

ЗМІСТ

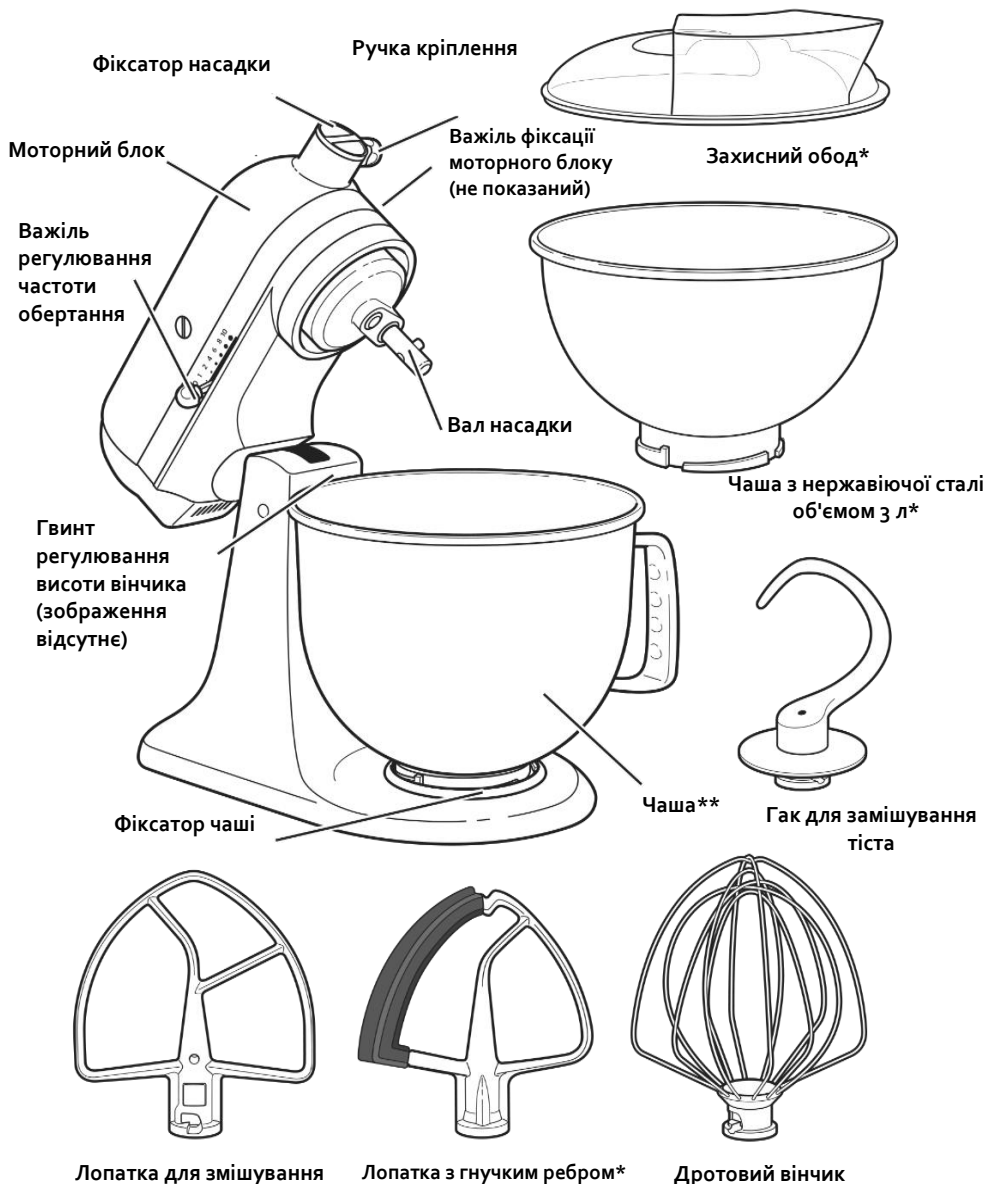
КОМПЛЕКТАЦІЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКИ	2
Комплектація та характеристики	2
ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	3
ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ.....	3
Електричні вимоги	6
Утилізація відходів електричного обладнання.....	6
ВИКОРИСТАННЯ НАСТІЛЬНОГО МІКСЕРА	7
Керівництво для регулювання частоти обертання	7
Опис аксесуарів	8
Встановлення/зняття чаші	8
Підняття/опускання робочого блоку	9
Встановлення/зняття лопатки для змішування, лопатки з гнучким ребром*, вінчика і насадки для тіста.....	9
Відстань між насадкою і стінками чаші.....	11
Встановлення/зняття захисного ободу*	11
Робота зі швидкісними режимами.....	13
Додаткові насадки.....	13
КОРИСНІ ПОРАДИ ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ	14
Ячні білки	15
Збиті вершки.....	15
Поради щодо змішування.....	16
ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА	17
ВИЯВЛЕННЯ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	18
ГАРАНТІЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	19

* Входить в комплект лише деяких моделей. Також присутній в якості опціонального аксесуара.

Данна інструкція підходить до міксерів серії 5KSM3311, 5KSM175, 5KSM150, 5KSM156, 5KSM175, 5KSM185. Комплектація, може відрізнятись та вказана на упаковці виробу.

КОМПЛЕКТАЦІЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКИ

КОМПЛЕКТАЦІЯ



* Входить в комплект лише деяких моделей. Також присутній в якості опціонального аксесуара.

** Дизайн чаші і матеріал, з якого вона виготовлена, залежать від моделі настільного міксера.

Ваша безпека та безпека інших стоїть на першому місці.

