

5K45, 5KSM45 Series  
5KSM125 - 5KSM180 Series



**KitchenAid**

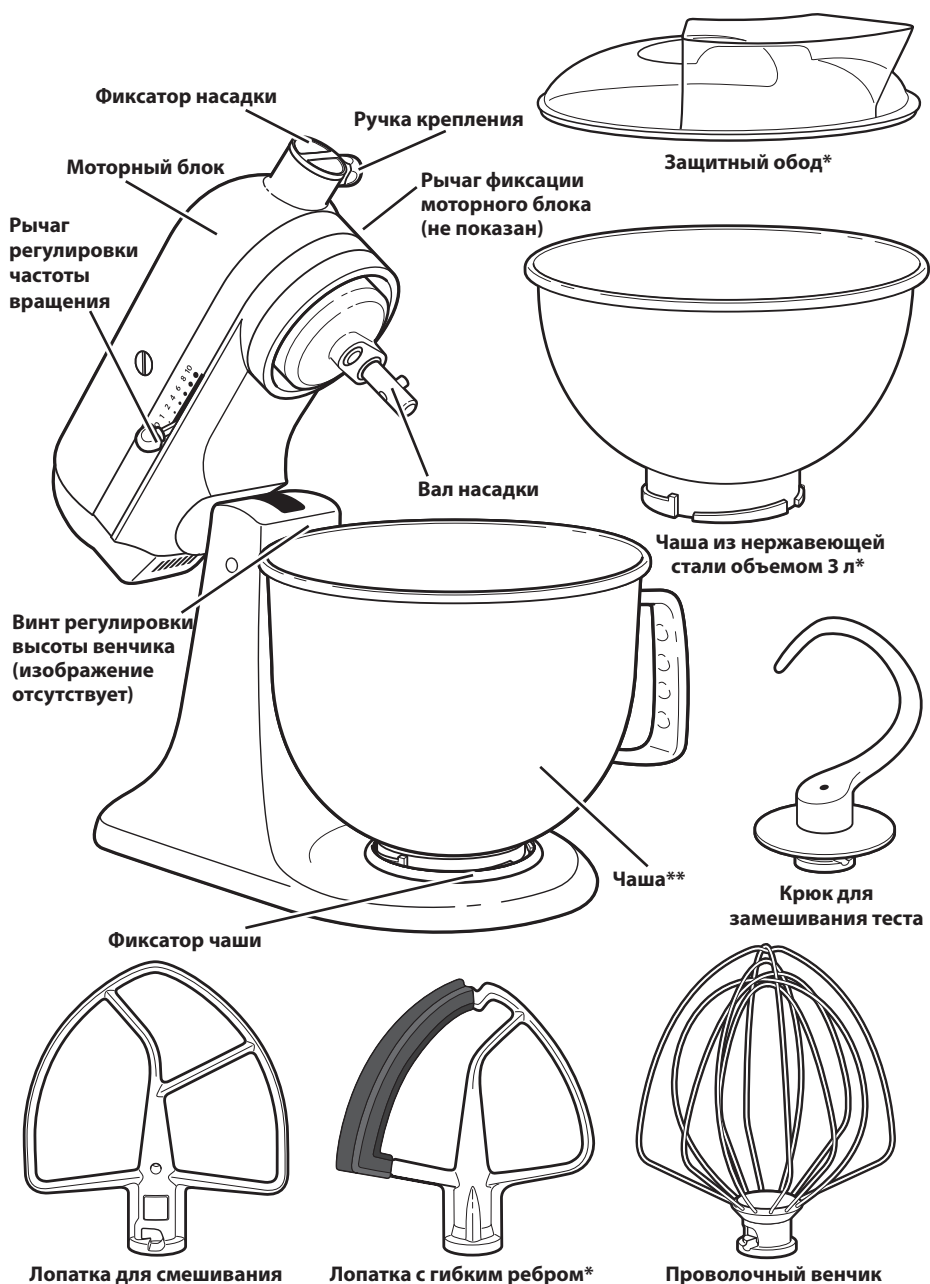
# СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                         |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>ЧАСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ</b> .....                                                                     | 266 |
| Части и характеристики .....                                                                            | 266 |
| <b>ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ</b> .....                                                         | 267 |
| Меры предосторожности .....                                                                             | 267 |
| <b>ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ</b> .....                                                         | 268 |
| Электрические требования .....                                                                          | 270 |
| Утилизация отходов электрического оборудования .....                                                    | 270 |
| Руководство для регулировки частоты вращения .....                                                      | 271 |
| <b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА</b> .....                                                          | 272 |
| Описание аксессуаров .....                                                                              | 272 |
| Установка/снятие чаши .....                                                                             | 272 |
| Поднятие/опускание рабочего блока .....                                                                 | 273 |
| Установка/снятие лопатки для смешивания, лопатки с гибким ребром*,<br>венчика и насадки для теста ..... | 273 |
| Расстояние между насадкой и стенками чаши .....                                                         | 275 |
| Установка/снятие защитного обода* .....                                                                 | 275 |
| Использование защитного обода* .....                                                                    | 276 |
| Работа со скоростными режимами .....                                                                    | 277 |
| Дополнительные насадки .....                                                                            | 277 |
| Яичные белки .....                                                                                      | 279 |
| Взбитые сливки .....                                                                                    | 279 |
| <b>ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ</b> .....                                       | 280 |
| Советы по смешиванию .....                                                                              | 280 |
| <b>УХОД И ЧИСТКА</b> .....                                                                              | 281 |
| <b>ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b> .....                                                      | 282 |
| <b>ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b> .....                                                        | 283 |

