



KitchenAid



Model 5KFP0925



Содержание

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО КОМБАЙНА	
Меры предосторожности	292
Электрические требования	293
Утилизация отходов электрического оборудования	293
ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Части комбайна	294
Перевод обозначений на частях комбайна с английского языка	295
Важные характеристики кухонного комбайна	296
АКСЕССУАРЫ	
Входящие в комплектацию аксессуары	296
Руководство по выбору аксессуаров	297
ПОДГОТОВКА КУХОННОГО КОМБАЙНА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВПЕРВЫЕ	
Перед первым использованием	298
Отсоединение крышки рабочей чаши от рабочей чаши	298
ПОДГОТОВКА КУХОННОГО КОМБАЙНА К РАБОТЕ	
Установка рабочей чаши	299
Установка крышки рабочей чаши	299
Установка регулируемого режущего диска	300
Установка двустороннего шинковочного диска	300
Установка многофункционального лезвия и насадки для теста	301
Установка миничаши и минилезвия	301
Использование подающей трубки 3-в-1	302
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА	
Перед использованием	303
Максимальный уровень жидкости	303
Использование кнопок Скорость 1/Скорость 2	303
Использование импульсного регулирования	303
Извлечение обработанных продуктов	304
УХОД И ОЧИСТКА	305
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ	
Использование многофункционального лезвия	306
Использование режущего или шинковального диска	307
Использование насадки для теста	308
Полезные советы	308
ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	310
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ	311

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.



Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:

 **ОПАСНОСТЬ**

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

 **ВНИМАНИЕ**

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

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Во избежание риска пожара, поражения электрическим током или повреждений при использовании погружного блендера 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 блендер на открытом воздухе.
10. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими предметами.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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.
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: 240 ватт

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

Утилизация отходов электрического оборудования

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

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

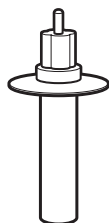
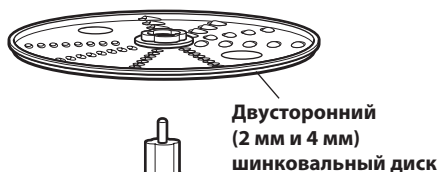
Этот знак  на устройстве или на документах, сопровождающих товар, указывает, что данное устройство не может быть утилизировано вместе с прочими бытовыми отходами. Вместо этого оно должно быть передано в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

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.

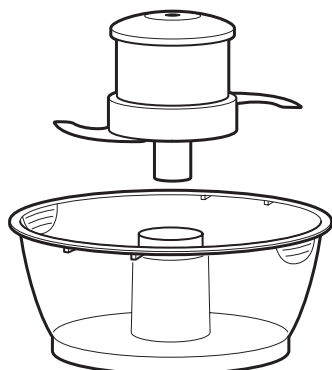
ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Части комбайна

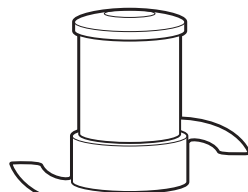


Шпинковальный
адаптер

Тройное устройство
для проталкивания
продуктов



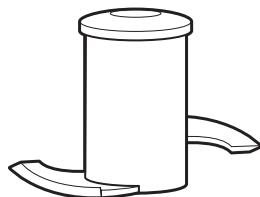
Миничаша объемом
710 мл и минилезвие



Многофункциональное
лезвие из
нержавеющей стали

Крышка
рабочей чаши
с подающей
трубкой 3-в-1

Рабочая чаша
объемом 2,1 л

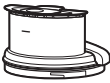

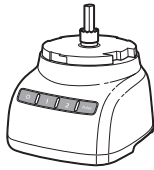
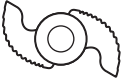


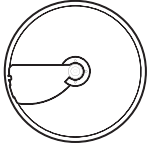
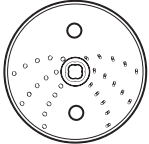