У даній інструкції та на вашому пристрої ми розмістили безліч важливих повідомлень про безпеку. Обов'язково прочитайте всі повідомлення про безпеку і дотримуйтесь їх вказівок.



Це символ попередження про небезпеку.

Цей символ попереджає вас про можливі небезпеки, які здатні завдати травму або навіть вбити вас і інших людей.

Всі повідомлення про безпеку слідує за цим символом і словами «НЕБЕЗПЕКА» або «УВАГА». Ці слова означають:



НЕБЕЗПЕКА

Ви можете загинути або отримати важкі травми, якщо негайно не зробіте те, що вказано інструкціями.



УВАГА

Ви можете загинути або отримати важкі травми, якщо не зробіте те, що вказано інструкціями.

Попередження про небезпеку вказують вам на потенційну небезпеку, дають рекомендації щодо того, як зменшити ймовірність травми, а також на те, що може статися, якщо ви не будете дотримуватись інструкцій.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

При використанні побутових електроприладів необхідно дотримуватися основних запобіжних заходів, зокрема:


1. Прочитайте всі інструкції. Неправильне використання пристрою може призвести до серйозних травм.
2. Для запобігання ризику ураження електричним струмом не занурюйте блендер в воду або іншу рідину.
3. Цей прилад може використовуватися дітьми старше 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, що не мають досвіду роботи з технікою, якщо вони знаходяться під контролем особи відповідальної за їх безпеку, або ознайомлені з правилами його безпечної експлуатації. Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Чистка і обслуговування не повинні виконуватися дітьми
4. Цей пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте прилад і його мережевий шнур в місцях, недоступних для дітей.


5. Тільки для Європейського Союзу: Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або такі, що не мають належного досвіду використання і знань, можуть користуватися електропобутовими приладами тільки в тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом або проінструктовані з питання безпечного використання електропобутового приладу і усвідомлюють пов'язані з цим ризики. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
6. Слідкуйте за дітьми і не допускайте, щоб вони грали з приладом.
7. Уникайте контакту з рухомими деталями. Для запобігання травм та/або пошкодження блендера при його використанні не допускайте зіткнення ножа з руками, волоссям, одягом, а також з кухонними лопатками та іншими кухонним приладдям.
8. Вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі електроживлення, якщо він не використовується, а також перед тим, як знімати або встановлювати будь-які його частини, а також перед чищенням. Щоб від'єднати прилад від мережі, візьміться за вилку і потягніть за неї, щоб вийняти з розетки. Ніколи не тягніть за сам шнур.
9. Не використовуйте прилад з пошкодженим мережевим шнуром або вилкою або після виникнення несправностей в роботі приладу або його падіння або будь-якого іншого ушкодження. В цьому випадку поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або регулювання.
10. Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити на спеціальний шнур або комплект, який можна придбати у виробника або його сервісного агента.
11. Не допускайте звисання шнура з краю столу або з кута.
12. Леза дуже гострі. Необхідно дотримуватися Обережності при роботі з гострими лезами під час спорожнення чаші і чищення.
13. При змішуванні гарячих рідин або інгредієнтів мірна склянка повинна залишатися на своєму місці над отвором в кришці. При змішуванні гарячих рідин або інгредієнтів починайте роботу на малій швидкості, повільно доводячи її до бажаної.

14. Перед змішуванням приберіть руки і кухонне приладдя з чаші, щоб уникнути травми або пошкодження блендера. Можна використовувати шкребок, але тільки при непрацюючому блендері.
15. Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
16. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду.
17. Обережно: гаряча рідина, яка потрапляє в блендер, може виплеснутися через що виникає пара.
18. Завжди використовуйте блендер зі встановленою кришкою.
19. Використання насадок, які не рекомендовані фірмою KitchenAid, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми.
20. Інструкції з очистити поверхонь, що контактують з харчовими продуктами, див. «Догляд та чистка».
21. Прилад призначений лише для експлуатації в побуті і аналогічних умовах, наприклад:
 - на кухнях для персоналу в магазинах, офісних або інших робочих приміщеннях;
 - центрах агротуризму;
 - для використання клієнтами в готелях, мотелях та інших місцях тимчасового проживання;
 - в пансіонах типу Bed and Breakfast.
22. **Діти не повинні гратися приладами**

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

ЕЛЕКТРИЧНІ ВИМОГИ

УВАГА



**Небезпека ураження
електричним струмом**

**Вставте вилку мережевого шнуру в
Заземлену електричну розетку.**

Не знімайте контакт заземлення.

Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувач.

**Недотримання цих інструкцій може
привести до смерті, пожежі або ураження
електричним струмом.**

Потужність:

300 Вт MAX для моделей
5KSM125-5KSM200 Series
275 Вт MAX для моделей 5K45,
5KSM45-5KSM100 Series

Напруга: 220-240 В


Частота: 50-60 Гц

ПРИМІТКА: Якщо штепсель не вставляється в розетку, зверніться за допомогою до професійного електрика. Не намагайтеся підняти штепсель до розміру розетки самостійно. Не використовуйте адаптер.

Якщо шнур живлення занадто короткий, необхідно встановити розетку біля приладу. Зверніться до кваліфікованого електрика або працівника сервіс центру за допомогою.

УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ ЕЛЕКТРИЧНОГО ОБЛАДНАННЯ


Утилізація пакувальних матеріалів

Пакувальні матеріали підлягають вторинній переробці і містять відповідний знак . Тим не менше, окремі частини упаковки повинні бути утилізовані згідно з правилами місцевої адміністрації, що стосуються ліквідації відходів.

