Twist to lock	Крутите, чтобы закрыть
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ Лезвие 8 мм для нарезки кубиками
	② Dicing Kit Grid	② Решетка для нарезки кубиками
	8 mm Grid	Приспособление для решетки, 8 мм
	Front	Передняя часть
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ Приспособление для очистки решетки, 8 мм
	Egg Whip	Венчик для взбивания яиц

Русский

ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ


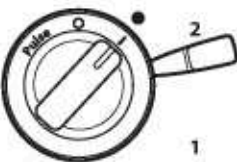
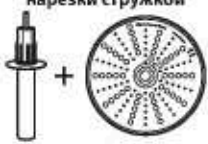

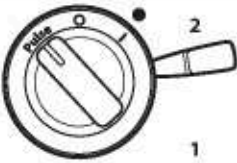
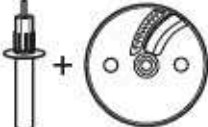

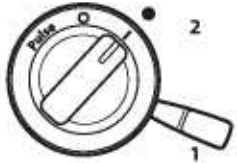


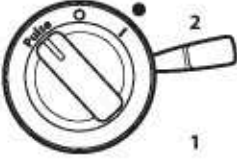


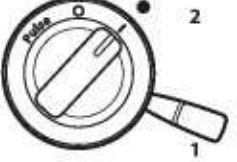
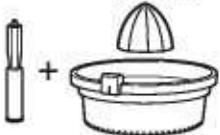
Как выбрать нужную насадку

Действие	Настройка	Продукты	Аксессуар
 <p>Измельчение Шинковка</p>		Овощи Фрукты Свежая зелень Орехи Мясо	<p>Многофункциональное лезвие из нержавеющей стали</p>  <p>ИЛИ Минишаша и многофункциональное минилезвие из нержавеющей стали</p> 
 <p>Приготовление пюре</p>			
 <p>Смешивание</p>		Песто Соусы Смесь для кекса Тесто для пирога Крем	
 <p>Замешивание</p>		Дрожжевое тесто	<p>Пластиковая насадка для теста</p> 
 <p>Нарезка тонкими ломтиками Нарезка толстыми ломтиками</p>		Фрукты (мягкие) Картофель Помидоры Овощи (мягкие)	<p>Съемный режущий диск</p> 
		Сыр Шоколад Фрукты (твердые) Овощи (твердые)	
 <p>Средняя шинковка</p>  <p>Мелкая шинковка</p>		Овощи Сыр (предварительно замороженный на 30 мин.) Шоколад Фрукты (твердые)	<p>Двусторонний шинковальный диск</p> 



ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Как выбрать нужную насадку

Действие	Настройка	Продукты	Аксессуар
 Измельчение на терке Нарезка стружкой		Твердый сыр Лед Шоколад	Диск для измельчения на терке/ нарезки стружкой 
 Картофель фри брусочками		Картофель Мягкие овощи	Диск для картофеля фри 
 Нарезка кубиками		Картофель Помидоры Лук Огурцы Фрукты Овощи	Комплект для нарезки кубиками по 8 мм 
 Взбивание		Яйца	Венчик для взбивания яиц 
 Выжимка сока		Цитрусовые	Соковыжималка для цитрусовых 

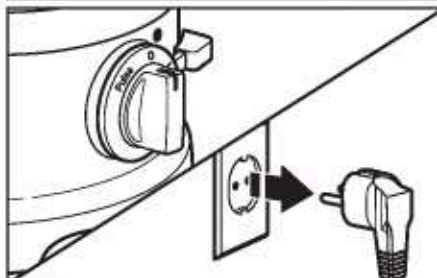
Русский

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА

Установка рабочей чаши

⚠ ВНИМАНИЕ

Риск порезов
Обращайтесь с лезвиями
крайне осторожно.
Нарушение техники безопасности
может привести к порезам.



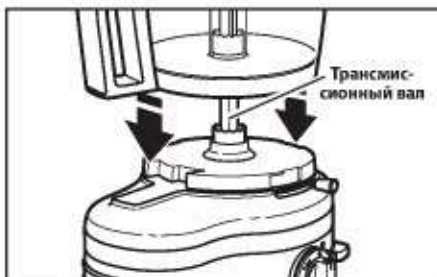
1 Убедитесь, что кухонный комбайн выключен, отключен от сети и установлен на ровной поверхности.



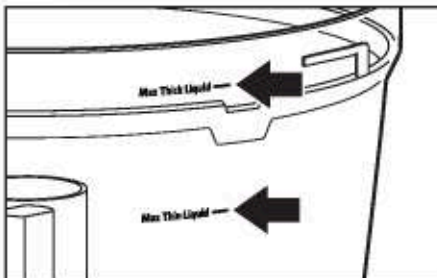
3 Поверните чашу для закрепления на рабочей поверхности.

Перед первым использованием

Перед тем как использовать кухонный комбайн впервые, вымойте чаши и насадки, как указано в разделе "Уход и очистка".

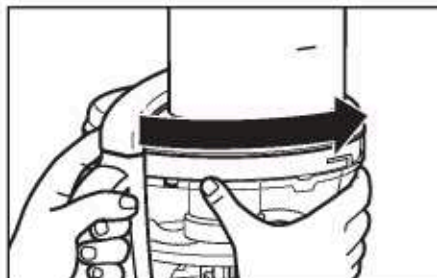


2 Установите чашу на рабочей поверхности, как показано на рисунке.



