



СОДЕРЖАНИЕ

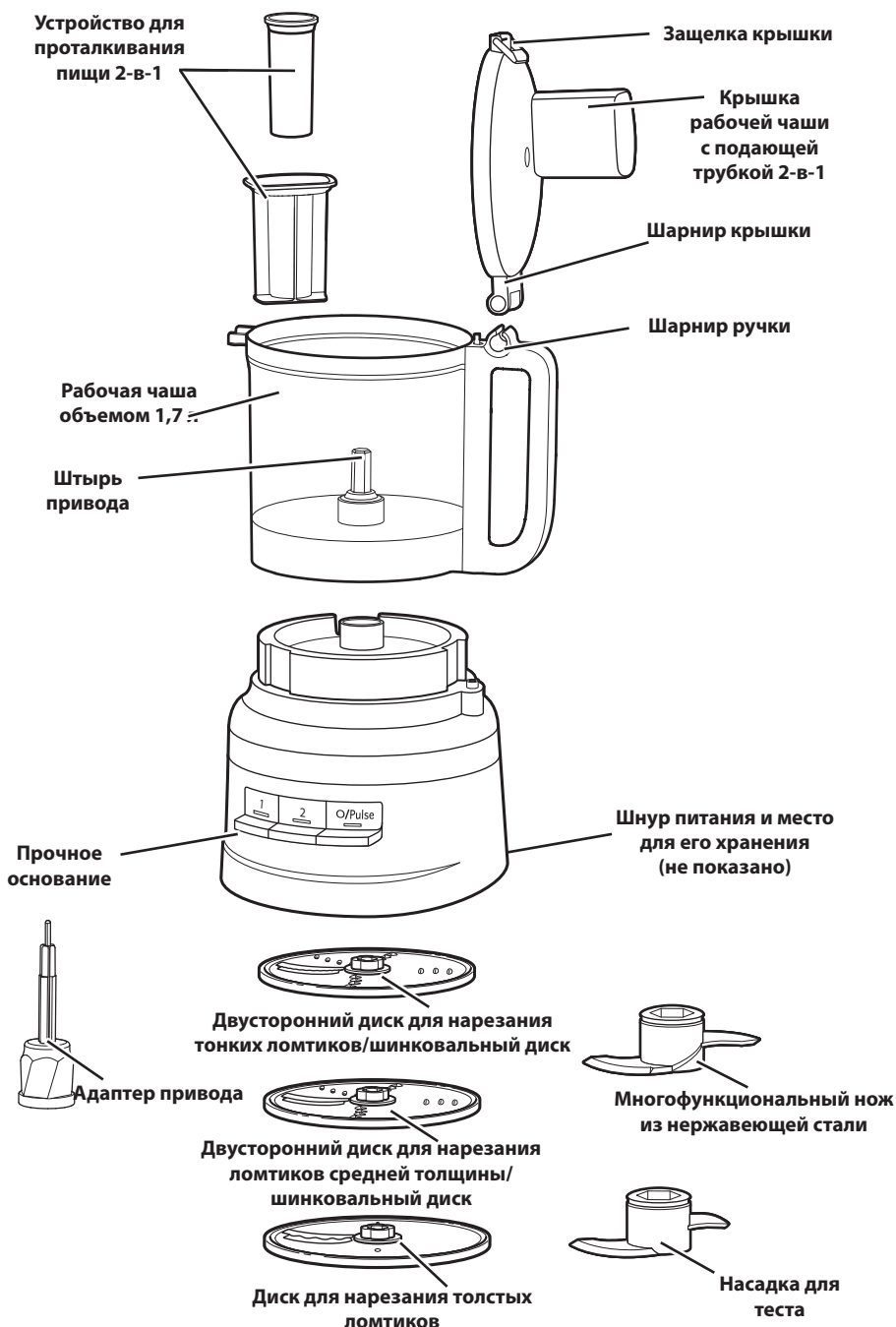
ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	266
Части и принадлежности.....	266
БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО КОМБАЙНА	267
Меры предосторожности.....	267
Электрические требования.....	270
Утилизация отходов электрического оборудования	270
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА	271
Руководство по выбору аксессуаров.....	271
Перед первым использованием	272
Сборка кухонного комбайна.....	272
Установка многофункционального ножа или насадки для теста	273
Установка двустороннего диска для нарезки ломтиков/шинкования или диска для нарезки ломтиков	274
Работа с кухонным комбайном.....	275
Использование подающей трубки 2-в-1	276
Извлечение обработанных продуктов	276
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ	277
Использование многофункционального лезвия.....	277
Использование двустороннего режущего/шинковального диска или режущего диска	278
Использование насадки для теста	279
Полезные советы.....	280
УХОД И ЧИСТКА	281
ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	282
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	283

