

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



**KitchenAid**

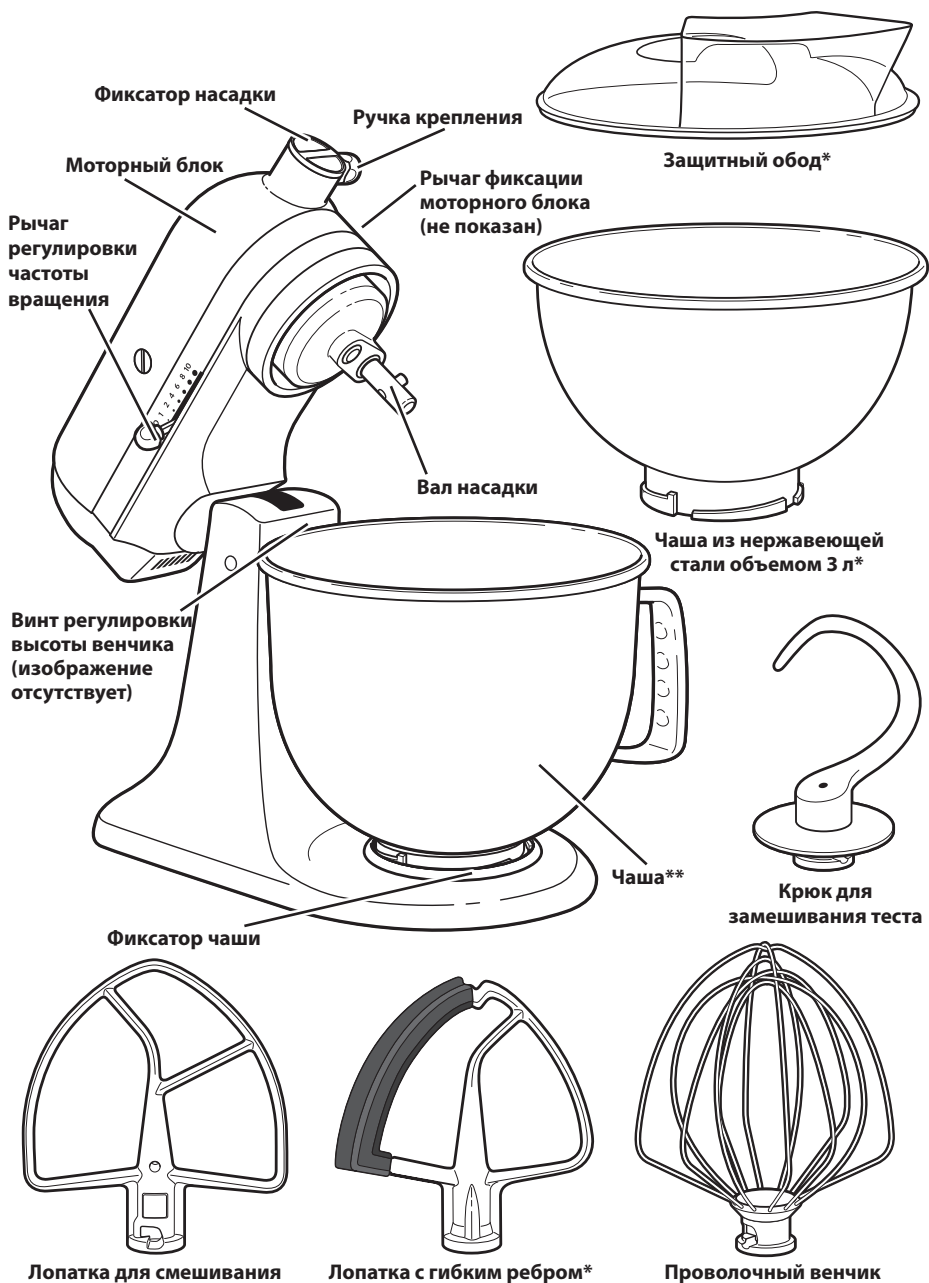
# СОДЕРЖАНИЕ

<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*, 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.

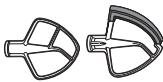
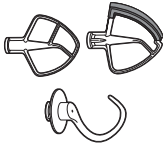






- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство попадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

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

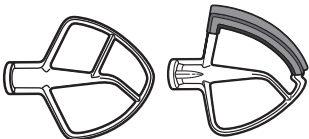
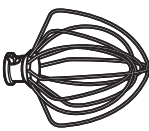

СКОРОСТЬ	ДЕЙСТВИЕ	НАСАДКА	ОПИСАНИЕ
1	РАЗМЕШИВАНИЕ		Для медленного размешивания, комбинирования ингредиентов, приготовления пюре, начала смешивания. Используйте для добавления муки и сухих ингредиентов в жидкое тесто, а также для добавления жидкостей к сухим ингредиентам. Скорость 1 не следует использовать 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.