Шкала уровня жидкости на чаше показывает максимально допустимый уровень густых и жидких смесей в кухонном комбайне.

Установка крышки и предохранителя



1 Установите крышку до фиксации так, чтобы совпали пазы. Герметичная крышка предотвращает разбрызгивание.



2 Чтобы кухонный комбайн заработал, вставьте самую крупную из толкушек.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА

Использование подающей трубки 3-в-1

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.

Перед использованием

Перед тем как включить кухонный комбайн, убедитесь, что чаша, ножи и крышка правильно установлены на рабочей поверхности.



- 1 Для работы с большим количеством ингредиентов используйте подающую трубку и крупную толкушку.



- 2 Для небольшого количества ингредиентов используйте среднюю толкушку.



- 3 Для нарезки или шинковки мелких и тонких ингредиентов используйте маленькую толкушку.



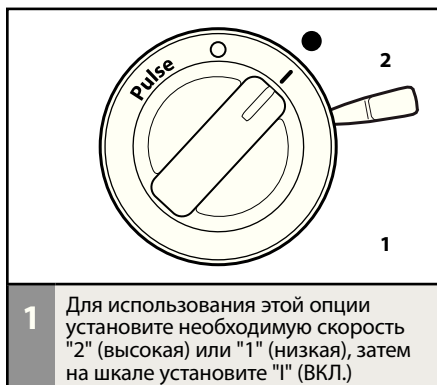
- 4 Для равномерного вбрызгивания растительного масла и прочих жидких ингредиентов в рабочую чашу используйте разбрызгиватель в маленькой толкушке.

Русский

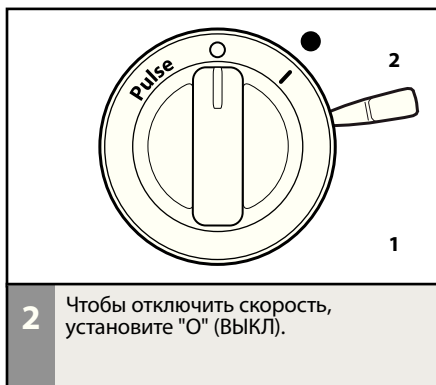
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА

Использование скоростных режимов

ПРИМЕЧАНИЕ: Если кухонный комбайн не работает, убедитесь в том, что рабочая чаша и крышка закреплены соответствующим образом.



- 1 Для использования этой опции установите необходимую скорость "2" (высокая) или "1" (низкая), затем на шкале установите "1" (ВКЛ.)



- 2 Чтобы отключить скорость, установите "0" (Выкл.).



- 3 Для работы в режиме импульсных нажатий установите скорость на "2" (высокую) и переключитесь на режим PULSE; индикатор шкалы автоматически передвинется на "0" (Выкл.). Импульсное регулирование обеспечивает точный контроль продолжительности и частоты обработки.

Извлечение обработанных продуктов

⚠ ВНИМАНИЕ

Риск порезов

Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.

Нарушение техники безопасности может привести к порезам.



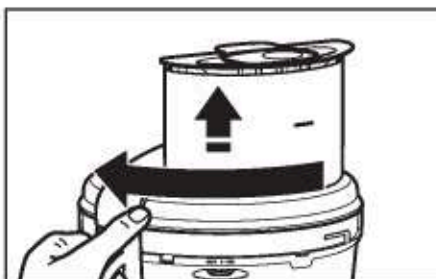
- 1 Прежде чем разбирать комбайн, убедитесь, что он отключен от сети.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА



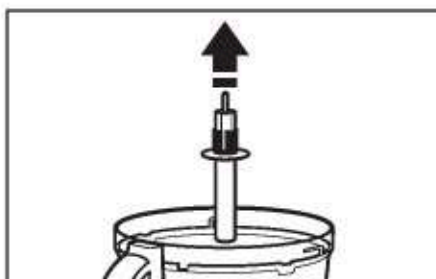
- 2** Поверните рабочую чашу, поднимите ее и снимите, затем поверните крышку и снимите ее.



- 3** Если диск не был использован, поверните крышку для разблокирования (как показано на рисунке) и поднимите ее; далее следуйте инструкции по обращению с чашей комбайна.



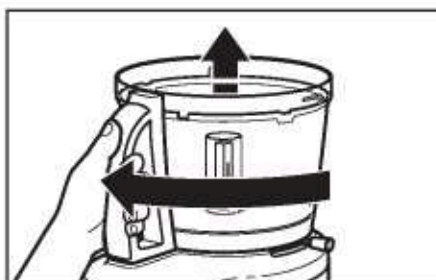
- 4** Если вы использовали режущий диск, выньте его. Для этого удерживайте диск при помощи 2-х отверстий для пальцев и поднимайте его вверх.



- 5** Если вы использовали режущий диск, выньте адаптер.



- 6** Если вы использовали нож, выньте его, потянув вверх.



- 7** Поверните рабочую чашу, как показано на рисунке. Поднимите чашу и снимите ее.

