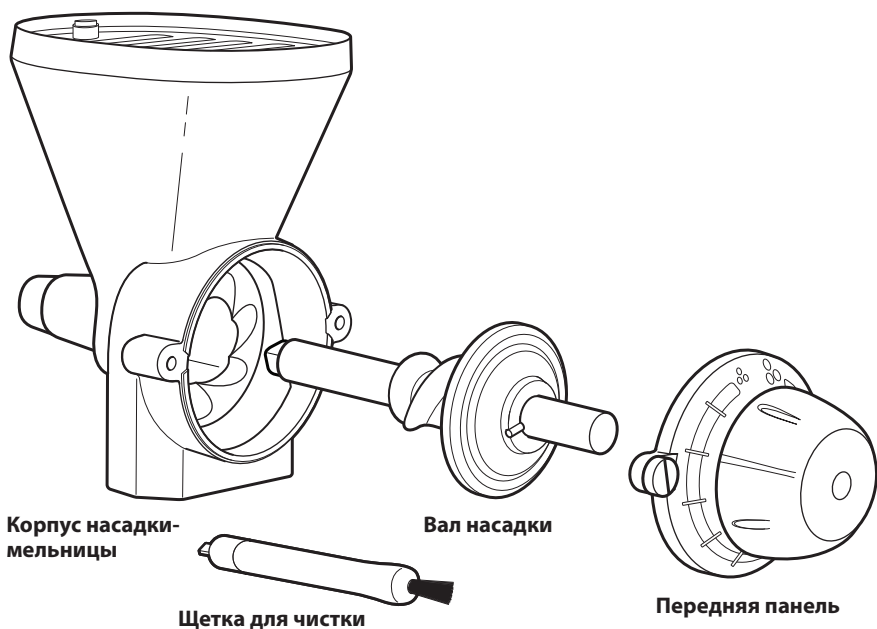


СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	136
Части и принадлежности.....	136
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА	137
Меры предосторожности.....	137
Утилизация отходов электрического оборудования	138
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА	139
Рекомендации по использованию насадки-мельницы	139
Перед первым использованием: чистка насадки-мельницы	140
Присоединение насадки-мельницы к настольному миксеру	141
Использование насадки-мельницы.....	142
УХОД И ЧИСТКА	143
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	144

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

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



Это символ предупреждения об опасности.

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

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



ОПАСНОСТЬ

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



ВНИМАНИЕ

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

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в частности:

1. Прочтите все инструкции. Неправильное использование устройства может привести к серьезным травмам.
2. 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.
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 прибором. Чистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

4. Присматривайте за детьми. Не позволяйте им играть с устройством.
5. Не оставляйте настольный миксер без присмотра во время его работы.
6. Выключайте прибор, вынимайте шнур питания из розетки и отсоединяйте насадку перед чистой насадкой и на то время, когда вы не используете насадку. Выключайте прибор и убеждайтесь, что электродвигатель полностью остановился, перед тем как подсоединять или отсоединять насадку.
7. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
8. Не используйте прибор на открытом воздухе.
9. Избегайте контакта с движущимися деталями. Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.
10. Перед использованием проверяйте, чтобы в загрузочной воронке не было посторонних предметов.
11. См. также раздел "Меры предосторожности" в руководстве по эксплуатации, прилагающемся к вашему настольному миксеру.
12. 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

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.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАСАДКИ-МЕЛЬНИЦЫ