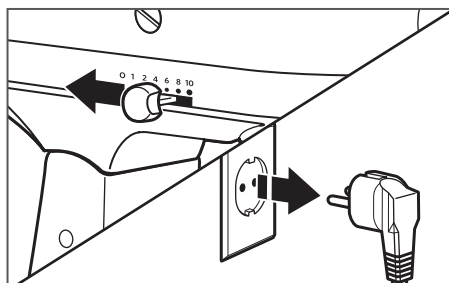
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

## ОПИСАНИЕ АКЦЕССУАРОВ

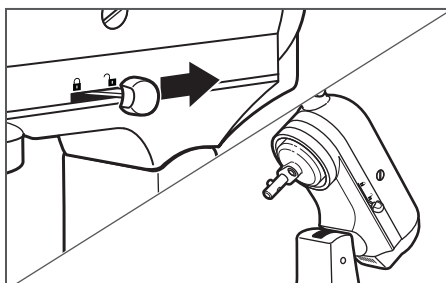
АКЦЕССУАР		ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
Лопатка для смешивания и лопатка с гибким ребром* для нормальных и густых смесей, таких как:		Пироги, сливочная глазурь, леденцы, печенье, выпечка, кексы, мясные рулеты, картофельное пюре
Проволочный венчик для приготовления "воздушных" смесей, таких как:		Яйца, белки, густые 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.

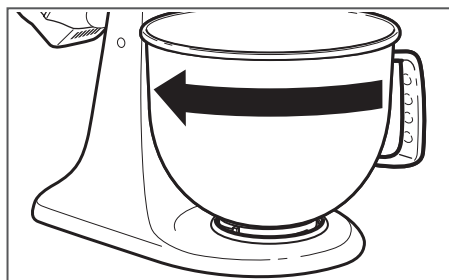
## УСТАНОВКА/СНЯТИЕ ЧАШИ



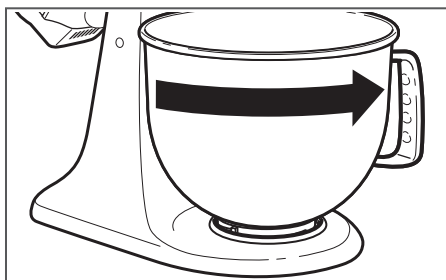
**1** Для установки чаши: Поверните регулятор скорости в положение "0". Отключите настольный миксер от сети.



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



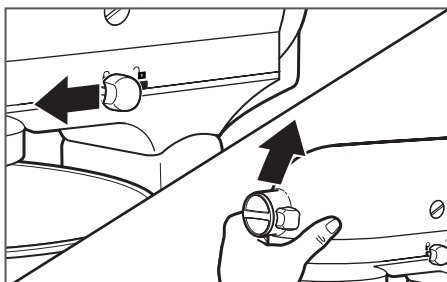
**3** Установите чашу в фиксатор. Осторожно поверните чашу в направлении часовой стрелки.



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

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

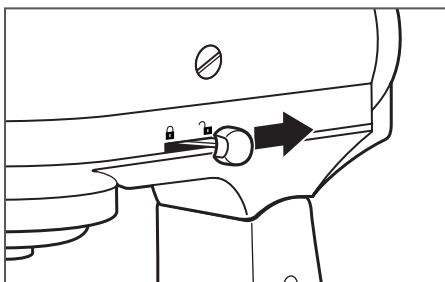
## ПОДНЯТИЕ/ОПУСКАНИЕ РАБОЧЕГО БЛОКА



### Чтобы поднять рабочий блок:

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

**1** Блокирующий рычаг автоматически вернется в положение «Закреть» (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 «Закреть» (Lock), а рабочий блок останется в опущенном состоянии. Перед началом работы проверьте блокировку – попробуйте поднять рабочий блок.