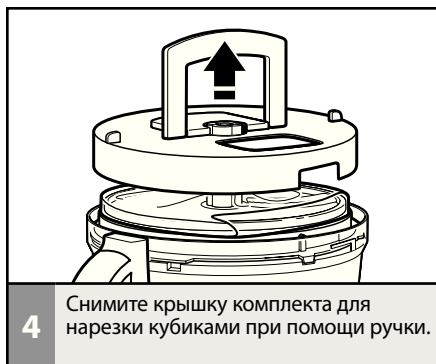
Русский



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

Подготовка комплекта для нарезки кубиками к первому использованию

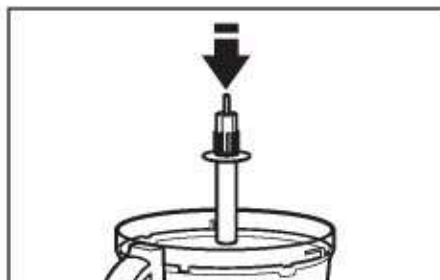
ВНИМАНИЕ: Следуйте данной инструкции, чтобы как следует промыть все составляющие комплекта для нарезки кубиками перед первым использованием.



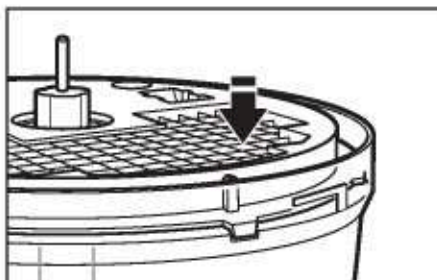


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

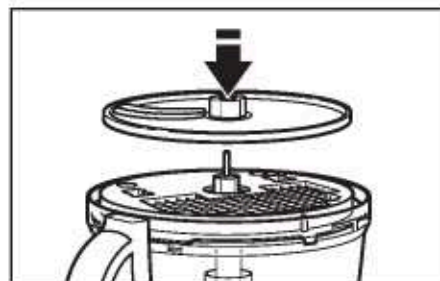
Установка/использование комплекта для нарезки кубиками



- 1 Установите адаптер диска на трансмиссионный вал.



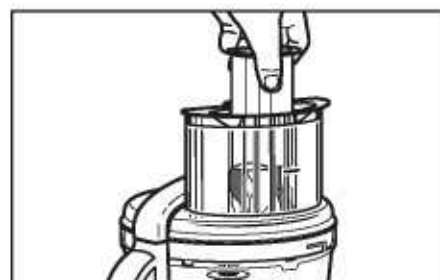
- 2 Установите ② решетку комплекта для нарезки кубиками (решеткой вперед) точно в пазы рабочей чаши.



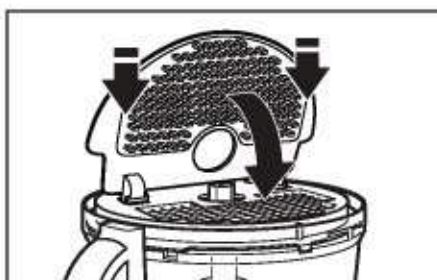
- 3 Установите ③ лезвие комплекта для нарезки кубиками и закрепите его.



- 4 Установите ④ крышку комплекта для нарезки кубиками отверстием вперед до упора.



- 5 Установите крышку комбайна и используйте среднюю толкушку для нарезки ингредиентов кубиками.



- 6 Нарезав ингредиенты кубиками, снимите ④ крышку и ③ лезвие комплекта для нарезки кубиками, установите в пазы ⑤ приспособление для очистки и перемещайте его над решеткой для нарезки. Таким образом, остатки пищи удалятся с решетки, что позволит быстро и качественно вымыть комплект для нарезки кубиками.

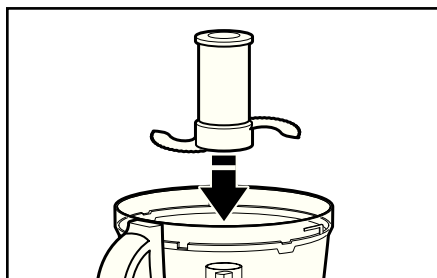
Русский



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

Установка/снятие многофункционального лезвия

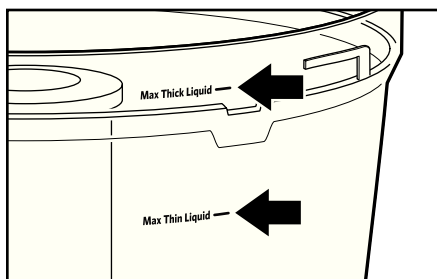
ПРИМЕЧАНИЕ: Многофункциональное лезвие оснащено герметичной защитой от протекания, поэтому можно оставлять его в чаше, выливая смесь, или предварительно вынимать.



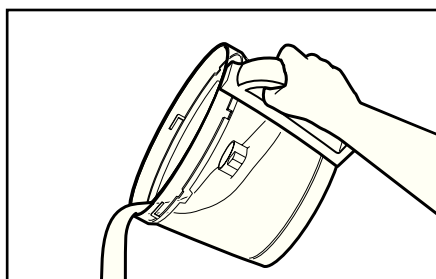
1 Установите лезвие на трансмиссионный вал.