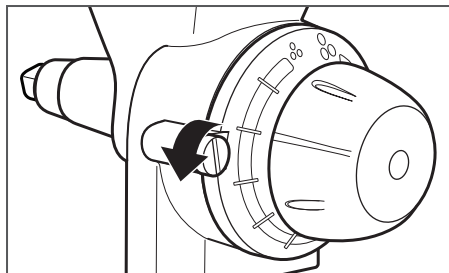
ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ЗЕРНО	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	СКОРОСТЬ
ПШЕНИЦА	В мире произрастают различные сорта пшеницы. Твердая пшеница с высоким процентом протеина лучше всего подходит для хлебной муки; мягкая пшеница предпочтительна для приготовления пирогов, печений и прочей выпечки. Смешайте твердую и мягкую пшеницу для приготовления хлебопекарной муки общего назначения.	10
КУКУРУЗА	Мелкий помол подходит для выпечки. Крупный помол подходит для кукурузной каши.	
РОЖЬ	Смешайте ржаную муку с пшеничной мукой для достижения наилучших результатов с ржаным хлебом; рожь не содержит достаточно глютена, чтобы тесто хорошо поднималось.	
ОВЕС	Необходимо очистить овес от шелухи перед помолом или использовать плющенный овес. Овсяные хлопья препятствуют надлежащей подаче зерна в жернов. В большинстве рецептов овсяную муку можно заменить на 1/3 хлебопекарной муки общего назначения.	
РИС	Хорошо перемалывается как белый, так и коричневый рис.	
ГРЕЧКА	Для достижения наилучших результатов гречневую крупу следует очистить от шелухи перед помолом. Хорошо смалывается как сырая, так и сушена гречка.	
ЯЧМЕНЬ	Для достижения наилучших результатов ячмень следует очистить от шелухи перед помолом.	
ПРОСО	Перед помолом слегка поджарьте просо на тяжелой сухой сковороде, чтобы выделился уникальный аромат этого очень мелкого зерна. Постоянно помешивайте, чтобы зерно не пригорело.	

- Мука, помолотая с помощью насадки-мельницы, имеет более грубую текстуру, чем магазинная мука. После помола с помощью насадки-мельницы вы получите все части помола; при коммерческом помоле некоторые части отсеиваются и не попадают в магазинную муку.
- Не обязательно заталкивать зерно в воронку мельницы-насадки руками или с помощью какого-либо кухонного инструмента. Движущийся шнек сам подает зерно на жернов.
- Если у вас получится больше муки, чем вам требуется по рецепту, храните оставшуюся муку в холодильнике или морозильнике, чтобы избежать разложения на открытом воздухе, поскольку продукт не содержит консервантов.
- Не пытайтесь молоть кофейные зерна, так как из-за высокого содержания в них масла может повредиться механизм размола. Кофейные зерна можно молоть с помощью кофемолки KitchenAid Artisan.
- Не пытайтесь молоть зерна или орехи с высокой влажностью или высоким содержанием масел, такие как арахис, семечки подсолнечника и соевые бобы. Это также может повредить механизм размола.

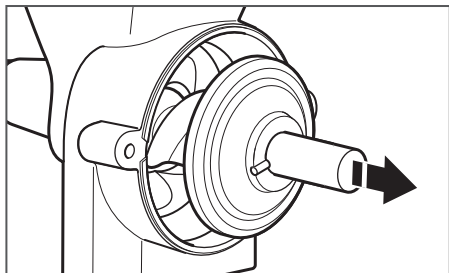
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ: ЧИСТКА НАСАДКИ-МЕЛЬНИЦЫ

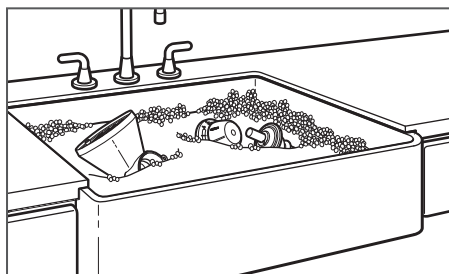
ВНИМАНИЕ: Жернов насадки-мельницы слегка покрыт минеральным маслом во избежание коррозии во время хранения. Перед использованием насадки-мельницы смойте масло мягким моющим средством и тщательно высушите. Если вы не смоете это масло, канавки жернова забьются и перемалывание замедлится. После использования насадки-мельницы следуйте указаниям из раздела «Уход и чистка».