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

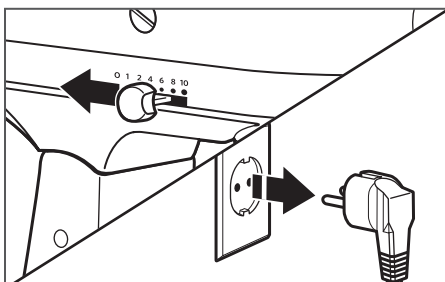
## УСТАНОВКА/СНЯТИЕ ЛОПАТКИ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ, ЛОПАТКИ С ГИБКИМ РЕБРОМ\*, ВЕНЧИКА И НАСАДКИ ДЛЯ ТЕСТА

### **!** ВНИМАНИЕ

#### Опасность получения травмы

Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

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

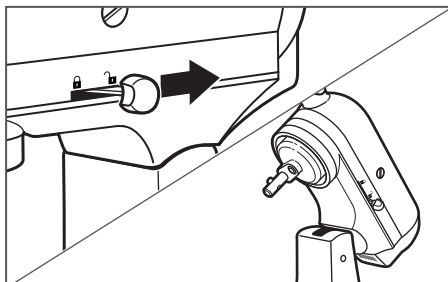


### Чтобы присоединить насадку:

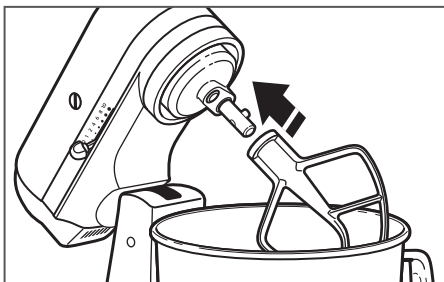
**1** Поверните регулятор скорости в положение «0». Отключите настольный миксер от сети.

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

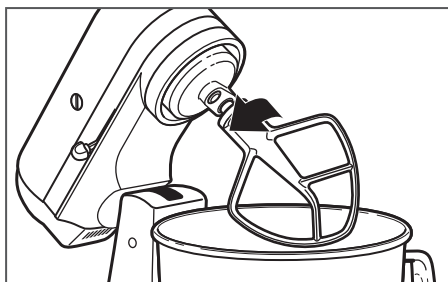
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



- 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.

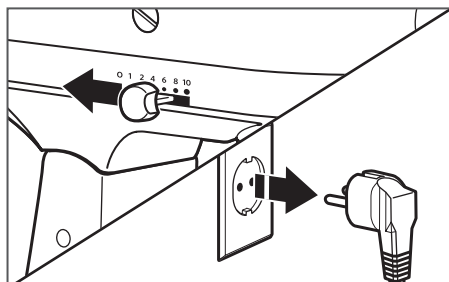


- Чтобы отсоединить насадку:**  
Повторите действия 1 и 2.  
**4** Прижмите насадку вверх до упора и поверните влево. Затем потяните насадку с вала насадки.

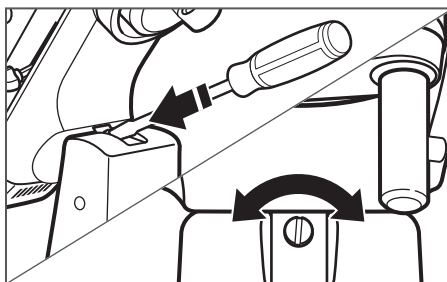
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

## 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:

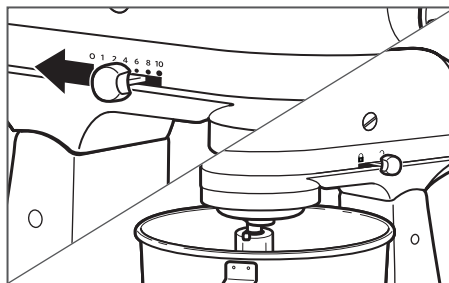


- 1 Поверните регулятор скорости в положение "0". Отключите настольный миксер от сети.

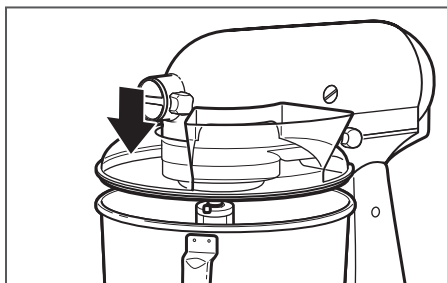


- 2 Поднимите моторный блок. Поверните винт слегка влево, чтобы приподнять насадку, или вправо - чтобы опустить её. Отрегулируйте насадку так, чтобы она находилась вблизи поверхности чаши. Если вы перекрутите винт, фиксатор чаши может не зафиксировать её положение.