\* Входит в комплект лишь некоторых моделей. Также присутствует в качестве опционального аксессуара.

# ЧАСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

## ЧАСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ



\* Входит в комплект лишь некоторых моделей. Также присутствует в качестве опционального аксессуара.

\*\* Дизайн чаши и материал, из которого она изготовлена, зависят от модели настольного миксера.

# ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

## 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 вашего прибора необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:**

1. Прочтите все инструкции.
2. Данное устройство не предназначено для использования лицами, включая детей, 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 ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

3. Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, не имеющими опыта обращения с техникой, если они находятся под контролем лица ответственного за их безопасность, или ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации. Не позволяйте детям играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.
4. Следите за детьми и не допускайте, чтобы они играли с прибором.
5. 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.
6. Во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость.
7. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
8. Выключайте прибор из розетки, когда он не используется, перед установкой или снятием компонентов и перед чисткой.
9. 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.
10. 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 настройки.
11. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими предметами.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

12. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
13. Не использовать вне помещения.
14. Снимайте лопатку для смешивания, проволочный венчик или крюк для замешивания теста с миксера перед мытьём.
15. Во избежание повреждения прибора не используйте чаши настольного миксера в местах, подверженных сильному нагреву, например, в духовке, микроволновой печи или на поверхности варочной панели.
16. 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

# ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

## 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.**

### **Мощность:**

300 Вт MAX для моделей 5KSM125 - 5KSM180 Series

275 Вт MAX для моделей 5K45, 5KSM45 Series

**Напряжение:** 220-240 В

**Герц:** 50-60 Гц

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

Если шнур питания слишком короткий, необходимо установить розетку возле прибора. Обратитесь к квалифицированному электрику или работнику сервис центра за помощью.

## 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.

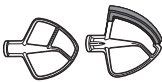
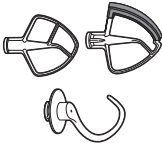


- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство попадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

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

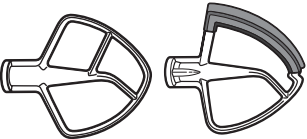
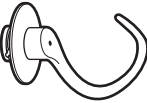
## РУКОВОДСТВО ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ЧАСТОТЫ ВРАЩЕНИЯ

| СКОРОСТЬ | ДЕЙСТВИЕ                                      | НАСАДКА                                                                             | ОПИСАНИЕ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | РАЗМЕШИВАНИЕ                                  |    | Для медленного размешивания, комбинирования ингредиентов, приготовления пюре, начала смешивания. Используйте для добавления муки и сухих ингредиентов в жидкое тесто, а также для добавления жидкостей к сухим ингредиентам. Скорость 1 не следует использовать для смешивания или замешивания дрожжевого теста.                           |
| 2        | МЕДЛЕННОЕ СМЕШИВАНИЕ                          |    | 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, СЛИВКОВЗБИВАНИЕ                    |   | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                     |

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Рычаг регулировки частоты вращения можно устанавливать в промежуточное положение между вышеперечисленными в таблице скоростями, чтобы добиться вращения со скоростями 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.