Утилізація виробу

- Це обладнання марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/EU з використання електричного та електронного устаткування (WEEE).
- Дотримання правил утилізації виробу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для оточуючого середовища і здоров'я людини, які могли б бути


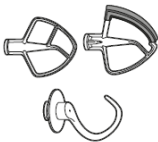




викликані неправильною утилізацією цього продукту.

- Знак  на виробі або на супровідних документах позначає, що пристрій потрапляє під визначення побутових відходів і має бути доставлений до відповідного центру з переробки електричного та електронного устаткування.

Для отримання більш докладної інформації про догляд, утилізацію та переробку даного приладу, будь ласка, звертайтеся до місцевих органів влади, місцевого центру утилізації побутових відходів або магазину, де ви купили продукт.

ВИКОРИСТАННЯ НАСТІЛЬНОГО МІКСЕРА

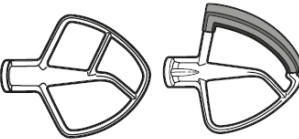

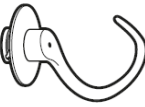
КЕРІВНИЦТВО ДЛЯ РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСТОТИ ОБЕРТАННЯ

ШВИДКІСТЬ	ДІЯ	НАСАДКА	ОПИС
1	РОЗМІШУВАННЯ		Для повільного розмішування, комбінування інгредієнтів, приготування пюре, початку змішування. Використовуйте для додавання борошна і сухих інгредієнтів в рідке тісто, а також для додавання рідин до сухих інгредієнтів. Швидкість 1 не слід використовувати для змішування або замішування дріжджового тіста.
2	ПОВІЛЬНЕ ЗМІШУВАННЯ		Для повільного змішування, приготування пюре, швидкого збовтування. Використовуйте для змішування густих видів тіста і карамельної маси, для приготування пюре з картоплі та інших овочів, додавання розпушувача на борошно, змішування розм'якшеного або твердого вершкового масла, а також змішування та приготування дріжджового тіста.
4	ЗМІШУВАННЯ, ЗБИВАННЯ		Для змішування тіста середньої густини, наприклад, для домашнього печива. Використовуйте для змішування цукру і розпушувача і для додавання цукру в яєчні білки при приготуванні меренге. Середня швидкість для кексових сумішей.
6	ЗБИВАННЯ, ЗБИВАННЯ ВЕРШКІВ		Для середньо швидкісного збивання (збивання вершків) лопаткою або вінчиком. Використовуйте для завершального етапу змішування кексових сумішей, сумішей для пончиків та інших видів рідкого тіста. Висока швидкість для кексових сумішей.
8	ШВИДКІСНЕ ЗБИВАННЯ, ЗБИВАЧКОЮ АБО ВІНЧИКОМ		Для збивання вершків, яєчних білків і глазури, використовуючи лопатку для змішування або вінчик.
10	ШВИДКІСНЕ ЗБИВАННЯ ВІНЧИКОМ		Для збивання вінчиком невеликої кількості вершків або яєчних білків.

ПРИМІТКА: Важіль регулювання частоти обертання можна встановлювати в проміжне положення між перерахованими в таблиці швидкостями, щоб домогтися обертання зі швидкостями 3, 5, 7 і 9, при необхідності більш точного регулювання. При підготовці дріжджового тіста не перевищуйте швидкість 2, тому що висока швидкість в цьому випадку може спричинити поломку настільного міксера.

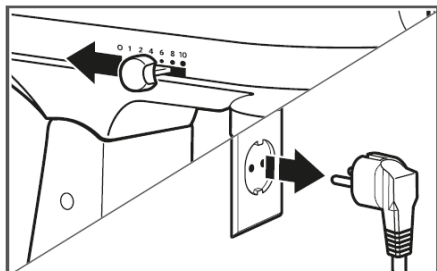
ВИКОРИСТАННЯ НАСТІЛЬНОГО МІКСЕРА

ОПИС АКЕСУАРІВ

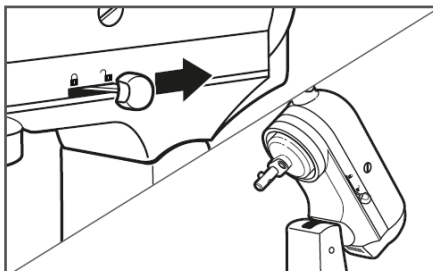
АКЕСУАР		ВИКОРИСТАННЯ
Лопатка для змішування та лопатка з гнучким ребром* для нормальних і густих сумішей, таких як:		Пирогов, вершкова глазур, льодяники, печиво, випічка, кекси, м'ясні рулети, картопляне пюре
Дротяний вінчик для приготування "повітряних" сумішей, таких як:		Яйця, білки, густі вершки, відварна глазур, бісквітні тістечка, майонез, деякі види льодяників
Гак для змішування інгредієнтів та замішування дріжджових видів тіста, таких як:		Тісто для хліба, булочок і піци

* Входить в комплект лише деяких моделей. Також присутній в якості опціонального аксесуара.

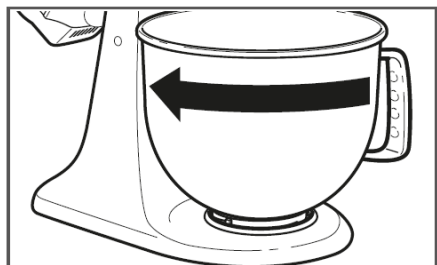
ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ ЧАШІ



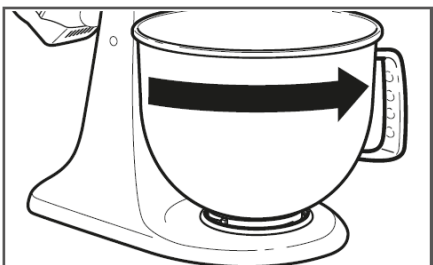
1 Для встановлення чаші: Поверніть регулятор швидкості в положення "0". Вимкніть настільний міксер від мережі.