2 Слегка нажмите на лезвие сверху: в случае правильной установки вы услышите характерный щелчок.



Шкала уровня жидкости на чаше показывает максимально допустимый уровень густых и жидких смесей в кухонном комбайне.



3 Многофункциональное лезвие оснащено герметичной защитой от протекания, поэтому можно оставлять его в чаше, выливая смесь.



4 Снимите лезвие, потянув его вверх.

ВНИМАНИЕ: Лезвия и ножи можно использовать только в рабочей чаше.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

Установка/снятие подготовительной чаши

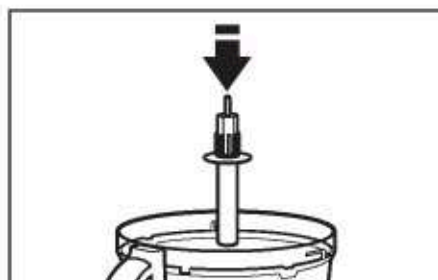
ПРИМЕЧАНИЕ: Подготовительную чашу можно использовать только с дисками и комплектом для нарезки кубиками.



ВНИМАНИЕ: Диски и адаптеры необходимо вынимать до снятия чаши.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

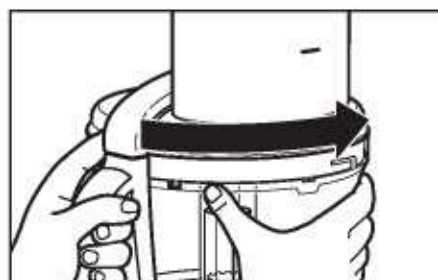
Установка/снятие шинковального диска, дисков для пармезана и картофеля фри



1 Установите адаптер на трансмиссионный вал.



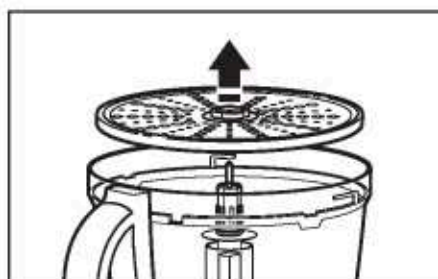
2 Медленно вращайте диск до тех пор, пока он не попадет в адаптер.



3 Установите крышку до фиксации так, чтобы совпали пазы.



4 Чтобы вынуть шинковальный диск и диск для нарезки картофеля фри, используйте отверстия для пальцев и поднимайте диск.



5 Чтобы снять диск для пармезана по окончании работы, аккуратно поднимите его с адаптера.

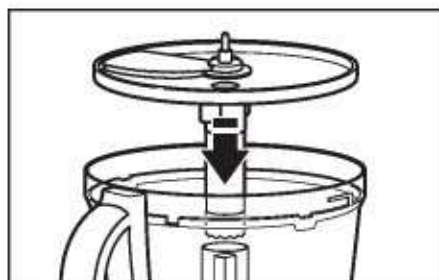
ПРИМЕЧАНИЕ: Шинковальный диск - двусторонний. Для крупной шинковки установите диск стороной "Medium Shredding" вверх. Для мелкой шинковки установите диск стороной "Fine Shredding" вверх.

ВНИМАНИЕ: Диски и адаптеры необходимо вынимать до снятия чаши.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

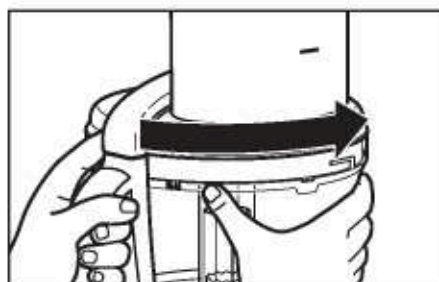
Установка/снятие режущего диска



- 1 Установите диск на трансмиссионный вал.



- 2 Медленно вращайте диск, пока он не встанет на место.



- 3 Установите крышку до фиксации так, чтобы совпали пазы.



- 4 Чтобы вынуть диск для нарезки, снимите крышку пальцами и поднимите его.

Русский

Регулирование толщины нарезки

ПРИМЕЧАНИЕ: Регулятор функционирует только при использовании регулируемого режущего диска. Использование регулятора с другими дисками и лезвиями не даст никакого результата.

Помимо использования регулятора, менять толщину нарезки можно силой надавливания на продукт в подающей трубке. Надавливайте сильнее, чтобы получить толстые ломтики, и наоборот.



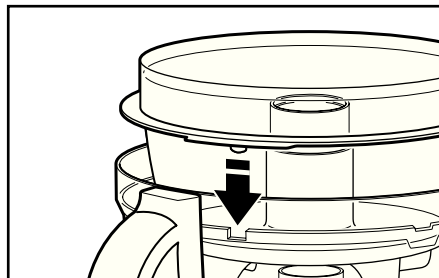
Установите регулятор на желаемую толщину.

ВНИМАНИЕ: Диски и адаптеры необходимо вынимать до снятия чаши.