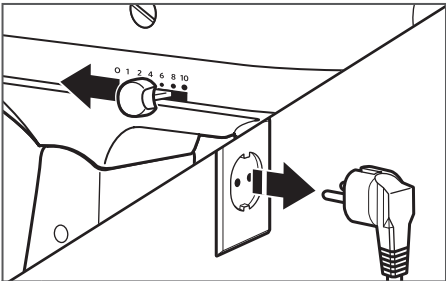
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

## ОПИСАНИЕ АКССЕУАРОВ

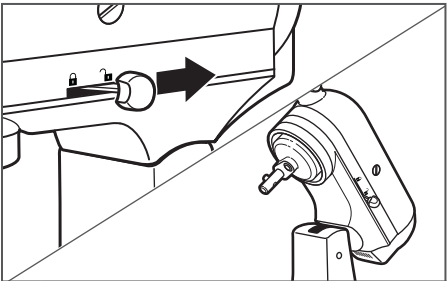
| АКССЕУАР                                                                                     |                                                                                   | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лопатка для смешивания и лопатка с гибким ребром* для нормальных и густых смесей, таких как: |  | Пироги, сливочная глазурь, леденцы, печенье, выпечка, кексы, мясные рулеты, картофельное пюре       |
| Проволочный венчик для приготовления "воздушных" смесей, таких как:                          |  | Яйца, белки, густые сливки, отварная глазурь, бисквитные пирожные, майонез, некоторые виды леденцов |
| Крюк для смешивания ингредиентов и замешивания дрожжевых видов теста, таких как:             |  | Тесто для хлеба, булочек и пиццы                                                                    |

\* Входит в комплект лишь некоторых моделей. Также присутствует в качестве опционального аксессуара.

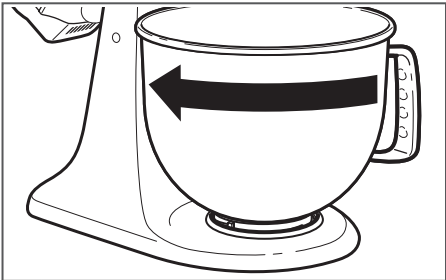
## УСТАНОВКА/СНЯТИЕ ЧАШИ



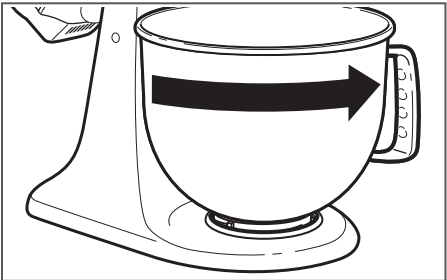
**1** Для установки чаши: Поверните регулятор скорости в положение "0". Отключите настольный миксер от сети.



**2** Зафиксируйте рычаг в положении Unlock (Откр.) и отведите моторный блок назад.



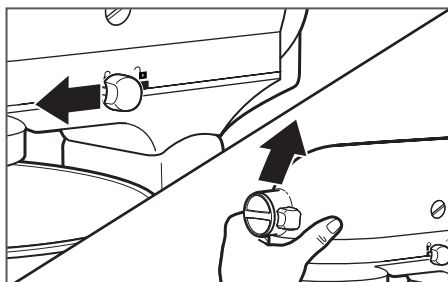
**3** Установите чашу в фиксатор. Осторожно поверните чашу в направлении часовой стрелки.



**4** Для удаления чаши: Повторите действия 1 и 2. Аккуратно поверните чашу против часовой стрелки.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

## ПОДНЯТИЕ/ОПУСКАНИЕ РАБОЧЕГО БЛОКА

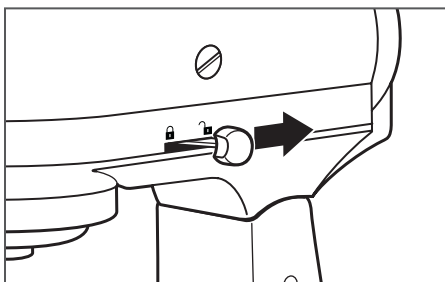


### Чтобы поднять рабочий блок:

Установите блокирующий рычаг в положение «Открыть» (Unlock) и поднимите рабочий блок.

1

Блокирующий рычаг автоматически вернется в положение «Закрыть» (Lock), а рабочий блок останется в поднятом состоянии.