РУССКИЙ



ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ





БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО КОМБАЙНА

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

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



ВНИМАНИЕ

Вы 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 прибора может привести к серьезным травмам.
2. Во избежание поражения электрическим током не помещайте кухонный комбайн в воду или другие жидкости.
3. Если прибор не будет использоваться, или перед тем, как приступить к установке или демонтажу компонентов, выключите прибор, затем выньте вилку сетевого шнура из электрической розетки. Чтобы вынуть вилку из розетки, возьмитесь за нее и потяните на себя. Никогда не тяните за сам шнур.
4. Только для Европейского Союза: Использование прибора детьми не предусмотрено. Храните прибор и его шнур вне досягаемости детей.



БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО КОМБАЙНА

5. Только для Европейского Союза: Данный прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими возможностями, пониженной остротой органов чувств или пониженными умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, только если они используют прибор под наблюдением, ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации и осознают риск. Не позволяйте детям играть с прибором.
6. 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.
7. Присматривайте за детьми. Не позволяйте им играть с устройством.
8. Избегайте контакта с движущимися деталями.
9. Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или вилок или после возникновения неисправностей в работе прибора или его падения или любого другого повреждения. В этом случае верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.
10. Если шнур питания поврежден, то он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным специалистом, во избежание опасности.
11. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
12. Не используйте прибор на открытом воздухе.
13. Не допускайте свисания шнура с края стола или с угла.
14. Осторожно: горячая жидкость, попадающая в кухонный комбайн, может выплеснуться из-за возникающего пара.





БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО КОМБАЙНА

15. 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.
16. Лезвия очень острые. Необходимо соблюдать осторожность при работе с острыми лезвиями во время опорожнения чаши и чистки.
17. Чтобы свести к минимуму риск получения травм, никогда не кладите режущие диски и лезвия на рабочую поверхность, не установив предварительно чаши.
18. Убедитесь, что крышка надежно зафиксирована на чаше, прежде чем включать кухонный комбайн.
19. Никогда не проталкивайте ингредиенты руками. Всегда используйте устройство для проталкивания пищи.
20. Не пытайтесь сломать механизм закрывания крышки.
21. Во избежание риска получения травм из-за повреждения крышки или чаши не заполняйте чашу выше отмеченной линии максимального заполнения.
22. Указания по очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, см. в разделе «Чистка и уход».
23. 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





БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО КОМБАЙНА

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ


Напряжение: 220 - 240 Вольт

Частота: 50-60 Герц

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

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 подпадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

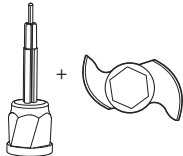
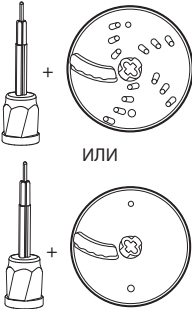
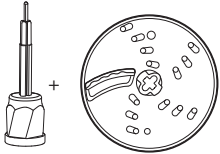
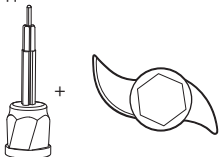
Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ АКСЕССУАРОВ