## УСТАНОВКА/СНЯТИЕ ЗАЩИТНОГО ОБОДА\*



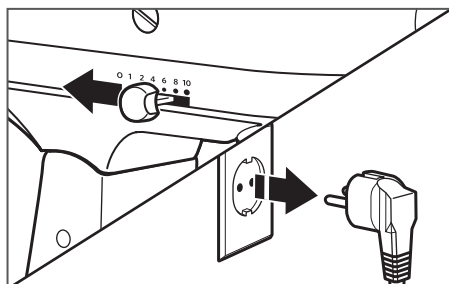
- 1 **Чтобы установить защитный обод:** Поверните регулятор скорости в положение "0". Отключите настольный миксер от сети. Присоедините выбранную насадку в соответствии с инструкцией в разделе «Установка/снятие лопатки для смешивания, лопатки с гибким ребром, венчика и насадки для теста».



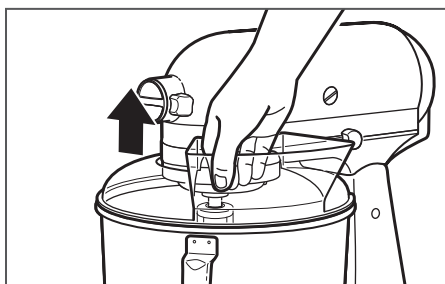
- 2 Стоя лицом к настольному миксеру, поместите защитный обод на чашу; установите его четко по центру чаши. Защитный обод снизу должен совпасть с чашой.

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

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



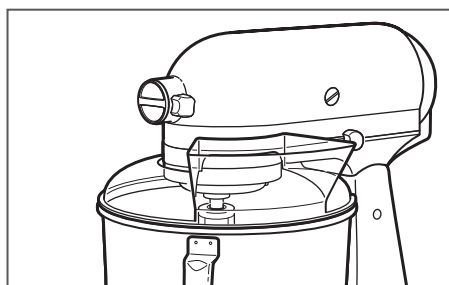
- 3** **Снятие защитного обода:** Поверните регулятор скорости в положение "0". Отключите настольный миксер от сети.



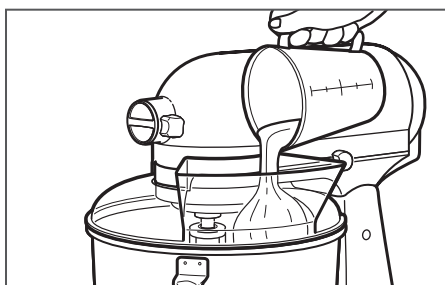
- 4** Поднимите защитный обод за разливочный носик и потяните обод вперед на себя. Снимите насадки и чашу.

## 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.



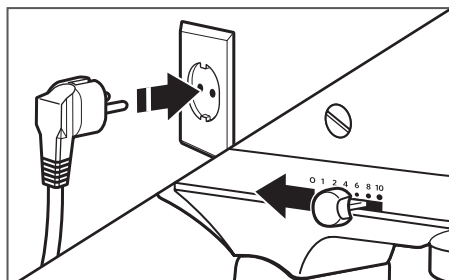
- 2** Добавляйте ингредиенты в чашу через разливочный носик.

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

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

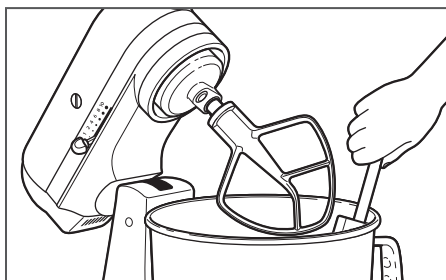
## РАБОТА СО СКОРОСТНЫМИ РЕЖИМАМИ

**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”.

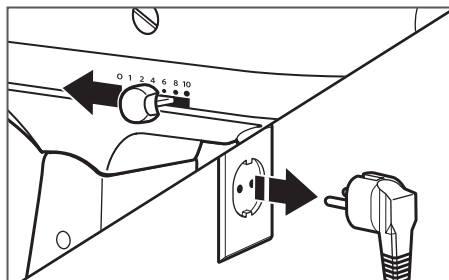


2

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.

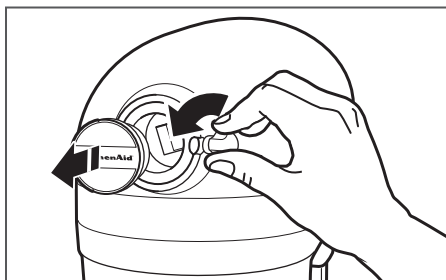
## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ

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

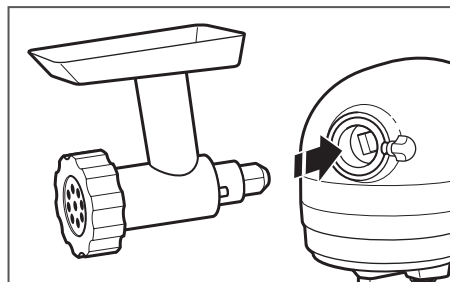
**Для установки насадки:** Поверните регулятор скорости в положение “0”. Отключите настольный миксер от сети.