### Чтобы опустить рабочий блок:

Установите блокирующий рычаг в положение «Открыть» (Unlock) и аккуратно опустите рабочий блок. Блокирующий рычаг автоматически вернется в положение «Закрыть» (Lock), а рабочий блок останется в опущенном состоянии. Перед началом работы проверьте блокировку – попробуйте поднять рабочий блок.

2

**ПРИМЕЧАНИЕ:** моторный блок должен быть всегда в положении Lock (Закрыт) при использовании миксера.

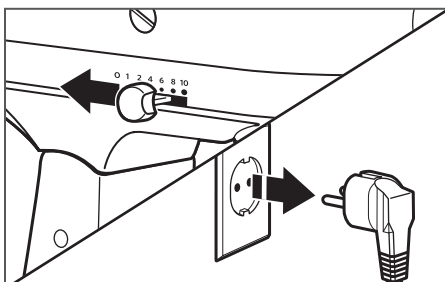
## УСТАНОВКА/СНЯТИЕ ЛОПАТКИ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ, ЛОПАТКИ С ГИБКИМ РЕБРОМ\*, ВЕНЧИКА И НАСАДКИ ДЛЯ ТЕСТА

### ⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

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

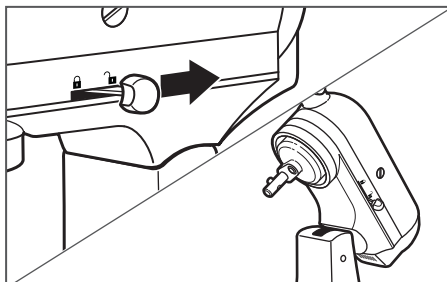


### Чтобы присоединить насадку:

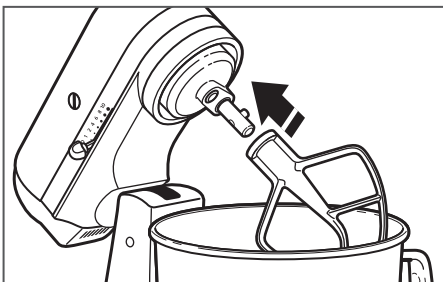
1 Поверните регулятор скорости в положение «0». Отключите настольный миксер от сети.

\* Входит в комплект лишь некоторых моделей. Также присутствует в качестве опционального аксессуара.

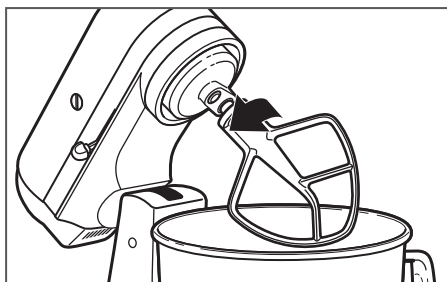
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



- 2** Зафиксируйте рычаг в положении Unlock (Откр.) и отведите моторный блок назад.



- 3** Наденьте насадку на вал насадки и нажмите на нее до максимальной фиксации. Затем поверните насадку вправо, зафиксировав ее на валу.

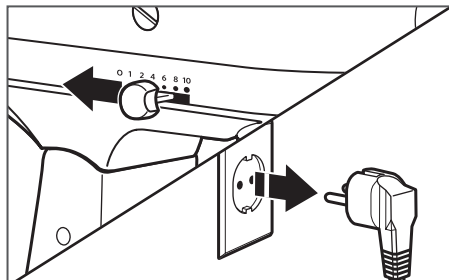


- Чтобы отсоединить насадку:**  
Повторите действия 1 и 2.  
**4** Прижмите насадку вверх до упора и поверните влево. Затем потяните насадку с вала насадки.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

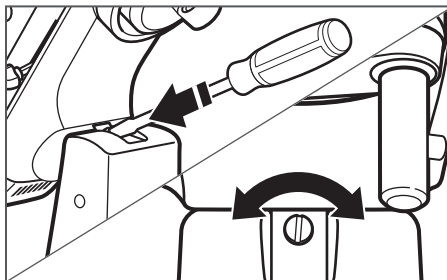
## РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ НАСАДКОЙ И СТЕНКАМИ ЧАШИ

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



1

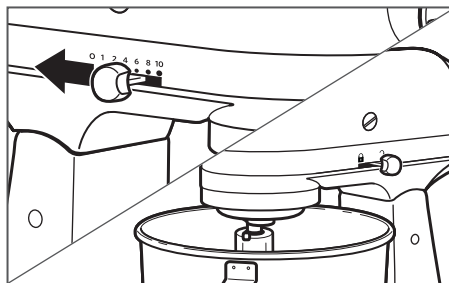
Поверните регулятор скорости в положение "0". Отключите настольный миксер от сети.