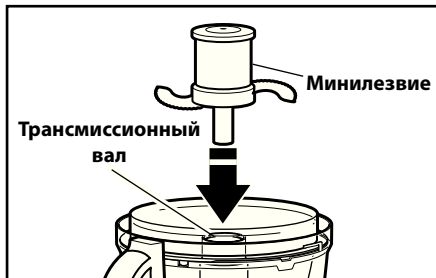
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

Установка/снятие миничаши и минилезвия



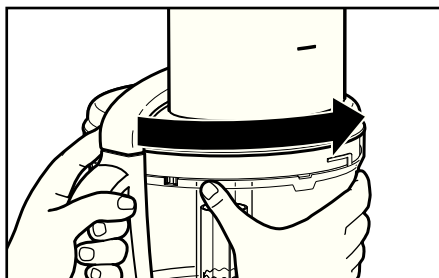
1

Установите миничашу в рабочую чашу, убедитесь, что миничаша попала в пазы рабочей чаши.



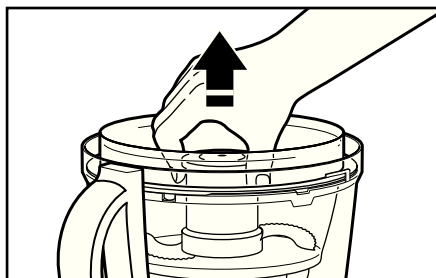
2

Слегка нажмите на минилезвие сверху: в случае правильной установки вы услышите характерный щелчок.



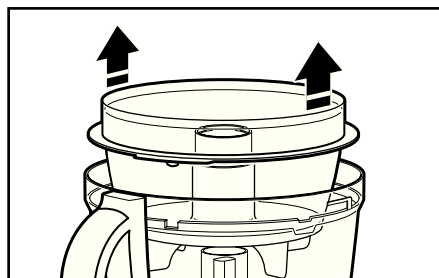
3

Установите крышку до фиксации так, чтобы совпали пазы.



4

Снимите крышку. Извлекайте минилезвие, поднимая его вверх.



5

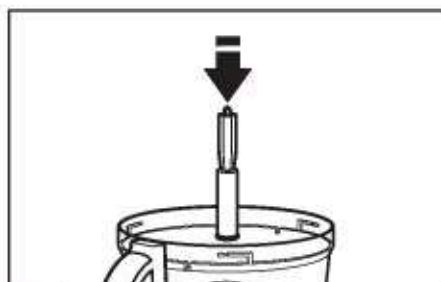
Снимите миничашу.



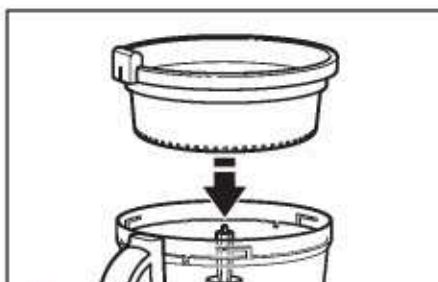


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

Установка/снятие соковыжималки для цитрусовых



- 1** Установите соковыжималку для цитрусовых на трансмиссионный вал.



- 2** Установите фильтрующую сетку в рабочую чашу фиксатором налево от ручки рабочей чаши.



- 3** Поверните рабочую емкость по часовой стрелке до закрепления в ручке.



- 4** Установите коническую насадку в фильтрующую сетку, соединенную с адаптером. При необходимости медленно вращайте насадку до тех пор, пока она не попадет в установленное место.



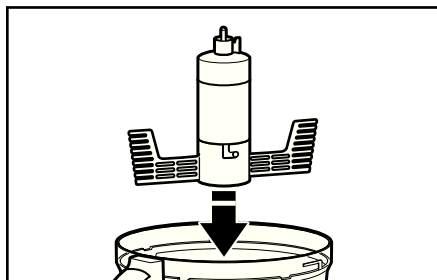
- 5** По окончании работы выньте коническую насадку из фильтрующей сетки, поверните сетку так, чтобы она разблокировалась (как показано на рисунке), и выньте из рабочей чаши. Выньте адаптер.

Русский

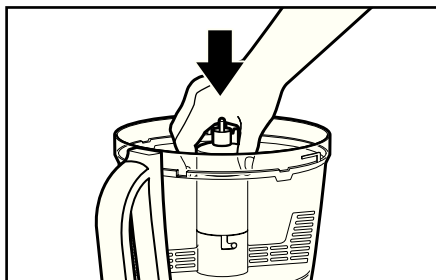


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСОДОК И АКСЕССУАРОВ

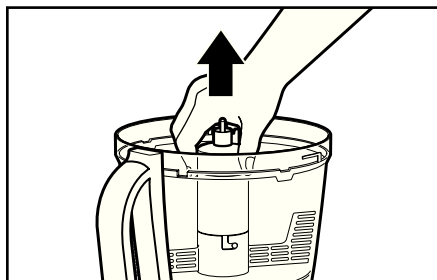
Установка/снятие венчика для взбивания яиц и насадки для теста



1 Поместите венчик или взбивалку на трансмиссионный вал.



2 Слегка нажмите на венчик для взбивания яиц или насадку для теста.



3 По окончании работы поднимите пальцами венчик или насадку.