Пластиковая насадка
для теста

Рабочая
поверхность



Перевод обозначений на частях комбайна с английского языка

Составные части	Название на английском языке	Перевод
	CAUTION : Do not open until blades stop	ВНИМАНИЕ: Не открывать до полной остановки лезвий
	Max Fill	Максимальный уровень наполнения
	Liquid Level	Уровень жидкости
	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)
	Fine Shredding	Тонкая шинковка
	Medium Shredding	Средняя шинковка

Важные характеристики кухонного комбайна

Регулятор толщины нарезки

Съемный режущий диск KitchenAid позволяет вручную регулировать толщину нарезки (от тонкой до крупной).

Скорость 1/ Скорость 2/ Контроль импульсного регулирования

Две скорости и импульсное регулирование нажатиями дают невероятный результат при обработке практически любых ингредиентов.

Крышка рабочей чаши с подающей трубкой 3-в-1

Подающая трубка 3-в-1 позволяет размещать крупные ингредиенты - помидоры, огурцы, картофель - с их минимальной подготовкой (дополнительной нарезкой на мелкие части).

Тройное устройство для проталкивания продуктов

Три толкушки размещены одна в другой. Уберите среднюю толкушку из большой для использования средней подающей трубки во время работы комбайна.

Для безостановочной переработки мелких продуктов (зелени, орехов, моркови по отдельности и сельдерея) выньте узкую толкушку и используйте узкую подающую трубку.

Небольшое отверстие на дне узкой толкушки позволяет равномерно разбрызгивать растительное масло по чаше - просто налейте нужное количество масла или другого жидкого ингредиента.

Рабочая поверхность

Прочная противоскользящая поверхность позволяет повысить устойчивость и понизить вибрацию при переработке твердых ингредиентов.

АКСЕССУАРЫ

Входящие в комплектацию аксессуары

Рабочая чаша объемом 2.1 л

Прочная большая рабочая чаша позволяет работать с большим объемом ингредиентов одновременно.

Миничаша объемом 710 мл и минилезвие

Миничаша и минилезвие из нержавеющей стали идеально подходят для измельчения и смешивания в небольших количествах.

Съемный режущий диск

Толщину нарезки режущим диском можно настроить от 1 до 6 мм для большинства продуктов.

Двусторонний шинковочный диск

Шинковальный диск можно использовать с двух сторон для крупного или мелкого измельчения сыров и овощей.

Шинковальный адаптер

Шинковальный адаптер соединяет шинковочный диск с трансмиссионным валом рабочей поверхности.

Многофункциональное лезвие из нержавеющей стали

Многофункциональное лезвие нарезает, измельчает, смешивает и доводит до однородной консистенции в считанные секунды.

Насадка для теста

Насадка для теста создана специально для смешивания и замешивания дрожжевого теста.

Руководство по выбору аксессуаров

Действие	Настройка	Продукты	Аксессуар
 Измельчение  Приготовление пюре  Нарезка	  	Сыр Шоколад Фрукты Свежая зелень Орехи Тофу Овощи Мясо	Многофункциональное лезвие из нержавеющей стали  ИЛИ Миничаша и мини многофункциональное лезвие из нержавеющей стали 
 Смешивание		Соус для пасты Песто Сальса Соусы Смесь для кекса Тесто для пирога	
 Нарезка тонкими ломтиками  Нарезка толстыми ломтиками	 	Фрукты (мягкие) Картофель Помидоры Овощи (мягкие) Сыр Шоколад Фрукты (твердые) Овощи (твердые)	Съемный режущий диск 
 Средняя шинковка  Мелкая шинковка	 	Картофель Овощи (мягкие) Капуста Сыр Шоколад Фрукты (твердые) Овощи (твердые)	Двусторонний шинковочный диск 
 Замешивание		Дрожжевое тесто	Пластиковая насадка для теста 