ДЕЙСТВИЕ	НАСТРОЙКА	ПРОДУКТЫ	АКСЕССУАР
Измельчение	1 или O/Pulse	Сыр Шоколад Фрукты Свежая зелень	Многофункциональный нож из нержавеющей стали 
Тонкое измельчения вплоть до пюре	2 или O/Pulse	Орехи Тофу Овощи	
Смешивание	1	Соус для пасты Песто Сальса Соусы Жидкое тесто Тесто	Двусторонний режущий/шинковальный диск (режущей стороной) или режущий диск 
Нарезание	1	Фрукты (мягкие) Картофель Помидоры Овощи (мягкие)	
	2	Сыр Шоколад Фрукты (твердые) Овощи (твердые)	
Шинковка (от тонкой до средней)	1	Картофель Овощи (мягкие)	Двусторонний режущий/шинковальный диск (шинковальной стороной) 
	2	Капуста Сыр Шоколад Фрукты (твердые) Овощи (твердые)	
Замешивание	O/Pulse или 2	Дрожжевое тесто	Насадка для теста 

РУССКИЙ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА

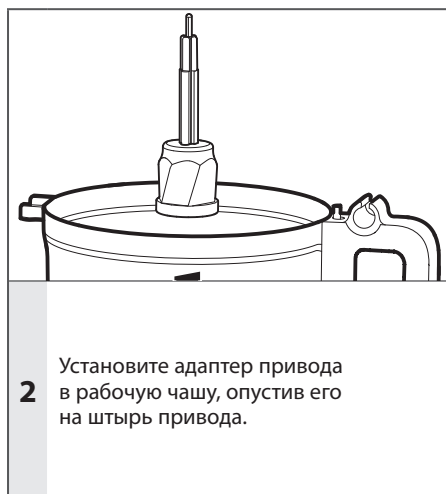
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием кухонного комбайна следует вымыть его составные части и аксессуары либо вручную, либо в посудомоечной машине (см. раздел «Чистка кухонного комбайна»). Кухонный комбайн спроектирован таким образом, что все его аксессуары можно хранить в рабочей чаше.



СБОРКА КУХОННОГО КОМБАЙНА

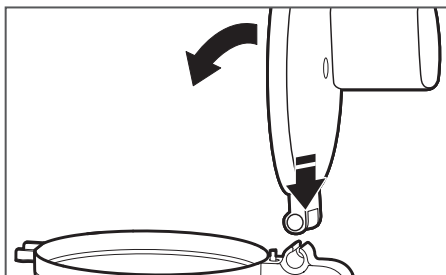
ВНИМАНИЕ: Поместите кухонный комбайн на сухой ровный стол кнопками вперед. Не подсоединяйте кухонный комбайн к электросети до того, как он будет полностью собран.



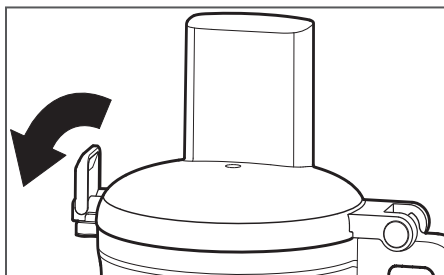


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА

ПРИМЕЧАНИЕ: Не забудьте установить нужный диск или нож перед прикреплением крышки рабочей чаши.



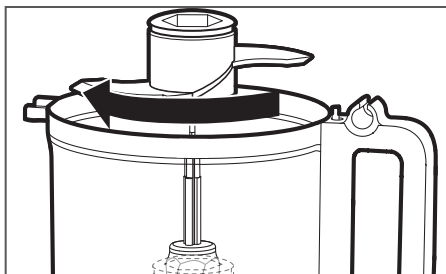
3 Чтобы присоединить крышку рабочей чаши вставьте петлю крышки в петлю на ручке рабочей чаши и закройте крышку.