2 Зафіксуйте важіль в положенні Unlock (Відкр.) і відведіть моторний блок назад.



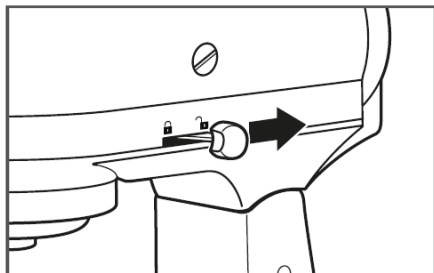
3 Встановіть чашу в фіксатор. Обережно поверніть чашу в напрямку годинникової стрілки.



4 Для видалення чаші: Повторіть кроки 1 і 2. Акуратно поверніть чашу проти годинникової стрілки.

ВИКОРИСТАННЯ НАСТІЛЬНОГО МІКСЕРА

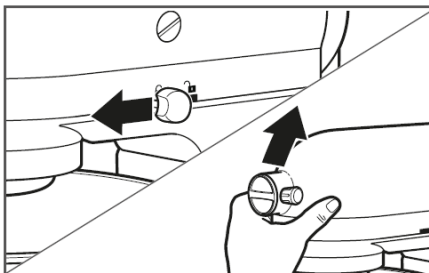
ПІДНЯТТЯ/ОПУСКАННЯ РОБОЧОГО БЛОКУ



1

Щоб підняти робочий блок:

Встановіть блокуючий важіль в положення «Відкрити» (Unlock) і підійміть робочий блок. Блокуючий важіль автоматично повернеться в положення «Закрити» (Lock), а робочий блок залишиться в піднятому стані.



2

Щоб опустити робочий блок: Встановіть блокуючий важіль в положення «Відкрити» (Unlock) і акуратно опустіть робочий блок. Блокуючий важіль автоматично повернеться в положення «Закрити» (Lock), а робочий блок залишиться в опущеному стані. Перед початком роботи перевірте блокування - спробуйте підняти робочий блок

ПРИМІТКА: моторний блок повинен бути завжди в положенні Lock (Закр.) При використанні міксера.

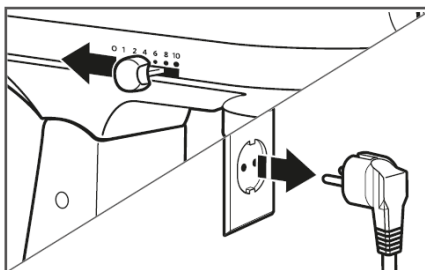
ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ ЛОПАТКИ ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ, ЛОПАТКИ З ГНУЧКИМ РЕБРОМ*, ВІНЧИКА І НАСАДКИ ДЛЯ ТІСТА

⚠ УВАГА

Небезпека отримання травми

Вимкніть міксер, перш ніж торкатися до збивачки.

Невиконання цієї вимоги може призвести до перелому кістки, порізів або синців.



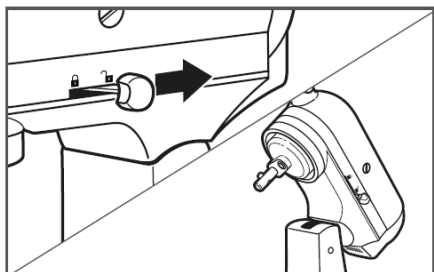
1

Щоб приєднати насадку:

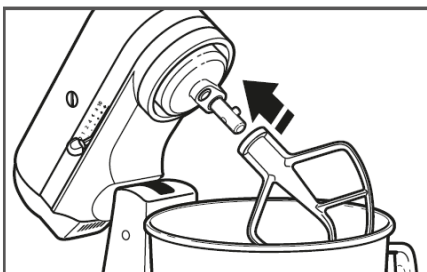
Поверніть регулятор швидкості в положення «0». Вимкніть настільний міксер від мережі.

* Входить в комплект лише деяких моделей. Також присутній в якості опціонального аксесуара.

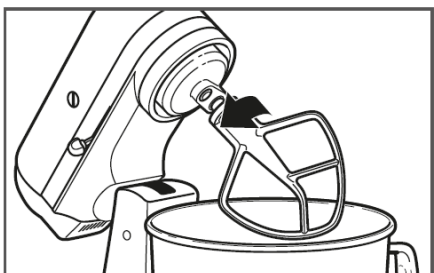
ВИКОРИСТАННЯ НАСТІЛЬНОГО МІКСЕРА



2 Зафіксуйте важіль в положенні Unlock (Відкр.) і відведіть моторний блок назад.



3 Одягніть насадку на вал насадки і натисніть на неї до максимальної фіксації. Потім поверніть насадку вправо, зафіксувавши її на валу.

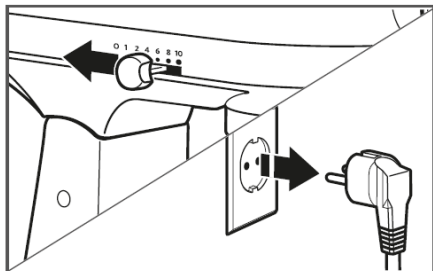


4 **Щоб від'єднати насадку:** Повторіть кроки 1 і 2. Притисніть насадку вгору до упору і поверніть вліво. Потім потягніть насадку з валу насадки.