⚠ ВНИМАНИЕ

Риск порезов

**Обращайтесь с лезвиями
крайне осторожно.**

**Нарушение техники безопасности
может привести к порезам.**

Перед первым использованием

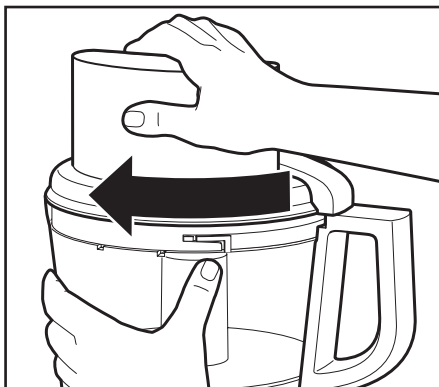
Перед первым использованием кухонного комбайна следует вымыть его составные части либо вручную, либо в посудомоечной машине (см. «Уход и очистка»).

Отсоединение крышки рабочей чаши от рабочей чаши

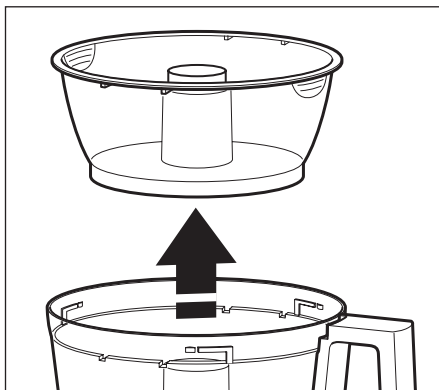
В комплект вашего кухонного комбайна входит крышка рабочей чаши, устанавливаемая на рабочую чашу, с миничашей внутри рабочей чаши.

Чтобы снять крышку рабочей чаши с рабочей чаши для первого мытья:

1. Возьмите подающую трубку на крышке рабочей чаши и поверните ее по часовой стрелке, чтобы снять с чаши.



2. Снимите миничашу.

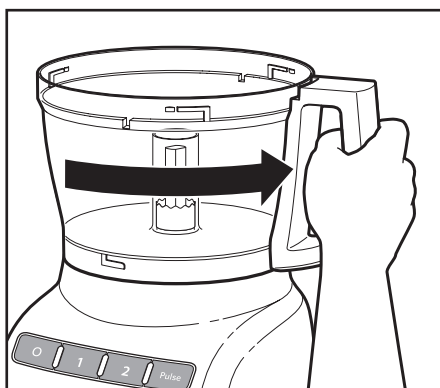


Установка рабочей чаши

1. Храните кухонный комбайн в сухом надежном месте кнопками вперед. Не подсоединяйте кухонный комбайн к электросети до того, как он будет полностью собран.
2. Установите рабочую чашу на рабочую поверхность. Центральное отверстие должно быть строго на рабочей трансмиссионном валу.



3. Возьмите рабочую чашу за ручку и поверните против часовой стрелки, чтобы зафиксировать ее на рабочей поверхности.

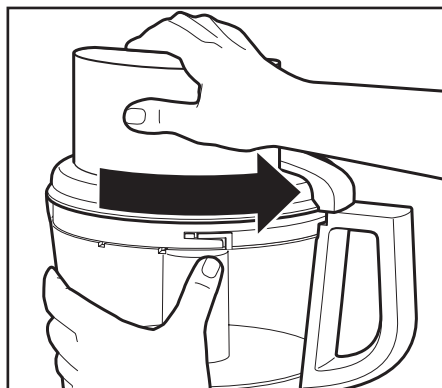


4. Выберите необходимый аксессуар и установите его согласно инструкциям на следующих страницах.

ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что аксессуар установлен правильно, прежде чем закрыть крышку рабочей чаши.