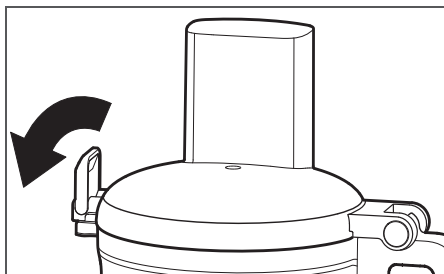
4 Закрыв крышку рабочей чаши, надавите на защелку крышки, чтобы зафиксировать ее.

ПРИМЕЧАНИЕ: Кухонный комбайн не будет работать, пока крышка рабочей чаши не полностью закрыта и рабочая чаша не сидит надлежащим образом на основании.

УСТАНОВКА МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО НОЖА ИЛИ НАСАДКИ ДЛЯ ТЕСТА



1 Установите нож на адаптер привода. Поверните нож так, чтобы он опустился к самому основанию адаптера.

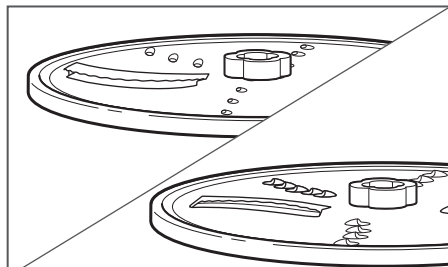


2 Установите крышку рабочей чаши и не забудьте зафиксировать ее защелкой, нажав на нее.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА

УСТАНОВКА ДВУСТОРОННЕГО ДИСКА ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКОВ/
ШИНКОВАНИЯ ИЛИ ДИСКА ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКОВ



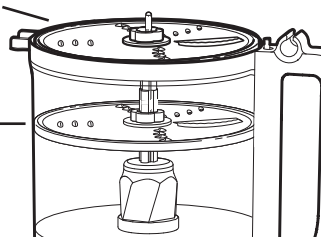
1

Чтобы резать: Поверните диск так, чтобы выступ режущего ножа был сверху.

Чтобы шинковать: Поверните диск так, чтобы выступы шинковальных лезвий были сверху.

Обработка

Хранение



Диск может быть установлен в два различных положения: на одном уровне с верхом чаши (рабочее положение) и внутри чаши (положение хранения).

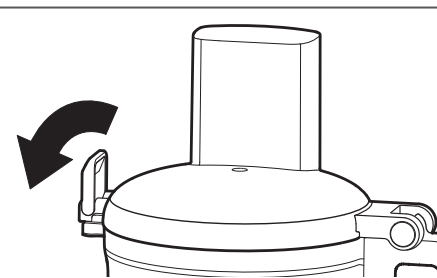
ПРИМЕЧАНИЕ: Хотя диск будет функционировать в позиции для хранения, он не будет работать так, как надо. Для достижения наилучшей производительности диск должен располагаться в верхней позиции.



Отметки для выравнивания

2

Держите диск за центральную ступицу и опускайте его на адаптер привода, выровняв отметки на ступице диска с отметками на адаптере. Диск должен встать в верхнюю позицию на уровне верха чаши. Если диск опустится до нижней позиции, предназначенной для хранения, поднимите его, поверните на 90° и опустите снова.



3

Установите крышку рабочей чаши и не забудьте зафиксировать ее защелкой, нажав на нее.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА

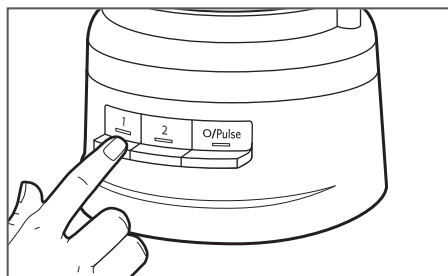
РАБОТА С КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ

ВНИМАНИЕ



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

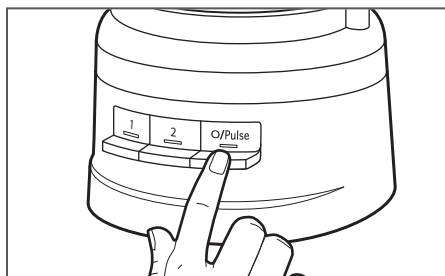
Перед использованием кухонного комбайна убедитесь в том, что рабочая чаша, ножи и крышка рабочей чаши собраны соответствующим образом (см. раздел «Сборка кухонного комбайна»).