2

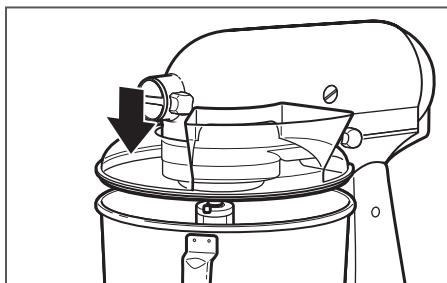
Поднимите моторный блок. Поверните винт слегка влево, чтобы приподнять насадку, или вправо - чтобы опустить её. Отрегулируйте насадку так, чтобы она находилась вблизи поверхности чаши. Если вы перекрутите винт, фиксатор чаши может не зафиксировать её положение.

## УСТАНОВКА/СНЯТИЕ ЗАЩИТНОГО ОБОДА\*



1

**Чтобы установить защитный обод:** Поверните регулятор скорости в положение "0". Отключите настольный миксер от сети. Присоедините выбранную насадку в соответствии с инструкцией в разделе «Установка/снятие лопатки для смешивания, лопатки с гибким ребром, венчика и насадки для теста».

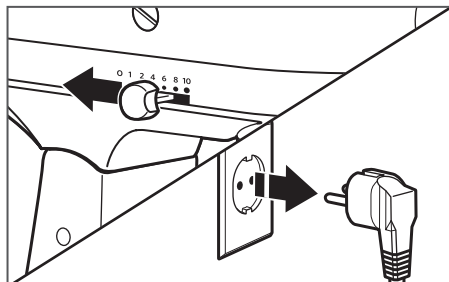


2

Стоя лицом к настольному миксеру, поместите защитный обод на чашу; установите его четко по центру чаши. Защитный обод снизу должен совпасть с чашой.

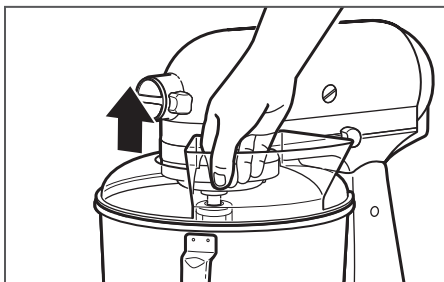
\* Входит в комплект лишь некоторых моделей. Также присутствует в качестве опционального аксессуара.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



3

**Снятие защитного обода:** Поверните регулятор скорости в положение "0". Отключите настольный миксер от сети.

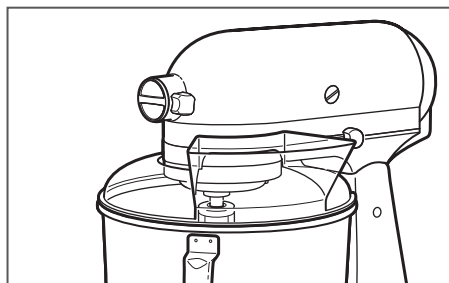


4

Поднимите защитный обод за разливочный носик и потяните обод вперед на себя. Снимите насадки и чашу.

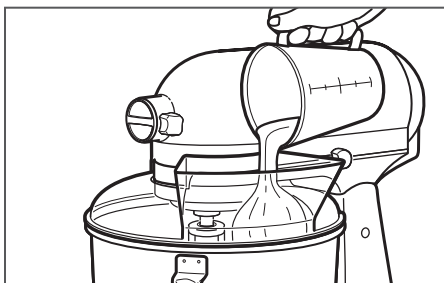
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗАЩИТНОГО ОБОДА\*

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



1

Для достижения наилучших результатов вращайте защитный обод так, чтобы моторный блок закрыл U-образное отверстие обода. Разливочный носик будет как раз справа от фиксатора насадок, если смотреть прямо на миксер.



2

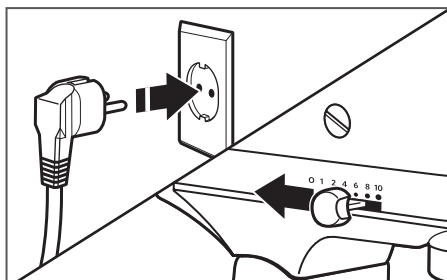
Добавляйте ингредиенты в чашу через разливочный носик.