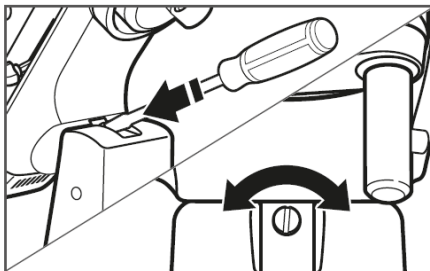
ВИКОРИСТАННЯ НАСТІЛЬНОГО МІКСЕРА

ВІДСТАНЬ МІЖ НАСАДКОЮ І СТІНКАМИ ЧАШІ

Ваш міксер відрегульований на заводі-виробнику так, що лопатка для змішування і вінчик відразу встановлюються в чаші з дотриманням потрібної відстані. Якщо ж з якоїсь причини насадка впирається в дно чаші або занадто віддаляється від нього, цю відстань можна відрегулювати в такий спосіб:



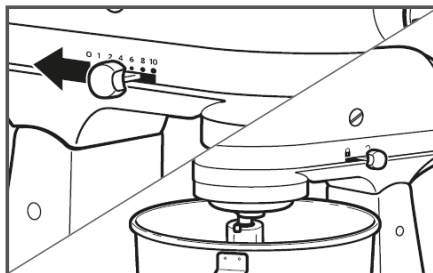
- 1** Поверніть регулятор швидкості в положення "0". Вимкніть настільний міксер від мережі.



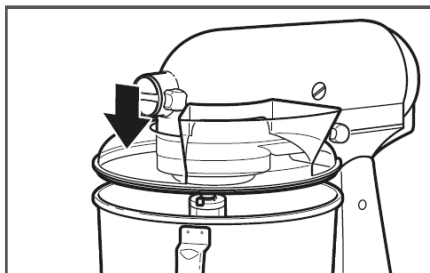
- 2** Підніміть моторний блок. Поверніть гвинт злегка вліво, щоб підняти насадку, або вправо - щоб опустити її. Налаштуйте насадку так, щоб вона перебувала поблизу поверхні чаші. Якщо ви перевернули гвинт, фіксатор чаші може не зафіксувати її положення.

ПРИМІТКА: Лопатка для змішування не повинна упиратися в дно або в бік чаші після правильного регулювання. Якщо лопатка для змішування або дротяний вінчик відрегульований на мінімальній відстані, що призводить до контакту з дном чаші, покриття може бути видалено з лопатки, а дротяні деталі вінчика можуть зноситися.

ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ ЗАХИСНОГО ОБОДУ*

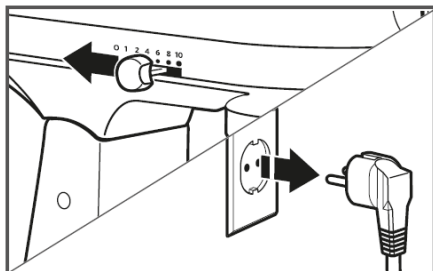


- 1** Щоб встановити захисний обод: Поверніть регулятор швидкості в положення "0". Вимкніть настільний міксер від мережі. Приєднайте обрану насадку відповідно до інструкції в розділі «Встановлення/зняття лопатки для змішування, лопатки з гнучким ребром*, вінчика і насадки для тіста».

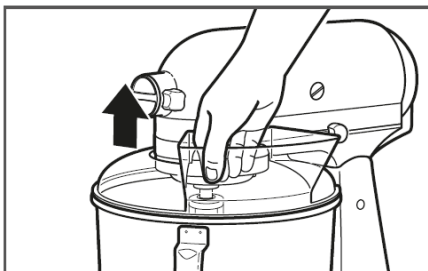


- 2** Стоячи обличчям до настільного міксера, помістіть захисний обід на чашу; встановіть його чітко по центру чаші. Захисний обід знизу повинен співпасти з чашею.

ВИКОРИСТАННЯ НАСТІЛЬНОГО МІКСЕРА



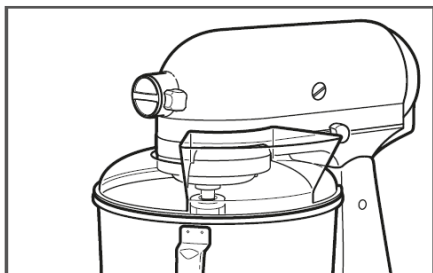
- 3** Зняття захисного ободу: Поверніть регулятор швидкості в положення "0". Вимкніть настільний міксер від мережі.



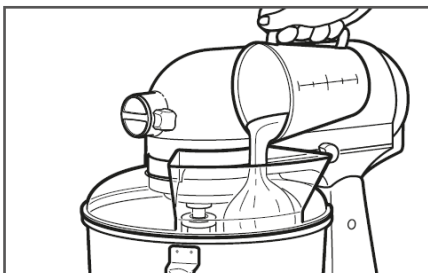
- 4** Підніміть захисний обід за розливний носик і потягніть обід вперед на себе. Зніміть насадки і чашу.

ВИКОРИСТАННЯ ЗАХИСНОГО ОБОДА*

Використовуйте захисний обід для запобігання розбризкування інгредієнтів під час змішування, а також для додавання рідких продуктів під час роботи.



- 1** Для досягнення найкращих результатів обертайте захисний обід так, щоб моторний блок закрив U-подібний отвір ободу. Розливний носик буде якраз праворуч від фіксатора насадок, якщо дивитися прямо на міксер.



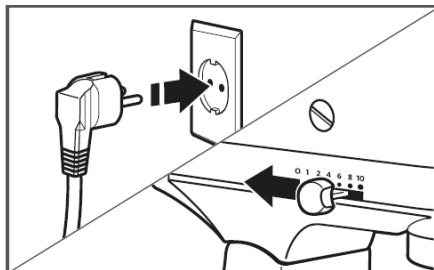
- 2** Додавайте інгредієнти в чашу через розливний носик.