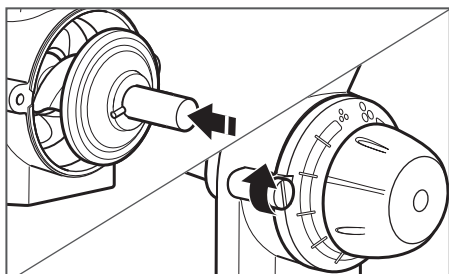
- 1** Вручную отверните винты, чтобы снять переднюю панель с регулировочной ручкой с корпуса насадки-мельницы.



- 2** Выньте вал насадки из корпуса насадки-мельницы.



- 3** Вымойте вручную все детали в мягком моющем средстве и теплой воде. Тщательно вытрите полотенцем корпус. Дайте деталям высохнуть на воздухе.

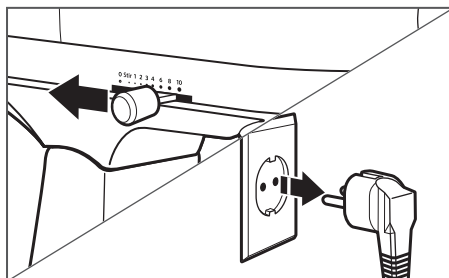


- 4** **Чтобы собрать снова:** Вставьте вал насадки в корпус насадки-мельницы. Затем установите переднюю панель на вал и вручную закрутите винты.

ВНИМАНИЕ: Не мойте насадку-мельницу и любуе и ее детали в посудомоечной машине.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

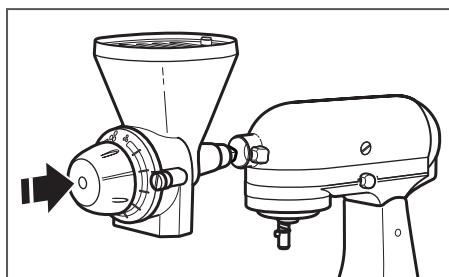
ПРИСОЕДИНЕНИЕ НАСАДКИ-МЕЛЬНИЦЫ К НАСТОЛЬНОМУ МИКСЕРУ



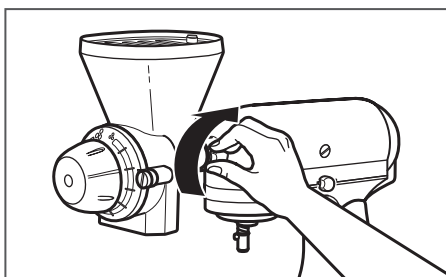
- 1** Выключите настольный миксер (кнопка OFF) и отсоедините от сети.



- 2** Для настольных миксеров с откидным колпачком насадки: Поднимите вверх, чтобы открыть.
Для настольных миксеров со съёмным колпачком насадки: Поверните крепежный винт против часовой стрелки, чтобы отсоединить колпачок.



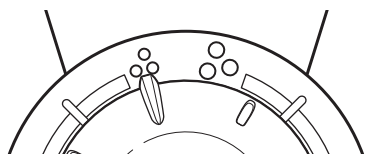
- 3** Подсоедините насадку к приводу миксера, убедившись, что вал насадки совмещен с квадратным гнездом привода миксера. При необходимости вращайте насадку вперед и назад. Штифт насадки должен зафиксировать ее в правильном положении.



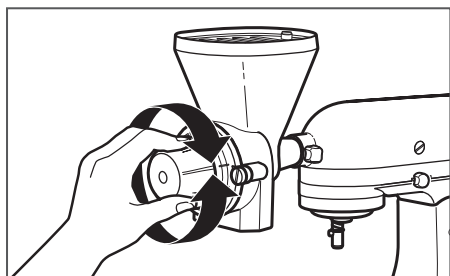
- 4** Затяните крепежный винт привода миксера, пока насадка не будет надежно закреплена.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-МЕЛЬНИЦЫ



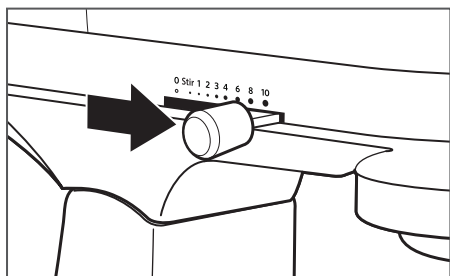
ПРИМЕЧАНИЕ: Обратите внимание на символы помола в верхней части круговой шкалы. Символ мелкого помола указывает на самый мелкий помол. Символ грубого помола указывает на самый грубый помол. Регулировочную ручку можно установить на любое промежуточное деление.