\* Входит в комплект лишь некоторых моделей. Также присутствует в качестве опционального аксессуара.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

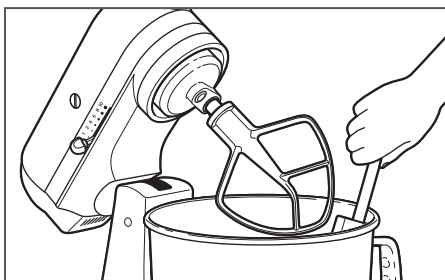
## РАБОТА СО СКОРОСТНЫМИ РЕЖИМАМИ

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



1

Присоедините настольный миксер к соответствующей розетке. Перед началом работы всегда устанавливайте рычаг контроля скорости на минимальный уровень; во время работы постепенно увеличивайте скорость во избежание разбрызгивания ингредиентов. См. “Руководство для регулировки частоты вращения”.

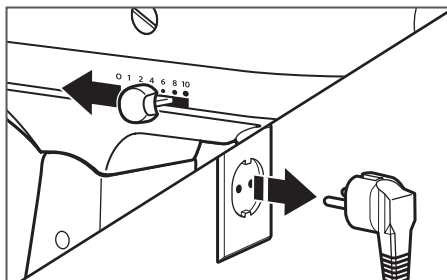


2

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

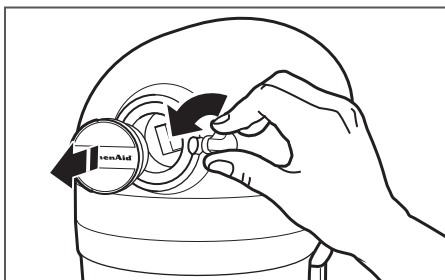
## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ

KitchenAid предлагает широкий ассортимент опциональных аксессуаров, таких, как мясорубки и устройства для приготовления пасты. Их можно присоединять к фиксатору насадки настольного миксера, как показано здесь.



1

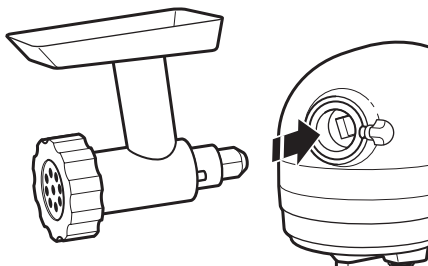
**Для установки насадки:** Поверните регулятор скорости в положение “0”. Отключите настольный миксер от сети.



2

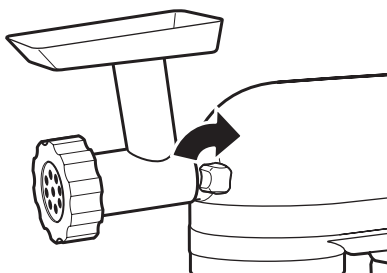
Ослабьте ручку крепления, повернув её против часовой стрелки. Снимите крышку фиксатора насадки.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



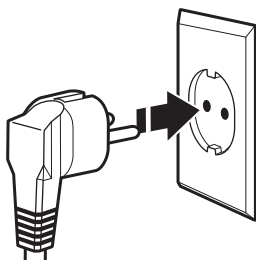
3

Вставьте корпус с валом привода насадки в соединительную втулку так, чтобы конец вала плотно вошел в квадратное отверстие втулки. Может потребоваться некоторое вращение насадки в ту или другую сторону. Когда насадка займет правильное положение, штифт на насадке войдет в паз на кромке соединительной втулки.



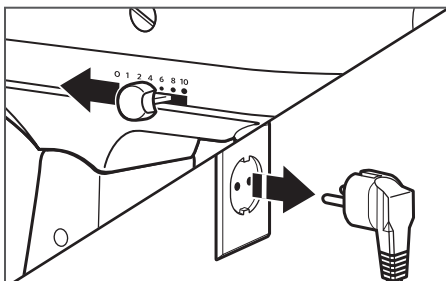
4

Затяните ручку крепления, повернув по часовой стрелке, чтобы насадка была полностью закреплена на миксере.