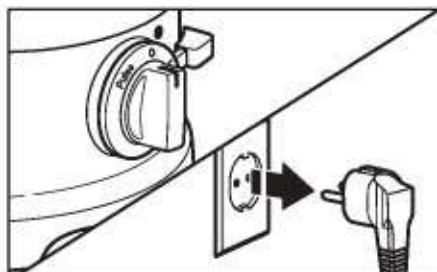
⚠ ВНИМАНИЕ

Риск порезов

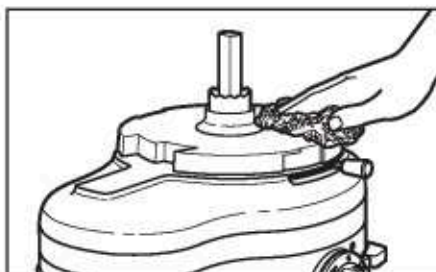
Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.

Нарушение техники безопасности может привести к порезам.

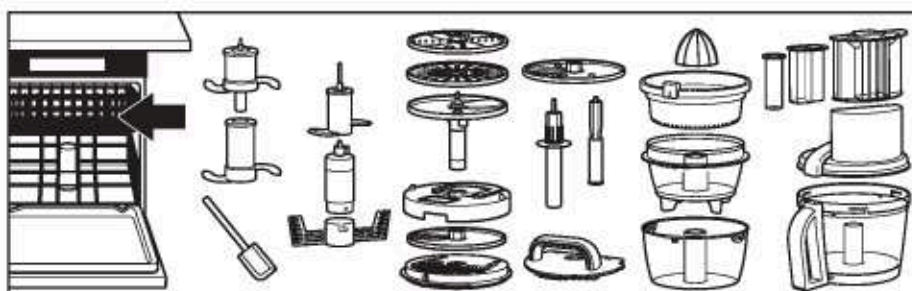
ВНИМАНИЕ: Не используйте абразивных очищающих средств и губок для мытья посуды для чистки комбайна. Они могут поцарапать или сделать мутной рабочую чашу и крышку.



1 Прежде чем разбирать комбайн, убедитесь, что он отключен от сети.

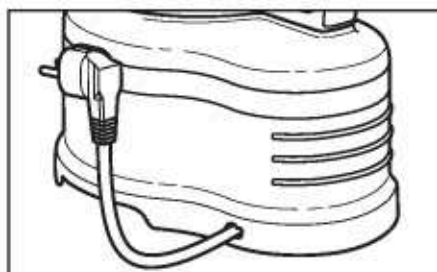


2 Очистите рабочую поверхность и шнур теплой мыльной тканью. Высушите мягкой тканью.

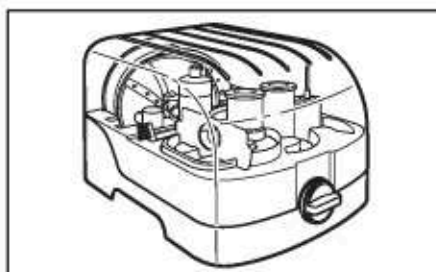


3 Все остальные части комбайна можно мыть в посудомоечной машине.

- Помещайте чаши в посудомоечную машину вверх дном.
- Не используйте высокие температурные режимы, например, режимы дезинфекции или пара.



4 При хранении поместите шнур в рабочую поверхность комбайна.

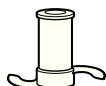


5 Отсоединенные диски, стержни и лезвия необходимо хранить в специальном футляре, вне пределов досягаемости детей.

Использование многофункционального лезвия

ВНИМАНИЕ

Риск порезов
Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.
Нарушение техники безопасности может привести к порезам.



Нарезка свежих фруктов или овощей:

Очистите от кожуры и сердцевины, и/или удалите косточки.

Нарежьте на куски по 2.5-4 см. Измельчите до нужного состояния при помощи коротких нажатий по 1-2 секунды. При необходимости соскребите остатки со стенок чаши.

Пюре из приготовленных фруктов и овощей (кроме картофеля):

Добавьте 60 мл жидкости согласно рецепту на чашку (235 мл) продуктов. Измельчите, используя короткие нажатия, до получения нужной консистенции. Нажимайте безостановочно до получения однородной консистенции. При необходимости соскребите остатки со стенок чаши.

Приготовление картофельного пюре:

Измельчите горячий сваренный картофель при помощи шинковального диска. Замените шинковальный диск на многофункциональное лезвие. Добавьте размягченное сливочное масло, молоко и специи. Нажмите 3-4 раза по 2-3 секунды, пока молоко не впитается. Остерегайтесь излишней переработки.

Нарезка сухих (или вязких) фруктов:

Продукты должны быть охлажденными. Добавьте 60 мл муки согласно рецепту на 120 мл сухофруктов. Переработайте фрукты, используя короткие нажатия, до достижения нужной консистенции.

Измельчение кожуры цитрусов:

Острым ножом срежьте цветную кожуру (оставляя белую часть кожуры) с цитруса. Нарежьте кожуру на небольшие полоски. Измельчите.

Измельчение чеснока, свежей зелени и небольших порций овощей:

При работающем комбайне добавьте продукты через подающую трубку. Измельчите до нужного состояния. Для достижения наилучших результатов убедитесь перед работой, что рабочая чаша и зелень абсолютно сухие.