* Входить в комплект лише деяких моделей. Також присутній в якості опціонального аксесуара

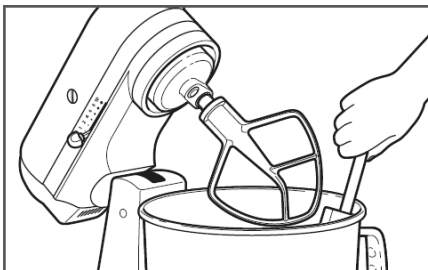
ВИКОРИСТАННЯ НАСТІЛЬНОГО МІКСЕРА

РОБОТА ІЗ ШВИДКІСНИМ РЕЖИМОМ

ПРИМІТКА: Міксер може нагріватися при роботі. При тривалому використанні верхня частина пристрою може нагріватися. Це нормально.



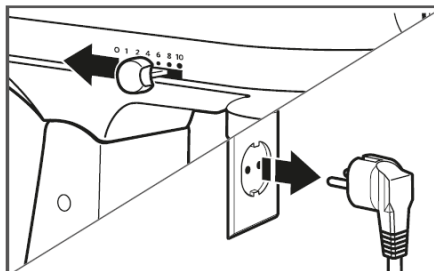
1 Приєднайте настільний міксер до відповідної розетки. Перед початком роботи завжди встановлюйте важіль контролю швидкості на мінімальний рівень; під час роботи поступово збільшуйте швидкість, щоб уникнути розбризкування інгредієнтів. див. “КЕРІВНИЦТВО ДЛЯ РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСТОТИ ОБЕРТАННЯ”.



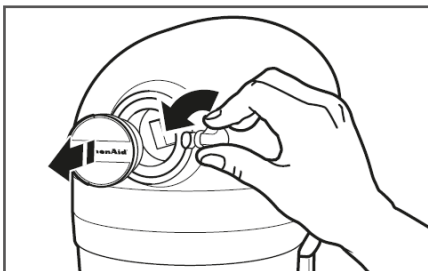
2 Не чистіть чашу поки настільний міксер працює. Чаша і лопатка розроблені для забезпечення ретельного змішування без частого очищення бічних сторін чаші. Однієї або двох очісток при змішуванні зазвичай буває достатньо.

ДОДАТКОВІ НАСАДКИ

KitchenAid пропонує широкий асортимент опціональних аксесуарів, таких, як м'ясорубки і пристрої для приготування пасти. Їх можна приєднувати до фіксатора насадки настільного міксера, як показано тут.

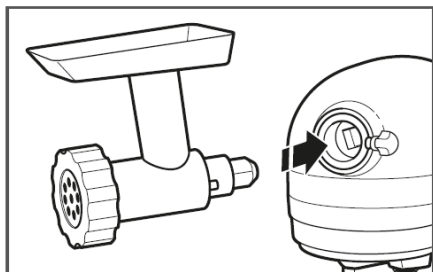


1 Для встановлення насадки: Поверніть регулятор швидкості в положення “0”. Вимкніть настільний міксер від мережі.



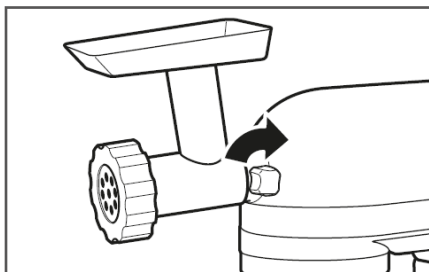
2 Ослабте ручку кріплення, повернувши її проти годинникової стрілки. Зніміть кришку фіксатора насадки.

ВИКОРИСТАННЯ НАСТІЛЬНОГО МІКСЕРА



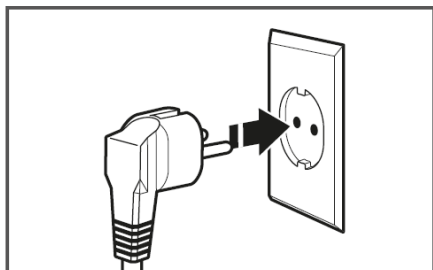
3

Вставте корпус з валом приводу насадки в сполучну втулку так, щоб кінець валу щільно увійшов в квадратний отвір втулки. Може знадобитися деяке обертання насадки в ту чи іншу сторону. Коли насадка займе правильне положення, штифт на насадці увійде в паз на кромці сполучної втулки.



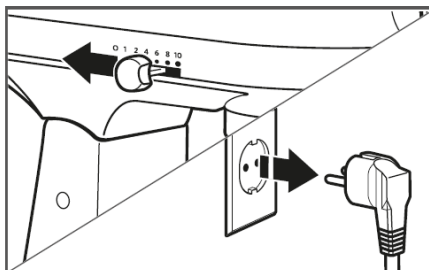
4

Затягніть ручку кріплення, повернувши за годинниковою стрілкою, щоб насадка була повністю закріплена на міксері.



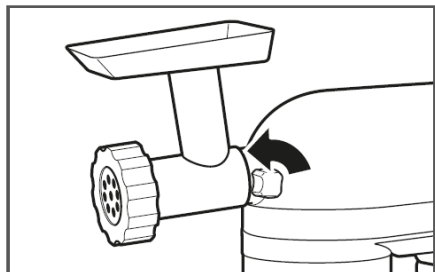
5

Підключіть міксер до електричної розетки.