5

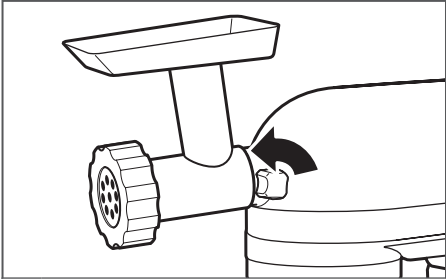
Подсоедините миксер к электрической розетке.



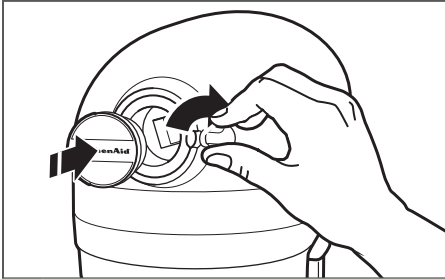
6

**Для удаления насадки:** Поверните регулятор скорости в положение "0". Отключите настольный миксер от сети.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



- 7** Ослабьте ручку крепления, повернув её против часовой стрелки. Слегка поверните насадку в ту или иную сторону и одновременно потяните на себя.



- 8** Установите крышку фиксатора насадки на место. Затяните ручку крепления, повернув её по часовой стрелке.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** См. «Руководство по использованию и уходу» для получения информации по использованию разных насадок и скоростных режимов для них.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

### ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ

Поместите яичные белки комнатной температуры в чистую сухую чашу. Присоедините чашу и проволоочный венчик. Чтобы избежать расплёскивания, постепенно увеличьте скорость до желаемой и взбивайте до нужной консистенции.

| КОЛИЧЕСТВО                 | СКОРОСТЬ         |
|----------------------------|------------------|
| белок 1 яйца               | ПОСТЕПЕННО до 10 |
| 2 яичных белка (или более) | ПОСТЕПЕННО до 8  |

#### Этапы взбивания

В миксере KitchenAid яичные белки взбиваются очень быстро. Будьте внимательны, чтобы избежать чрезмерной пены.

### ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

Налейте сливки в охлаждённую чашу. Присоедините чашу и проволоочный венчик. Чтобы избежать расплёскивания, постепенно увеличьте скорость до желаемой и взбивайте до нужной консистенции.

| КОЛИЧЕСТВО   | СКОРОСТЬ         |
|--------------|------------------|
| менее 200 мл | ПОСТЕПЕННО до 10 |
| более 200 мл | ПОСТЕПЕННО до 8  |

#### Этапы взбивания

Внимательно смотрите на сливки при взбивании. Настольный миксер KitchenAid взбивает так быстро, что между разными стадиями взбивания есть всего несколько секунд.

# ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

## СОВЕТЫ ПО СМЕШИВАНИЮ

---

### Время смешивания

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

Для того, чтобы определить идеальное время смешивания, при смешивании наблюдайте за консистенцией жидкого или густого теста и остановите процесс, когда полученная смесь будет иметь желаемый внешний вид в соответствии с тем, как описано в вашем рецепте. Например: “однородная смесь, похожая на сметану”. Для выбора наиболее подходящих скоростей смешивания см. раздел “Руководство для регулировки частоты вращения”.

### Добавление ингредиентов

Обычно при добавлении ингредиентов в большинство типов теста, особенно масла для приготовления кексов и домашнего печенья, придерживаются следующих пропорций:

- 1/3 сухих ингредиентов
- 1/2 жидких ингредиентов
- 1/3 сухих ингредиентов
- 1/2 жидких ингредиентов
- 1/3 сухих ингредиентов

Используйте скорость 1 до полного размешивания ингредиентов. Затем скорость следует постепенно увеличить до желаемой.

Всегда добавляйте ингредиенты как можно ближе к боковой поверхности чаши, не сыпьте их на вращающуюся насадку. Чтобы упростить этот процесс, пользуйтесь защитным ободом для добавления ингредиентов.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если ингредиенты на самом дне чаши размешаны недостаточно, это означает, что вам следует держать насадку ближе ко дну. Смотрите раздел “Расстояние между насадкой и стенками чаши”.

### Кексовые смеси

При приготовлении кексовых смесей из пакетов используйте Скорость 4 - средняя - и Скорость 6 - высокая. Для достижения оптимальных результатов, следуйте инструкции по времени смешивания, указанной на пакете.

### Добавление орехов, изюма или цукатов

Обработку твердых ингредиентов следует заканчивать на скорости 1 (последние секунды). Взбитое тесто должно быть достаточно густым, чтобы цукаты или орехи не оседали на дно формы при выпечке. Слипающиеся фрукты следует посыпать мукой для их более равномерного распределения в тесте.