Измельчение орехов и приготовление ореховых масел:

Измельчите до 710 мл орехов до желаемой консистенции, используя короткие нажатия (1-2 секунды каждое). Твердые орехи обрабатывайте небольшими порциями, нажимая на кнопку 1-2 раза по 1-2 секунды. При необходимости для большего измельчения нажмите на кнопку несколько раз. Для приготовления ореховых масел нажимайте безостановочно до достижения однородной консистенции. Храните их в холодильнике.

Измельчение приготовленного или сырого мяса, птицы или морепродуктов:

Продукты должны быть очень холодными. Нарежьте их на куски по 2.5 см каждый. Измельчите до 455 г за один раз до желаемого размера, используя короткие нажатия (1-2 секунды каждое). При необходимости соскребите остатки со стенок чаши.

Измельчение хлеба, печенья или крекерной крошки:

Разломайте продукты на куски 3.5-5 см каждый. Измельчите до нужного состояния. Если куски большие, нажмите 2-3 раза по 1-2 секунды. Измельчите до нужного состояния.

Приготовление жидкого шоколада по рецепту:

Поместите шоколад и сахар согласно рецепту в рабочую чашу. Измельчите. Разогрейте жидкость согласно рецепту. При работающем комбайне залейте горячую жидкость через подающую трубку. Измельчите до однородного состояния.

Измельчение твердых сыров типа Пармезан или Романо:

Никогда не пытайтесь измельчать сыры, которые невозможно проткнуть острием ножа. Для измельчения твердых сыров можно использовать многофункциональное лезвие. Нарежьте сыр на куски по 2.5 см каждый. Поместите сыр в рабочую чашу. Измельчите, используя короткие нажатия, до получения нужной консистенции. Нажимайте безостановочно до полного измельчения. Также можно добавлять куски сыра в работающий комбайн при помощи подающей трубки.

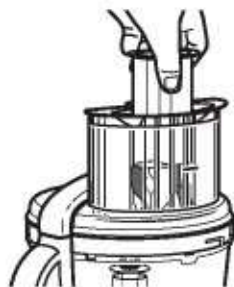
ПРИМЕЧАНИЕ: При измельчении орехов и других твердых продуктов внутренняя поверхность чаши может поцарапаться.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Использование режущего или шинковального диска



Нарезка и шинковка длинных или маленьких в диаметре фруктов или овощей, таких, как сельдерей, морковь и бананы:



Нарежьте продукты таким образом, чтобы они поместились в подающую трубку вертикально или горизонтально, и поместите их в подающую трубку в нужном положении. Измельчите, применяя равномерное давление. Также можно использовать маленькую подающую трубку в толкушке, состоящей из двух частей. Разместите продукты в трубке вертикально и используйте маленькую толкушку для обработки.

Нарезка и шинковка круглых фруктов и овощей, таких, как лук, яблоки и сладкий перец:

Очистите от кожуры и сердцевины, и удалите семена и косточки. Нарежьте на половинки или четвертинки, чтобы продукты поместились в подающую трубку. Поместите продукты в подающую трубку. Измельчите, применяя равномерное давление.

Нарезка и шинковка мелких фруктов и овощей, таких, как клубника, грибы и редис:

Разместите продукты слоями вертикально или горизонтально в подающей трубке. Наполните подающую трубку продуктами, размещенными соответствующим образом. Измельчите, применяя равномерное давление. Также можно использовать маленькую подающую трубку в толкушке, состоящей из двух частей. Разместите продукты в трубке вертикально и используйте маленькую толкушку для обработки.

Нарезка сырого мяса или птицы, например, для быстрого обжаривания при постоянном помешивании:

Нарежьте или скрутите продукты по размеру подающей трубки. Заверните их и заморозьте от 30 минут до 2 часов, в зависимости от толщины. Проверьте, можно ли проткнуть продукты острием ножа. Если нет, дайте немного разморозиться. Измельчите, применяя равномерное давление.

Измельчение приготовленного мяса или птицы, в том числе салями, пепперони и т.д.:

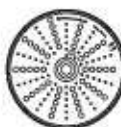
Продукты должны быть очень холодными. Нарежьте продукты по размеру подающей трубки. Измельчите, применяя равномерное давление.

Шинковка шпината и прочих листьев:

Приготовьте листья. Скрутите их и поместите в подающую трубку. Измельчите, применяя равномерное давление.



Измельчение твердых и мягких сыров:



Продукты должны быть очень холодными. Для достижения наилучших результатов достаньте мягкие сыры (например, моцареллу) из морозильной камеры за 10-15 минут до измельчения. Нарежьте продукты по размеру подающей трубки. Измельчите, применяя равномерное давление.

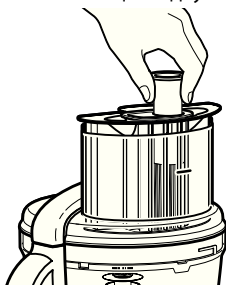
Использование насадки для теста



Насадка для теста создана специально для быстрого и однородного смешивания и замешивания дрожжевого теста. Для достижения наилучших результатов не замешивайте тесто по тем рецептам, где требуется 500 г муки и больше.