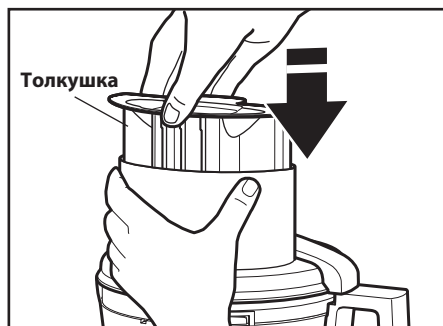
Установка крышки рабочей чаши

1. Положите крышку рабочей чаши на рабочую чашу с подающей трубкой слева от ручки рабочей чаши. Возьмите подающую трубку и поверните крышку вправо до полной фиксации.



2. Поместите внутрь подающей трубки 3-в-1 толкушку. См. "Использование подающей трубки 3-в-1" для ознакомления с вариантами работы с ингредиентами разных размеров.

ПРИМЕЧАНИЕ: Ваш кухонный комбайн не будет функционировать, если рабочая чаша и ее крышка не зафиксированы на своих местах, а большая толкушка не вставлена до отметки максимального уровня в подающую трубку (примерно наполовину).

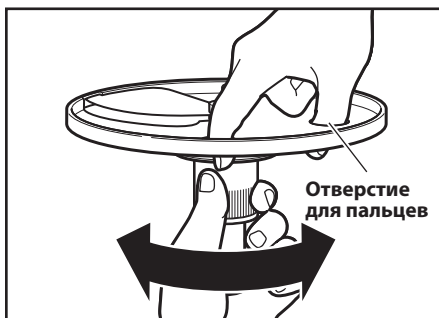


ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что аксессуар установлен правильно, прежде чем закрыть крышку рабочей чаши.

Установка регулируемого режущего диска

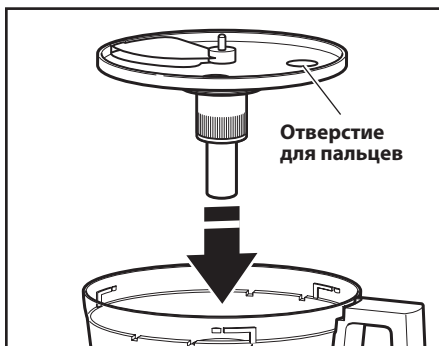
Съемный режущий диск легко устанавливается и значительно упрощает процесс нарезки. Следуйте данным пошаговым рекомендациям по установке и настройке съемного режущего диска.

1. Удерживая режущий диск рифленой стороной вверх, поверните его по часовой стрелке для более тонкой нарезки, против часовой стрелки – для более крупной.



2. Установите рабочую чашу, погрузите в нее режущий диск (удерживайте его при помощи отверстий для пальцев) и установите его на трансмиссионный вал.

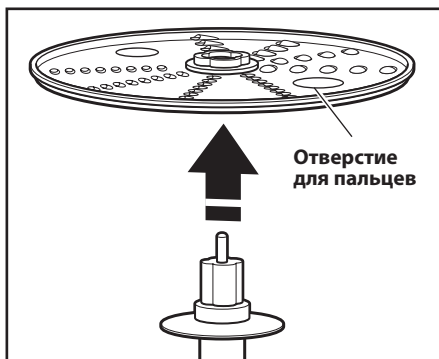
Совет : Возможно, потребуется повернуть диск до установки в правильное положение.



3. Установите крышку рабочей чаши в пазы таким образом, чтобы она плотно закрывала чашу.

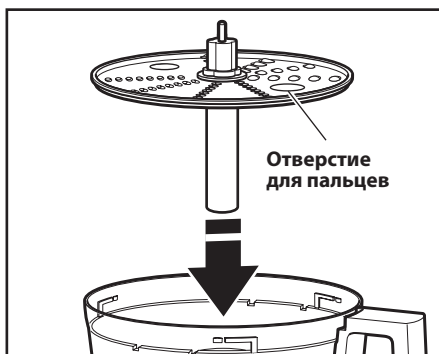
Установка двустороннего шинковочного диска

1. Взяв двусторонний шинковальный диск при помощи двух отверстий для пальцев, вставьте шинковочный адаптер в отверстие на дне диска.