1

Чтобы включить комбайн, нажмите 1 или 2. Кухонный комбайн заработает, загорится лампочка индикатора.

Чтобы выключить комбайн, снова нажмите 1 или 2, либо нажмите O/Pulse.



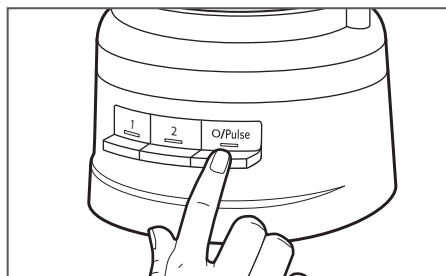
2

Чтобы использовать импульсный режим: Нажимайте кнопку O/Pulse и удерживайте ее непродолжительное время. Импульсный режим работает только на высокой скорости. Кухонный комбайн выключается, если отпустить кнопку O/Pulse.

РУССКИЙ

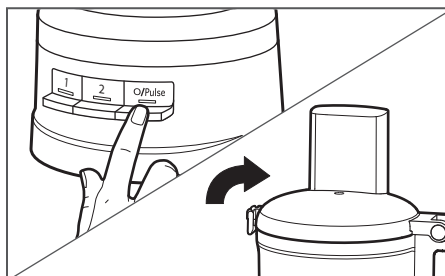


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА



3

По завершении работы нажмите кнопку O/Pulse. Лампочка индикатора погаснет, и диск или нож медленно остановятся.



4

Дождитесь полной остановки ножа 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.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОДАЮЩЕЙ ТРУБКИ 2-В-1

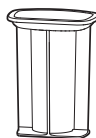
Подающая трубка 2-в-1 представляет собой устройство для проталкивания пищи 2-в-1. Для нарезки или шинковки мелких кусочков вставьте устройство для проталкивания пищи 2-в-1 в подающую трубку.

Используйте маленькую подающую трубку и толкушку для обработки мелких или тонких кусков, таких как морковь или стебли сельдерея.

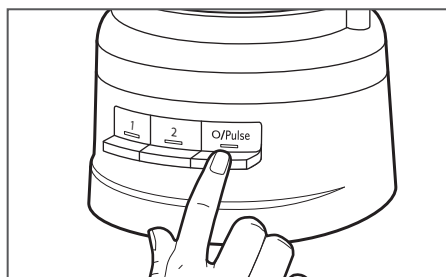
Чтобы добавить растительное масло в рабочую чашу, налейте нужное количество масла в маленькую толкушку. Небольшое отверстие на дне толкушки позволит равномерно распределить масло.



Устройство для проталкивания пищи 2-в-1

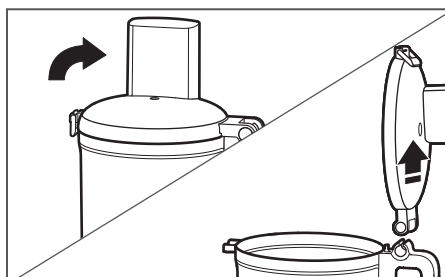


ИЗВЛЕЧЕНИЕ ОБРАБОТАННЫХ ПРОДУКТОВ



1

Выключите кухонный комбайн: Нажмите кнопку O/Pulse и отсоедините кухонный комбайн от сети, прежде чем разбирать его.



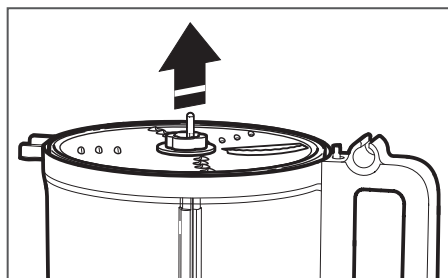
2

Поднимите защелку крышки, чтобы освободить крышку рабочей чаши, затем поднимите крышку и снимите ее.