Полезные советы

- Чтобы предотвратить поломку лезвия или мотора, не измельчайте твердую или сильно замороженную пищу, которую нельзя проткнуть острием ножа. Если твердые продукты при измельчении раскололись на куски или прилипли к лезвию, остановите комбайн и выньте лезвие. Затем аккуратно снимите прилипшую пищу с лезвия.
- Не переполняйте рабочую чашу или миничашу. При работе с жидкими смесями следуйте шкале максимального уровня жидкости на рабочей чаше. При измельчении рабочая чаша не должна быть заполнена более, чем на 1/3 или 1/2 объема. При работе с небольшими объемами продуктов (до 1 л жидкости или до 500 г твердых продуктов) используйте миничашу.
- Размещайте режущие диски таким образом, чтобы режущая поверхность находилась справа от подающей трубки. Это позволит лезвию совершить полный оборот перед тем, как начать обрабатывать продукты.
- Чтобы выгодно использовать мощность комбайна, помещайте ингредиенты для измельчения при помощи подающей трубки во время работы комбайна.
- Различные виды продуктов требуют разного давления для получения наилучших результатов при нарезке или шинковке. В общем, старайтесь использовать минимальное давление при обработке мягких и нежных продуктов (клубники, помидоров и т.д.), среднее давление - при обработке продуктов средней твердости (цуккини, картофеля и т.д.), сильное давление - при обработке твердых продуктов (моркови, яблок, твердых сыров, частично замороженного мяса и т.д.).
- Мягкие сыры и сыры средней твердости могут размазаться или намотаться на шинковочный диск. Чтобы этого не допустить, измельчайте только сильно охлажденные сыры.
- Иногда тонкие продукты, как, например, морковь или сельдерей, проваливаются через подающую трубку и, таким образом, ломтики получаются неодинаковые. Чтобы свести такую возможность к минимуму, нарежьте продукты на несколько частей и помещайте их в подающую трубку. Для обработки мелких и тонких продуктов более удобна небольшая подающая трубка в устройстве для проталкивания пищи из двух частей.



- При приготовлении пирогов или теста для печенья сначала измельчите жир и сахар при помощи многофункционального лезвия. Последними добавляйте сухие ингредиенты. Чтобы предотвратить чрезмерное перемалывание, кладите орехи и фрукты поверх мучной смеси. Измельчайте орехи и фрукты, используя короткие нажатия до тех пор, пока все ингредиенты не перемешаются. Остерегайтесь излишней переработки.
- Если измельченные или нарезанные продукты скапливаются с одной стороны чаши, остановите комбайн и равномерно распределите их при помощи лопатки.
- Если количество измельчаемых продуктов достигает дна режущего или шинковочного диска, достаньте обработанные продукты.
- После нарезки или шинковки на верхней поверхности диска могут оставаться несколько крупных кусков. При желании их можно нарезать вручную и добавить к полученной смеси.
- Планируйте работу комбайна таким образом, чтобы свести к минимуму очистку чаши. Обрабатывайте сухие или твердые ингредиенты до жидких.



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

- Чтобы легко снять остатки ингредиентов с многофункционального лезвия, освободите рабочую чашу от пищи, поместите на место крышку и нажмите на кнопку 1-2 секунды - это очистит лезвие.
- После снятия крышки с рабочей чаши, кладите крышку на стол обратной стороной. Это позволит сохранить чистоту стола.
- Используйте лопатку для извлечения ингредиентов из рабочей чаши.
- Ваш кухонный комбайн не предназначен для следующих операций:
 - Измельчение кофейных и прочих зерен, твердых специй
 - Измельчение костей и прочих несъедобных предметов
 - Выжимка сока из фруктов и овощей
 - Нарезка яиц, сваренных вкрутую, и неохлажденного мяса.
- Если какие-то части комбайна в процессе работы потеряли свой изначальный цвет из-за используемых продуктов, почистите их лимонным соком

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРИМЕЧАНИЕ: Если ваш кухонный комбайн вышел из строя или не работает, проверьте следующее:

Кухонный комбайн не включается:

- Убедитесь, что чаша и крышка соответствующим образом закреплены и закрыты, а большой проталкиватель пищи установлен в подающей трубке.
- При использовании большой подающей трубки убедитесь, что количество обрабатываемых ингредиентов не превышает пометку максимального уровня на подающей трубке.
- Убедитесь, что комбайн отключен от сети.
- Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
- Отсоедините кухонный комбайн от электрической сети, затем соедините вновь.
- Если температура кухонного комбайна выше комнатной, дайте ему остыть и попробуйте ещё раз.

Кухонный комбайн не шинкует и не режет соответствующим образом:

- Убедитесь, что режущий диск размещен на основном адаптере лезвиями вверх.
- При использовании регулируемого режущего диска убедитесь, что он настроен на соответствующую толщину.
- Убедитесь, что все ингредиенты подходят для нарезки и шинковки.

Если крышка рабочей чаши не закрывается при использовании диска:

- Убедитесь, что диск установлен правильно, выпуклостью вверх, и расположен соответствующим образом на адаптере привода.

Если причина в другом, см. раздел "Гарантия и обслуживание".



ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантия на комбайн KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: Для модели 5KFP1644: Полная гарантия сроком на три 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, вызванный 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 соответствующим 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.

© 2012 KitchenAid. Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.





KitchenAid

© 2012. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W10529664A

12/12