2. Установите рабочую чашу, потом поместите адаптер привода на трансмиссионный вал.

Совет : Возможно, потребуется повернуть диск/адаптер до установки в правильное положение.

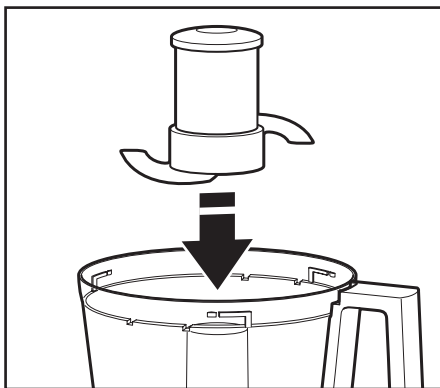


3. Установите крышку рабочей чаши в пазы таким образом, чтобы она плотно закрывала чашу.

Установка много-функционального лезвия и насадки для теста

ВНИМАНИЕ: Многофункциональное лезвие и насадку для теста можно использовать только внутри рабочей чаши.

1. Установите лезвие на трансмиссионный вал.
2. Поверните лезвие таким образом, чтобы оно зафиксировалось на трансмиссионном вале.



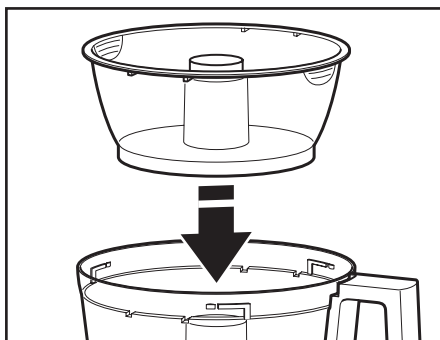
3. Нажмите до полной фиксации: постепенно нажимайте на многофункциональное лезвие до тех пор, пока оно не зафиксируется. Многофункциональное лезвие содержит внутреннее уплотнение, которое плотно фиксирует его в центре рабочей чаши.



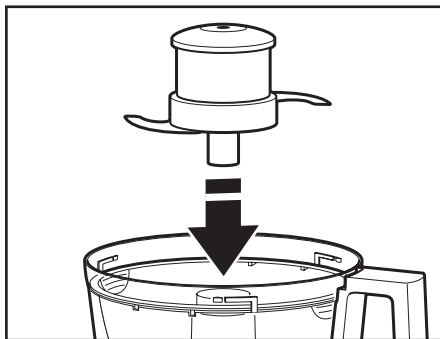
4. Установите крышку рабочей чаши в пазы таким образом, чтобы она плотно закрывала чашу. См. «Установка крышки рабочей чаши»

Установка миничаши и минилезвия.

1. Установите миничашу внутри рабочей чаши на трансмиссионный вал. Поворачивайте миничашу до тех пор, пока петли на верхнем краю миничаши не закрепятся в пазах верхнего края рабочей чаши.



2. Установите мини-лезвие на трансмиссионный вал. При необходимости медленно вращайте лезвие до тех пор, пока оно не попадет в установленное место. Слегка нажмите на него, чтобы лезвие закрепилось.



3. Установите крышку рабочей чаши в пазы таким образом, чтобы она плотно закрывала чашу.
4. Чтобы отсоединить миничашу по окончании работы, снимите минилезвие, потянув его вверх за колпачок. Потом выньте чашу при помощи двух отверстий для пальцев, расположенных на верхнем краю чаши.

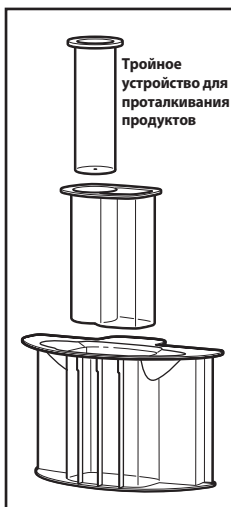
Использование подающей трубки 3-в-1

Подающая трубка 3-в-1 представляет собой устройство из 3-х частей для проталкивания пищи. Используйте цельное устройство при работе с крупными кусками; при более мелких кусках целесообразно использовать части для средних и мелких кусков.