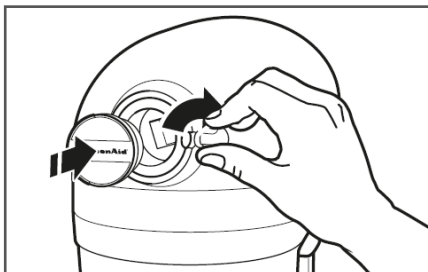


6

Для видалення насадки: Поверніть регулятор швидкості в положення "0". Вимкніть настільний міксер від мережі.



7 Ослабте ручку кріплення, повернувши її проти годинникової стрілки. Злегка поверніть насадку в ту чи іншу сторону і одночасно потягніть на себе.



8 Встановіть кришку фіксатора на місце. Затягніть ручку кріплення, повернувши її за годинниковою стрілкою.

ПРИМІТКА: Див. «Керівництво з використання та догляду» для отримання інформації щодо використання різних насадок і швидкісних режимів для них.

КОРИСНІ ПОРАДИ ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

ЯЄЧНІ БІЛКИ

Помістіть яєчні білки кімнатної температури в чисту суху чашу. Приєднайте чашу і дротовий вінчик. Щоб уникнути розплескування, поступово збільште швидкість до бажаної і збивайте до потрібної консистенції.

КІЛЬКІСТЬ

білок 1 яйця

2 яєчних білка (або більше)

ШВИДКІСТЬ

ПОСТУПОВО до 10

ПОСТУПОВО до 8

Етапи збивання

У міксері KitchenAid яєчні білки збиваються дуже швидко. Будьте уважні, щоб уникнути надмірної пни.

ЗБИТІ ВЕРШКИ

Налійте вершки в охолоджену чашу. Приєднайте чашу и дротовий вінчик. Щоб уникнути розплескування, поступово збільште швидкість до бажаної і збивайте до потрібної консистенції.

КІЛЬКІСТЬ

менше 200 мл

більше 200 мл

ШВИДКІСТЬ

ПОСТУПОВО до 10

ПОСТУПОВО до 8

Етапи збивання

Уважно дивіться на вершки при збиванні. Настільний міксер KitchenAid збиває так швидко, що між різними стадіями збивання є всього кілька секунд.

НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ПОРАДИ ЩОДО ЗМІШУВАННЯ

Час змішування

Ваш міксер KitchenAid забезпечить більш швидке і ретельне перемішування, ніж більшість інших електричних міксерів. Тому час змішування в більшості рецептів має коригуватися, щоб уникнути надмірної переробки інгредієнтів.

Для того, щоб визначити ідеальний час змішування, при змішуванні спостерігайте за консистенцією рідкого або густого тіста і зупиніть процес, коли отримана суміш матиме бажаний зовнішній вигляд відповідно до того, як описано в вашому рецепті. Наприклад: «однорідна суміш, схожа на сметану». Для вибору найбільш придатних швидкостей змішування див. розділ «КЕРІВНИЦТВО ДЛЯ РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСТОТИ ОБЕРТАННЯ».

Додавання інгредієнтів

Зазвичай при додаванні інгредієнтів в більшість типів тіста, особливо масла для приготування кексів і домашнього печива, дотримуються наступних пропорцій:

1/3 сухих інгредієнтів

1/2 рідких інгредієнтів

1/3 сухих інгредієнтів

1/2 рідких інгредієнтів

1/3 сухих інгредієнтів

Використовуйте швидкість 1 до повного розмішування інгредієнтів. Потім швидкість слід поступово збільшити до бажаної.

Завжди додавайте інгредієнти якомога ближче до бокової поверхні чаші, не сипте їх на насадку, що обертається.

Щоб спростити цей процес, користуйтеся захисним ободом для додавання інгредієнтів.

ПРИМІТКА: Якщо інгредієнти на самому дні чаші розмішені недостатньо, це означає, що вам слід тримати насадку ближче до дна.

Дивіться розділ «Відстань між насадкою та стінками чаші».

Кексові суміші

При приготуванні кексових сумішей з пакетів використовуйте Швидкість 4 - середня - і Швидкість 6 - висока. Для досягнення оптимальних результатів, дотримуйтеся інструкції щодо часу змішування, зазначеної на пакеті.

Додавання горіхів, родзинок або цукатів

Обробку твердих інгредієнтів слід закінчувати на швидкості 1 (останні секунди). Збите тісто має бути досить густим, щоб цукати або горіхи не осідали на дно форми при випічці. Фрукти, що злипаються слід посипати борошном для їх більш рівномірного розподілу в тісті.

Рідкі суміші

Суміші з великим вмістом рідких інгредієнтів слід змішувати на більш низькій швидкості, щоб тісто не вихлопувати з чаші. Збільшувати швидкість слід тільки, коли суміш досить загусне.

Замішування дріжджового тіста

Завжди для замішування дріжджового тіста використовуйте гак для тіста. Встановіть на міксері швидкість 2 для змішування або замішування дріжджового тіста. Використання більш високої швидкості в даному випадку може спричинити поломку пристрою. Не використовуйте рецепти, що вимагають більш ніж 0,90 кг звичайної борошна або 0,80 кг пшеничного борошна, коли замішуєте тісто 4,3 літровим міксером з блоком, що відкидається.

Не використовуйте рецепти, що вимагають більш ніж 1,00 кг звичайної борошна або 0,80 кг пшеничного борошна, коли замішуєте тісто 4,8 літровим міксером з блоком, що відкидається.