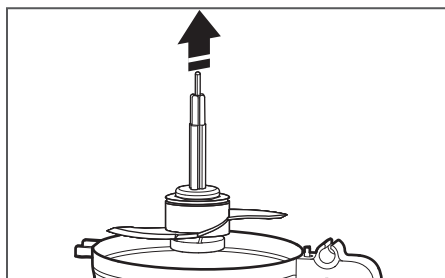




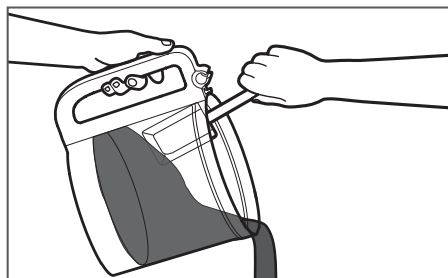
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА



3 Если вы использовали диск, выньте его, прежде чем опорожнять чашу. Держа диск за центральную ступицу, поднимайте его вверх.



4 Снимите адаптер привода насадки и универсальный нож, если он использовался. При демонтаже адаптера нож останется на своем месте на адаптере.



5 Снимите рабочую чашу с основания и опорожните ее с помощью ложки.

РУССКИЙ

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ЛЕЗВИЯ



Нарезка свежих фруктов или овощей: Очистите от кожуры и сердцевины, и/или удалите косточки. Для получения более однородных результатов порежьте продукты на кусочки размерами 2,5 - 3,75 см. Обработайте продукты до нужной степени измельчения, используя импульсный режим и скорость 1. При необходимости соскребите остатки со стенок чаши.

Пюре из приготовленных фруктов и овощей (кроме картофеля): Добавьте 60 мл жидкости согласно рецепту на каждые 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 с помощью шинковочного диска. Замените шинковочный диск на многофункциональный нож. Добавьте размягченное сливочное масло, молоко и специи. Включите импульсный режим три-четыре раза, каждый раз на 2-3 секунды, так, чтобы картофельная масса стала гомогенной и впитала молоко. Остерегайтесь излишней переработки.

Нарезка сухих (или вязких) фруктов:

Продукты должны быть охлажденными. Добавьте по 60 мл муки согласно рецепту на каждые 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. Нарезьте кожуру на небольшие полоски. Измельчите.





ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Измельчение чеснока, свежей зелени и небольших порций овощей:

При работающем комбайне добавляйте 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:

Смелите до 710 мл (3 чашки) орехов до нужной степени помола, включая импульсный режим на короткое время - каждый раз на 1-2 секунды. Для получения более грубого помола следует молоть мелкие порции, включая импульсный режим один или два раза - каждый раз на 1-2 секунды. Для получения орехового масла используйте непрерывный режим до получения однородной массы. Храните 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. Разрежьте на кусочки размером 1 дюйм (2,5 см). Перерабатывайте до 455 г (1 фунта) за один раз до достижения нужного размера, включая импульсный режим на короткое время - каждый раз на 1-2 секунды. При необходимости соскребите остатки продуктов со стенок чаши.

Измельчение хлеба, печенья или крекерной крошки:

Разломайте продукты на кусочки размером 3,75 - 5 см. Измельчите до нужного состояния. Если куски большие, нажмите от двух до трех раз 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 многофункциональный нож. Нарезьте 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 ДВУСТОРОННЕГО РЕЖУЩЕГО/ШИНКОВАЛЬНОГО ДИСКА ИЛИ РЕЖУЩЕГО ДИСКА

⚠ ВНИМАНИЕ



Вращающееся лезвие опасно

Всегда используйте толкатель.

Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.

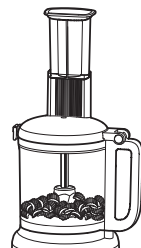
Храните вне досягаемости детей.

Нарушение техники безопасности может привести к ампутации и порезам.