Для нарезки или шинковки мелких кусков вставьте устройство

из 3-х частей в подающую трубку, затем выньте маленькую толкушку. Используйте маленькую подающую трубку и толкушку для переработки мелких или тонких кусков, как, например, морковь или стебли сельдерея. Если вы не используете маленькую подающую трубку, убедитесь в том, что маленькая толкушка надежно закреплена на своем месте.

Чтобы добавить растительное масло или другие жидкие ингредиенты в рабочую чашу, налейте нужное количество этих ингредиентов в маленькую толкушку. Небольшое отверстие на дне толкушки позволит равномерно распределить жидкий ингредиент.



⚠ ВНИМАНИЕ



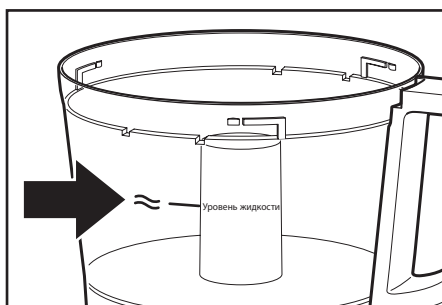
Вращающееся лезвие опасно
Всегда используйте толкушку.
Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.
Храните вне досягаемости детей.
Нарушение техники безопасности может привести к ампутации и порезам.

Перед использованием

Перед использованием кухонного комбайна убедитесь в том, что рабочая чаша, лезвия и ножи, а также крышка рабочей чаши собраны соответствующим образом (см. "Подготовка кухонного комбайна к работе").

Максимальный уровень жидкости

Эта отметка на рабочей чаше обозначает максимальный уровень жидкости, которую может переработать комбайн.



Использование кнопок

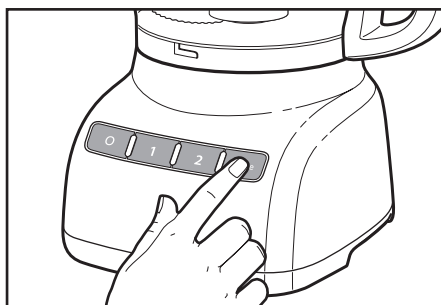
Скорость 1/Скорость 2

1. Чтобы включить кухонный комбайн, нажмите кнопку Скорость 1 (низкая скорость, для мягких продуктов) или Скорость 2 (высокая скорость, для твердых продуктов). Кухонный комбайн заработает, засветится лампочка индикатора.
2. Чтобы остановить кухонный комбайн, нажмите кнопку 0 (Выключить). Лампочка индикатора погаснет, лезвие или диск остановится через несколько секунд.
3. Дождитесь полной остановки лезвия или диска, прежде чем снимать крышку рабочей чаши. Убедитесь в том, что кухонный комбайн выключен, прежде чем снимать крышку рабочей чаши или отсоединять кухонный комбайн от электричества.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если кухонный комбайн не работает, убедитесь в том, что рабочая чаша и крышка закреплены соответствующим образом (см. "Подготовка кухонного комбайна к работе").

Использование импульсного регулирования

Импульсное регулирование обеспечивает точный контроль продолжительности и частоты обработки. Это является неоспоримым преимуществом при быстрой работе. Просто нажмите и удерживайте кнопку PULSE, чтобы начать процесс обработки на высокой скорости; отпустите кнопку, чтобы остановить комбайн.