### Жидкие смеси

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

### Замес дрожжевого теста

ВСЕГДА для замеса дрожжевого теста используйте крюк для теста. Установите на миксере скорость 2 для смешивания или замешивания дрожжевого теста. Использование более высокой скорости в данном случае может повлечь поломку устройства.

Не используйте рецепты, требующие более чем 0,90 кг обычной муки или 0,80 кг пшеничной муки, когда замешиваете тесто 4,3 литровым миксером с откидывающимся блоком.

Не используйте рецепты, требующие более чем 1,00 кг обычной муки или 0,80 кг пшеничной муки, когда замешиваете тесто 4,8 литровым миксером с откидывающимся блоком.

# УХОД И ЧИСТКА

## ⚠ ВНИМАНИЕ



**Опасность поражения электрическим током**

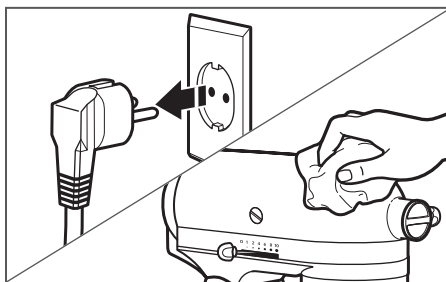
Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную электрическую розетку.

Не снимайте контакт заземления.

Не используйте адаптер.

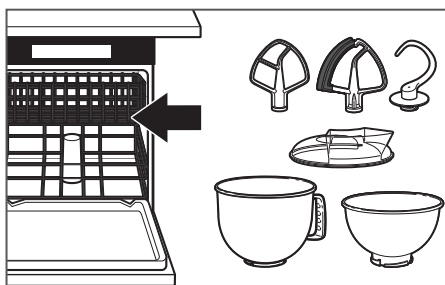
Не используйте удлинитель.

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



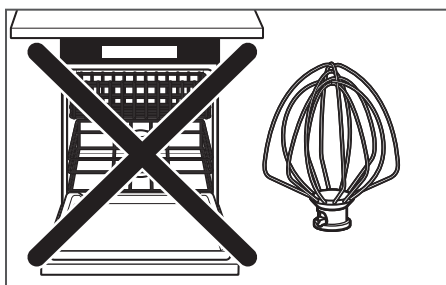
**1**

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



**2**

Чашу, защитный обод\*, белую лопатку для смешивания, Лопатка с гибким ребром\* и белую насадку для теста можно мыть в посудомоечной машине. Кроме того их можно тщательно промыть в горячей мыльной воде и полностью ополоснуть перед сушкой. Венчики не следует хранить на валу.



**3**

**ВНИМАНИЕ:** Проволочный венчик не пригоден для мойки в посудомоечной машине. Вымойте его в горячей мыльной воде, тщательно сполосните перед тем, как сушить. Не храните венчик на валу насадки.

\*Входит в комплект лишь некоторых моделей. Также присутствует в качестве опционального аксессуара.

# 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.**

Прочтите следующий раздел перед обращением с сервисный центр.

- 1.** Миксер может нагреваться при работе. При высоких нагрузках и длительном смешивании прикосновение к верхней части прибора может быть неприятным. Это нормально.
- 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. Смотрите раздел "Расстояние между насадкой и стенками чаши".

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

- Подсоединен ли миксер к розетке?
- Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
- Выключите 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 проблему решить не удалось, обратитесь к разделу «Гарантийное и сервисное обслуживание».

# ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА KITCHENAID

| Срок гарантии:                                                                                                                                                                                                                          | KitchenAid оплачивает:                                                                                                                                                                                | KitchenAid не оплачивает:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Европа, Ближний Восток и Африка:</b><br>Для моделей Artisan 5KSM125 и 5KSM180: полная гарантия сроком на пять лет, начиная со дня покупки.<br>Для моделей 5K45 и 5KSM45: полная гарантия сроком на два года, начиная со дня покупки. | Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления.<br>Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid. | <b>A. Ремонт, который вызван выполнением операций, отличающихся от переработки обычных продуктов.</b><br><b>B. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.</b> |

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. KITCHENAID и эмблема с изображением стационарного миксера являются торговыми марками в США и во всем мире.

# **KitchenAid**

©2017 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.