Нарезка и шинковка длинных или маленьких в диаметре фруктов или

овощей, таких, как сельдерей, морковь и бананы: Нарезьте продукты таким образом, чтобы они поместились в подающую трубку вертикально или горизонтально, и поместите их в подающую трубку в нужном положении. Не следует набивать трубку так, чтобы препятствовать свободному движению. Перерабатывайте, равномерно прижимая толкателем, или используйте малую подающую трубку толкателя, состоящего из двух частей. Расположите продукты вертикально в подающей трубке и используйте для переработки маленький толкатель.





ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Нарезка и шинковка круглых фруктов и овощей, таких, как лук, яблоки и сладкий перец:

Очистите от кожуры и сердцевины, и удалите семена и косточки. Нарезьте 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. Равномерно давите на большую толкушку или используйте маленькую подающую трубку в устройстве для проталкивания пищи 2-в-1. Разместите продукты в трубке вертикально и используйте маленькую толкушку для обработки.

Нарезка сырого мяса или птицы, например, для быстрого обжаривания при постоянном помешивании:

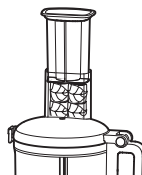
Нарежьте или скрутите продукты по размеру подающей трубки. Заверните их и заморозьте от 30 минут до 2 часов, в зависимости от толщины. Проверьте, можно ли проткнуть продукты острием ножа. Если нет, дайте немного разморозиться. При использовании толкушки старайтесь равномерно распределить давление.

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

Продукты должны быть очень холодными. Нарезьте продукты по размеру подающей трубки. Обрабатывайте 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. Нарезьте продукты по размеру подающей трубки. При использовании толкушки старайтесь равномерно распределить давление.

РУССКИЙ

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 710 мл муки и больше. Используйте кнопку O/Pulse для смешивания сухих ингредиентов, затем перейдите на скорость 2 при добавлении жидкостей.

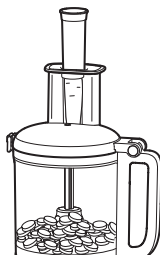




ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛ Я ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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 прицепились к ножу, остановите комбайн и выньте нож. Затем аккуратно снимите прицепившиеся куски с ножа.
- Не переполняйте рабочую чашу. Для получения более жидких смесей заполняйте рабочую чашу на 1/2 -2/3 ее объема. Для получения более густых смесей заполняйте рабочую чашу на 3/4 ее объема. При переработке жидкостей чаша должна быть заполнена не более, чем на 2/3 своего объема. При выполнении измельчения продуктов чаша должна быть заполнена не более, чем на 1/3 -1/2 своего объема.
- Размещайте режущий/шинковочный диск 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, яблок, твердых сыров, частично замороженного мяса и т.д.).
- Мягкие сыры и сыры средней твердости могут размазаться или намататься 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 2-в-1.
- При приготовлении пирогов или теста для печенья сначала измельчите жир и сахар при помощи многофункционального ножа. 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/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.
- Используйте лопатку для извлечения ингредиентов из рабочей чаши.
- Планируйте работу комбайна таким образом, чтобы свести к минимуму очистку чаши. Обрабатывайте сухие или твердые ингредиенты до жидких.
- Остатки ингредиентов можно легко удалить с универсального ножа, действуя следующим образом: опорожните рабочую чашу, установите на место крышку и включите импульсный режим на 1-2 секунды, чтобы привести нож во вращение, в ходе которого он очистится.
- После снятия крышки с рабочей чаши, кладите крышку на стол обратной стороной. Это позволит сохранить чистоту стола.
- 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.