УВАГА



Небезпека ураження електричним струмом

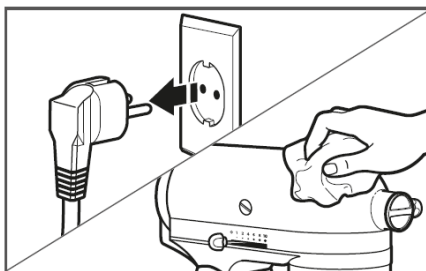
Вставте вилку мережевого шнуру в Землену електричну розетку.

Не знімайте контакт заземлення.

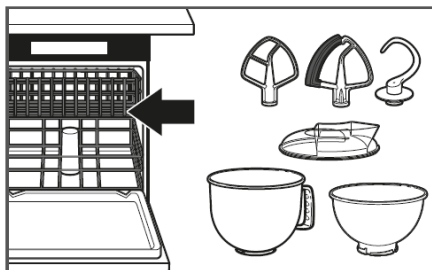
Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувач.

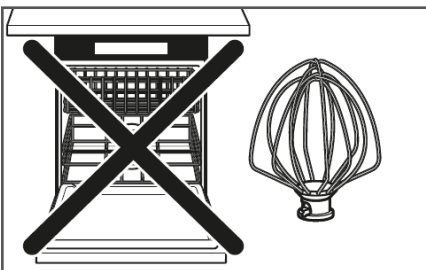
Недотримання цих інструкцій може привести до смерті, пожежі або ураження електричним струмом.



- 1** Завжди обов'язково відключайте міксер перед очищенням. Протріть міксер м'якою вологою тканиною. Не використовуйте побутові/комерційні миючі засоби. Протирайте вал насадки якомога частіше, видаляючи залишок, який може накопичуватися. Не занурюйте міксер у воду.



- 2** Чашу, захисний обід*, білу лопатку для змішування, Лопатка з гнучким ребром* та білу насадку для тіста можливо мити в посудомийній машині. Крім того їх можна ретельно промити в гарячій мильній воді і повністю обполоснути перед сушінням. Вінчики не слід зберігати на валу.



- 3** **УВАГА:** Дротяний вінчик не придатний для миття в посудомийній машині. Вимийте його в гарячій мильній воді і ретельно сполосніть перед тим, як сушити. Не зберігайте вінчик на валу насадки.

ПРИМІТКА: Аксесуари з нержавіючої сталі придатні для миття в посудомийній машині.

* Входить в комплект лише деяких моделей. Також присутній в якості опціонального аксесуара.

⚠ УВАГА



Небезпека ураження електричним струмом

Вставте вилку мережевого шнуру в Землену електричну розетку.

Не знімайте контакт заземлення.

Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувач.

Недотримання цих інструкцій може привести до смерті, пожежі або ураження електричним струмом.

Прочитайте наступний розділ, перш ніж звертатися в сервісний центр.

1. Міксер може нагріватися при роботі. При високих навантаженнях і тривалому Змішуванні дотик до верхньої частини приладу може бути неприємним. Це нормально.
2. Міксер може виділяти різкий запах, особливо якщо він новий. Це звичайне явище для електромоторів.
3. Якщо вінчик або лопатка для змішування контактують з чашею, зупиніть міксер. Дивіться розділ «Відстань між насадкою та стінками чаші».

Якщо ваш настільний міксер вийшов з ладу або не працює, перевірте наступне:

- Чи під'єднано міксер до розетки?
- Чи не згорів запобіжник? Якщо в будинку встановлений автоматичний вимикач, він повинен бути включений.
- Вимкніть настільний міксер на 10-15 секунд, потім знову ввімкніть. Якщо настільний міксер не працює, залиште його охолонути на 30 хвилин, потім включіть міксер знову.
- Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до розділу «Гарантієне і сервісне обслуговування».

ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Термін гарантії:	KitchenAid оплачує:	KitchenAid не оплачує:
Європа, Близький Схід і Африка: Для моделей Artisan 5KSM125 - 5KSM200: повна гарантія терміном на п'ять років, починаючи з дня покупки. Для моделей 5K45, 5KSM45 - 5KSM100: Повна гарантія терміном на два роки, починаючи з дня покупки.	Заміну частин і вартість ремонтних робіт в зв'язку з усуненням дефектів матеріалів і виготовлення. Технічне обслуговування повинно здійснюватися авторизованим центром Обслуговування KitchenAid.	A. Ремонт, який викликаний виконанням операцій, які відрізняються від переробки звичайних продуктів. B. Пошкодження, що виникли в результаті нещасного випадку, внесення змін, неправильного або поганого поводження, а також викликані встановленням/експлуатацією, що не відповідають місцевим електротехнічним правилам.

KITCHENAID НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА НЕПРЯМІ ЗБИТКИ.

KITCHENAID НЕ НЕСЕ НІЯКОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА НЕПРЯМІ ЗБИТКИ

Центри обслуговування:

Будь-яке обслуговування має здійснюватися місцевим авторизованим центром обслуговування KitchenAid.

Зв'яжіться з продавцем, у якого ви придбали прилад і дізнайтеся назву найближчого до Вас авторизованого центру обслуговування KitchenAid.

В Україні: Сервісний центр

Київ

Корабельна , будинок 6,

Телефон: (044) 581-58-90

Для відправлення Новою Поштою:

М. Київ

Відділення 17

ТОВ Київська Ділова Русь

Тел. 050-835-48-98

Обслуговування клієнтів

В Україні: (044) 581-58-90

Телефон: (044) 581-58-90

Факс: (044) 581-58-90

Адреса: Корабельна , будинок 6

Більш детальну інформацію можна дізнатися на нашому сайті:

www.KitchenAid.eu

© 2016. Всі права захищені.

Специфікація може бути змінена без попереднього повідомлення.