⚠ ВНИМАНИЕ

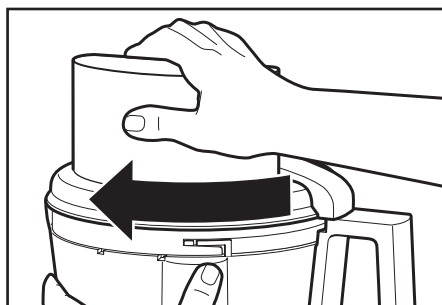
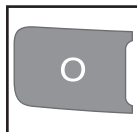
Риск порезов

**Обращайтесь с лезвиями
крайне осторожно.**

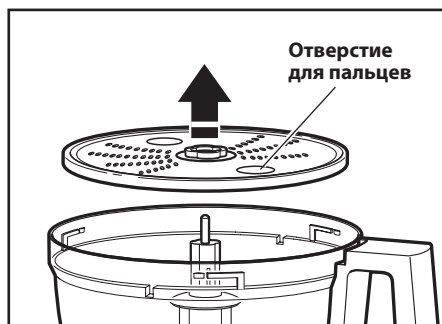
**Нарушение техники безопасности
может привести к порезам.**

Извлечение обработанных продуктов

1. Нажмите кнопку **О** (ВЫКЛЮЧИТЬ).
2. Отсоедините кухонный комбайн от электрической сети, прежде чем разбирать его.
3. Поверните крышку рабочей чаши влево и снимите ее.



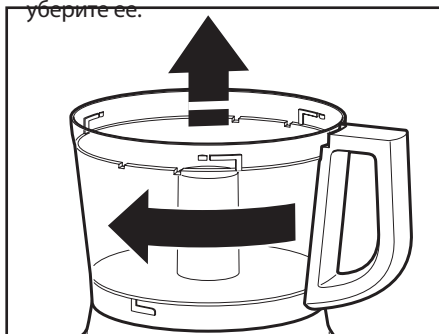
4. Если вы использовали диск, выньте его, прежде чем убирать чашу. Держите диск при помощи 2-х отверстий для пальцев и поднимайте его вверх. Вынимайте адаптер при использовании шинковочного диска.



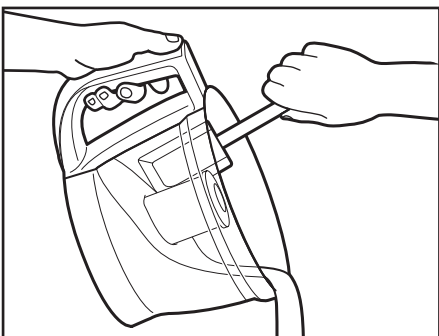
5. Если вы использовали миничашу, отсоедините ее при помощи двух отверстий для пальцев, расположенных на верхнем краю чаши.



6. Поверните рабочую чашу влево, чтобы отсоединить ее от рабочей поверхности. Поднимите чашу и уберите ее.



7. Многофункциональное лезвие можно вынуть из чаши до того, как доставать содержимое. Также можно оставить лезвие на своем месте. Потом достаньте содержимое из чаши и с лезвия при помощи лопатки.



⚠ ВНИМАНИЕ

Риск порезов

Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.

Нарушение техники безопасности может привести к порезам.

1. Нажмите кнопку **О** (**ВЫКЛЮЧИТЬ**).
2. Отсоедините кухонный комбайн от электрической сети, прежде чем его чистить.
3. Протрите рабочую поверхность и шнур тканью с теплой мыльной пеной, затем вытрите пену влажной салфеткой. Высушите мягкой тканью. Не используйте абразивных очистителей или чистящих губок.
4. Помните, что чаши без ВРА требуют особого ухода. Если вы решили использовать посудомоечную машину вместо ручной чистки, следуйте инструкции:
 - Все части можно мыть на верхней решетке посудомоечной машины.
 - Не кладите чашу на бок.
 - Выбирайте щадящие режимы мытья (например, «нормальный») при использовании посудомоечной машины. Не используйте режимы мытья с высокой температурой (например, «дезинфекция», «отпаривание» и «режим чистки кастрюль»).
5. Если вы моете части комбайна вручную, не используйте абразивных очистителей или чистящих губок. Они могут поцарапать или сделать мутной рабочую чашу и крышку. Тщательно высушите все вымытые части комбайна.