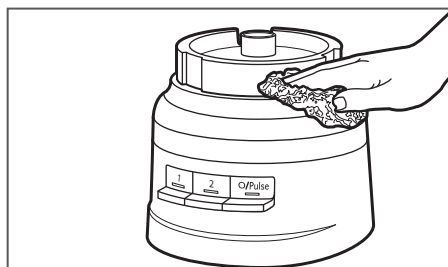
УХОД И ЧИСТКА

ЧИСТКА КУХОННОГО КОМБАЙНА

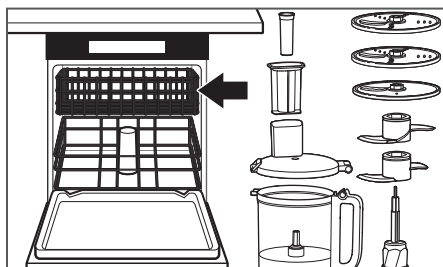
ВНИМАНИЕ: Помните, что чаши без БФА требуют особого ухода. Если вы решили использовать посудомоечную машину вместо ручной чистки, следуйте данным инструкциям.



- 1** Перед чисткой нажмите кнопку O/Pulse и отсоедините кухонный комбайн от сети.



- 2** Протрите базу и сетевой шнур тканью, смоченной в горячей воде, а затем начисто протрите увлажненной тканью. Насухо вытрите мягкой тканью. Не используйте абразивные чистящие средства и абразивные губки. Не погружайте базу в воду или другие жидкости.



- 3** Все части можно мыть на верхней решетке посудомоечной машины. Не кладите чашу на бок. Тщательно высушите все вымытые части. Используйте щадящие режимы посудомоечной машины. Не используйте режимы с высокой температурой.



- 4** Когда кухонный комбайн не используется, вы можете хранить внутри рабочей чаши два ножа и три диска, а также адаптер привода для насадок. Оберните сетевой шнур вокруг нижней части основания, уложив его в соответствующую выемку, а затем с помощью защелки прикрепите вилку к корпусу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы моете части комбайна вручную, не используйте абразивных очистителей или чистящих губок. Они могут поцарапать или сделать мутной рабочую чашу и крышку.

РУССКИЙ



ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если ваш кухонный комбайн вышел из строя или не работает, проверьте следующее:

1. Подсоединен ли кухонный комбайн к розетке?
2. Убедитесь, что рабочая чаша и крышка зафиксированы на своих местах должным образом.
3. Нажимали ли вы одновременно несколько кнопок?
4. Отсоедините кухонный комбайн от электрической сети, затем соедините вновь.
5. **Не сгорел ли сетевой предохранитель?**
Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
6. **Возможно, кухонному комбайну необходимо остыть до комнатной температуры.**
Если индикатор скорости не горит, а индикатор O/Pulse мигает, подождите, пока индикатор O/Pulse не выключится, и повторите попытку. Кухонному комбайну может потребоваться от 5-15 минут, чтобы полностью остыть.
7. **Возможно, двигатель заблокирован.**
Если индикатор скорости горит, а индикатор O/Pulse мигает, нажмите кнопку O/Pulse, чтобы перезапустить двигатель.

Кухонный комбайн не шинкует и не режет соответствующим образом:

1. Убедитесь, что диск установлен на адаптере привода лезвиями вверх.
2. Убедитесь, что все ингредиенты подходят для нарезки и шинковки. См. «Полезные советы для достижения наилучших результатов».
3. Убедитесь, что диск установлен в позиции для обработки продуктов (примерно на одном уровне с верхом чаши), а не в позиции для хранения (низко - внутри чаши).

Если крышка рабочей чаши не закрывается при использовании диска:

1. Убедитесь, что диск установлен правильно и расположен должным образом на адаптере привода.

Если причина в другом, см. раздел «Гарантия и техническое обслуживание».

Не возвращайте кухонный комбайн продавцу. Продавцы не занимаются сервисным обслуживанием.



ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ГАРАНТИЯ НА КОМБАЙН KITCHENAID

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: 5KFP0919 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.	А. Ремонт, вызванный выполнением операций, отличающихся от обработки обычных продуктов для домашнего питания. В. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.

KITCHENAID СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА КОСВЕННЫЙ УЩЕРБ.

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.

РУССКИЙ

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

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

©2018 Все права защищены. Данные могут быть изменены без предварительного извещения.