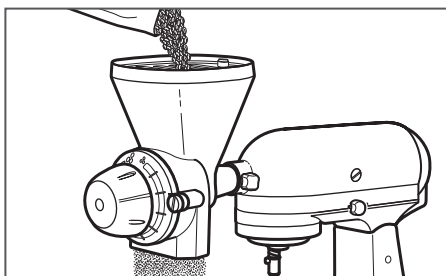
- 1** Выберите самый мелкий помол, повернув регулировочную ручку по часовой стрелке до символа мелкого помола, а затем поверните ручку назад на 2 деления.



- 2** Наполните воронку зерном.



- 3** После добавления зерна установите настольный миксер на скорость 10.



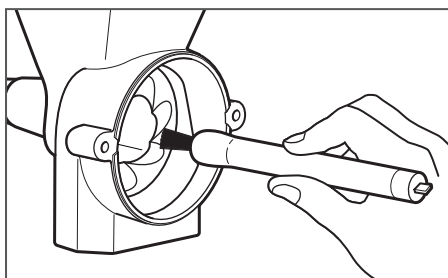
- 4** Продолжайте засыпать зерно в воронку до нужного количества.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если помол получается слишком мелкий, поворачивайте регулировочную ручку против часовой стрелки по одному делению, пока не достигните нужного размера помола.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не перемалывайте за раз более 1250 г муки; в противном случае может сломаться настольный миксер. После помола 1250 г муки дайте настольному миксеру остыть в течение 45 минут перед повторным использованием.

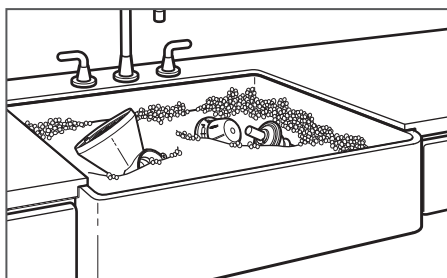
УХОД И ЧИСТКА

ЧИСТКА НАСАДКИ-МЕЛЬНИЦЫ



1

Почистите жернов и другие детали комплектной щеткой. Насадку-мельницу не обязательно чистить после каждого использования, но ее следует чистить щеткой при смене зерна. При необходимости можно использовать зубочистку для чистки канавок жернова.



2

Если необходимо помыть насадку-мельницу, мойте ее вручную в мягком моющем средстве и теплой воде. Тщательно вытрите полотенцем корпус. Дайте деталям высохнуть на воздухе. Не собирайте до следующего использования. Если жернов не полностью высох, зерно может забить насадку-мельницу.

ВНИМАНИЕ: Не мойте насадку-мельницу и любые и ее детали в посудомоечной машине.



Если насадку-мельницу требуется хранить длительное время, слегка смажьте жернов минеральным маслом. Перед следующим использованием вымойте насадку вручную, как указано в разделе "Перед первым использованием", чтобы удалить минеральное масло.

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ГАРАНТИЯ НА НАСАДКИ ДЛЯ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА KITCHENAID

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: 5KGM Полная гарантия сроком на два года, начиная со дня покупки.	Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.	A. Ремонт после использования насадки настольного миксера в целях, отличных от обычного бытового использования для обработки продуктов. B. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

ЦЕНТРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

**Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:
www.kitchenaid.eu**

Данное руководство также доступно на нашем веб-сайте: www.kitchenaid.eu

©2017 Все права защищены. KITCHENAID и эмблема с изображением стационарного миксера являются торговыми марками в США и во всем мире.