6. Чтобы не повредить блокировочную систему, всегда храните рабочую чашу и крышку отсоединенными.



7. Оберните шнур вокруг рабочей чаши. Зафиксируйте штепсель к шнуру при помощи зажима.

ВНИМАНИЕ

Риск порезов

Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.

Нарушение техники безопасности может привести к порезам.

Использование многофункционального лезвия



Нарезка свежих фруктов или овощей:

Очистите от кожуры и сердцевин, 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. Нажимайте 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.

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

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.

Использование режущего или шинковального диска

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.



Нарезка и шинковка длинных или маленьких в диаметре фруктов или овощей, таких,

как сельдерея, 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. При использовании толкушки старайтесь равномерно распределить 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. При использовании толкушки старайтесь равномерно распределить 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. При использовании толкушки старайтесь равномерно распределить 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. При использовании толкушки старайтесь равномерно распределить давление.

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

Продукты должны быть очень холодными. Нарежьте продукты по размеру подающей трубки. Обработайте продукты, равномерно распределяя давление при использовании толкушки.

Шинковка шпината и прочих листьев:

Приготовьте листья. Скрутите их и поместите в подающую трубку. При использовании толкушки старайтесь равномерно распределить 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. При использовании толкушки старайтесь равномерно распределить 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 300 - 400 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 наполняйте рабочую чашу не более 1/2 или 1/3 объема. При работе с густыми смесями наполняйте рабочую чашу на 3/4 объема. При работе с жидкостями наполняйте чашу до максимального уровня, как описано в разделе "Использование кухонного комбайна - максимальный уровень жидкости". При измельчении рабочая чаша не должна быть заполнена более, чем на 1/3 или 1/2 объема. При работе с небольшими объемами продуктов (до 235 мл жидкости или до 150 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, яблоч, 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, теста для печенья или хлеба быстрого приготовления сначала доведите до однородной консистенции 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.

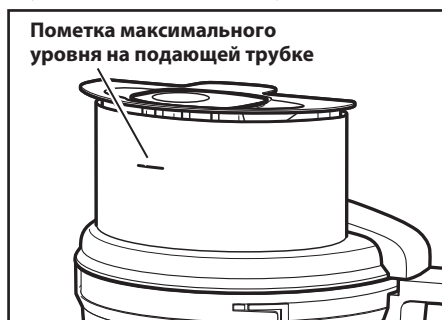
- Если измельченные или нарезанные продукты скапливаются с одной стороны чаши, остановите комбайн и равномерно распределите их при помощи лопатки.
- Если количество измельчаемых продуктов достигает дна режущего или шинковочного диска, достаньте обработанные продукты.
- После нарезки или шинковки на верхней 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.
- 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



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.



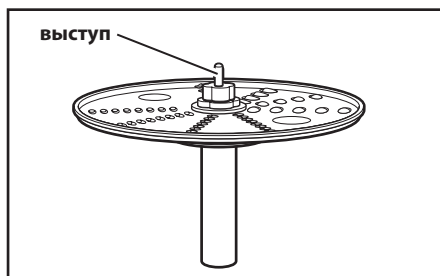
- Не нажимайте на несколько кнопок одновременно. Кухонный комбайн не будет функционировать, если одновременно нажато несколько кнопок.
- Подсоединен ли кухонный комбайн к розетке?
- Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
- Отсоедините 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. См. "Полезные советы для достижения наилучших результатов".

Если крышка рабочей чаши не закрывается при использовании диска:

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



Если причина в другом, см. раздел "Техническое обслуживание и гарантия".

Гарантийное обслуживание домашнего кухонного комбайна KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
<p>Европа, Австралия и новая Зеландия:</p> <p>Модель 5KFP0925: Полная гарантия сроком на три года, начиная со дня покупки.</p>	<p>Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.</p>	<p>A. Ремонт, который вызван выполнением операций, отличающихся от переработки обычных продуктов.</p> <p>B. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.</p>

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.