2

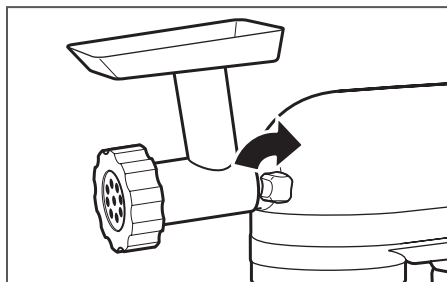
Ослабьте ручку крепления, повернув её против часовой стрелки. Снимите крышку фиксатора насадки.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



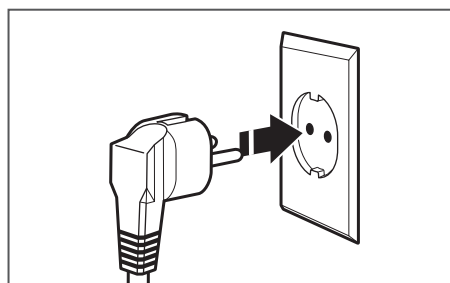
3

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.



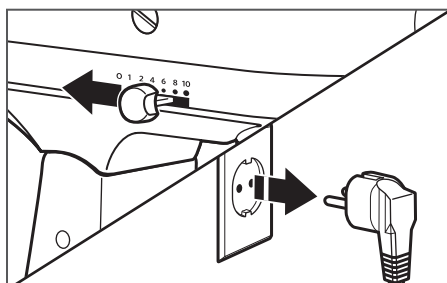
4

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



5

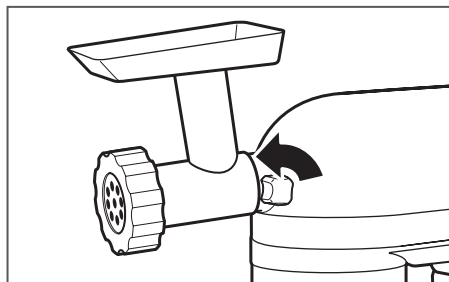
Подсоедините миксер к электрической розетке.



6

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

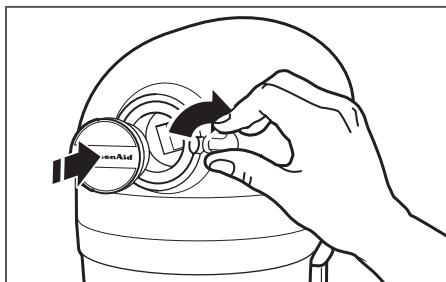
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



**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 проволочный 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 проволочный 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”.

### Кековые смеси

При приготовлении кековых 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 выплывало 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

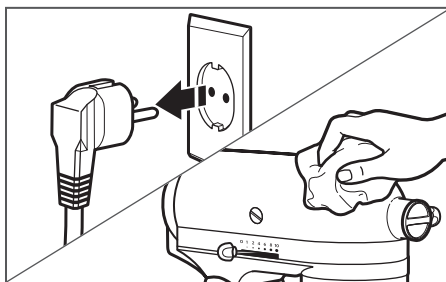
Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную электрическую розетку.

Не снимайте контакт заземления.

Не используйте адаптер.

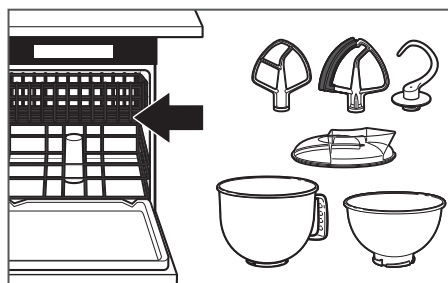
Не используйте удлинитель.

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



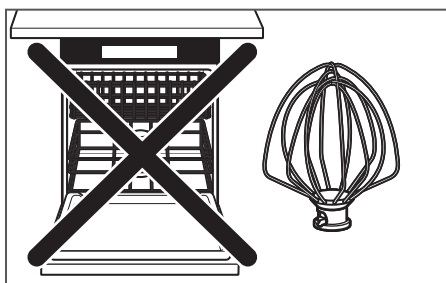
1

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> Для моделей Artisan 5KSM125 и 5KSM180: полная гарантия сроком на пять лет, начиная со дня покупки. 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. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.	<b>А. Ремонт, который вызван выполнением операций, отличающихся от переработки обычных продуктов.</b> <b>В. 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.