

## СОДЕРЖАНИЕ

### ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РУЧНОГО МИКСЕРА

Меры предосторожности .....	6
Электрические требования .....	7
Утилизация отходов электрического оборудования.....	7

### ЧАСТИ И АКСЕССУАРЫ .....

Описание аксессуаров .....	9
----------------------------	---

### НАСТРОЙКА РУЧНОГО МИКСЕРА

Присоединение насадок .....	9
Отсоединение насадок.....	10

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО РУЧНОГО МИКСЕРА

Работа со скоростными режимами .....	11
Рекомендации по использованию скоростных режимов .....	12

### УХОД И ОЧИСТКА

Чистка корпуса ручного миксера.....	13
Чистка аксессуаров.....	13

### ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....

### ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантийное обслуживание ручного миксера KitchenAid .....	14
Центры обслуживания .....	14
Обслуживание клиентов .....	14

## 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 вашего прибора необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:**

1. Прочтите все инструкции.
2. Во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость.
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. Отключайте ручной миксер от сети, если он не используется, а также перед тем, как снимать какие-либо его части, и перед чисткой.
5. Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадок с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями.
6. Не используйте миксер с повреждённым шнуром питания, а также после падения прибора или какого-либо повреждения. Отнесите миксер в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрических или механических настроек.
7. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
8. Не использовать вне помещения.
9. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими предметами.
10. Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей, в том числе плиты.
11. Перед чисткой всегда снимайте с миксера насадки.
12. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

## СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

## Электрические требования

Напряжение: 220-240 Вольт


Частота: 50/60 Герц

Мощность: 85 Ватт

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

## 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

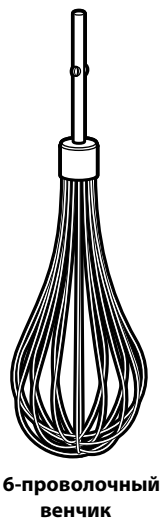
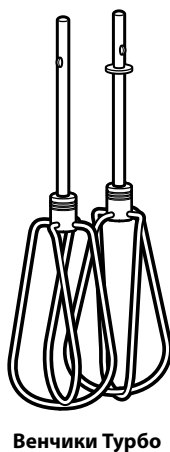
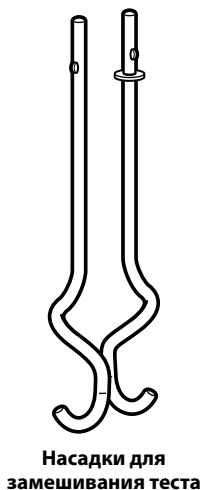
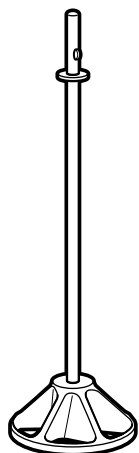
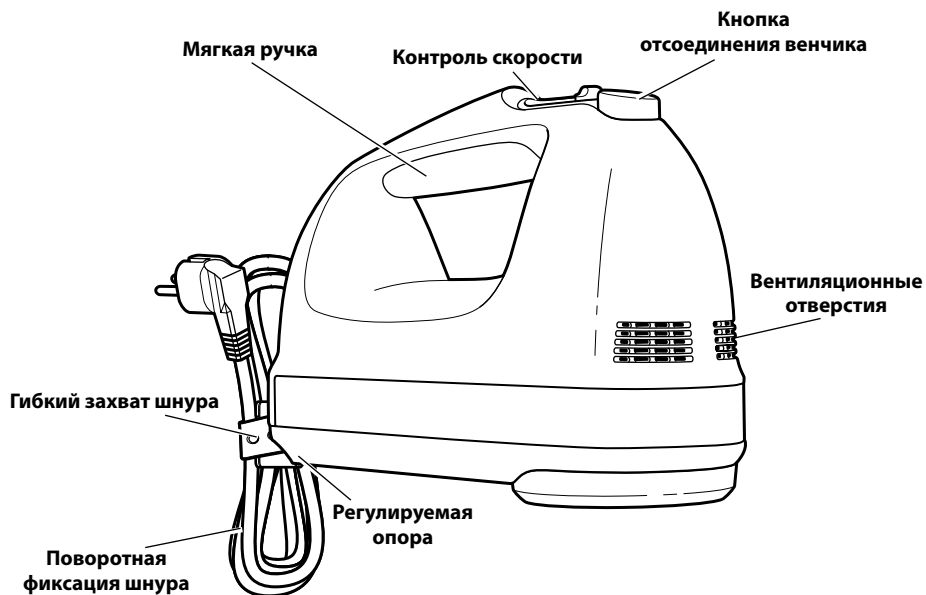
- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2002/96/EC по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

- 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.

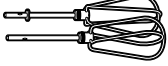
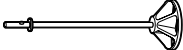



Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

# ЧАСТИ И АКСЕССУАРЫ



# ЧАСТИ И АКСЕССУАРЫ

## Описание аксессуаров

Аксессуар	Использование
Венчики Турбо 	тесто для печенья смесь для кекса
Стержневой смеситель 	фруктовые коктейли молочные коктейли соусы заправка для салата
Насадки для замешивания теста 	дрожжевое тесто для хлеба
16-проволочный венчик 	взбитые сливки взбитые яичные белки соусы пудинги
Футляр для хранения 	для хранения аксессуаров

## НАСТРОЙКА РУЧНОГО МИКСЕРА

### Присоединение насадок

#### ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

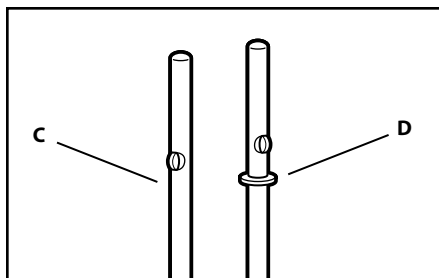
Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

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

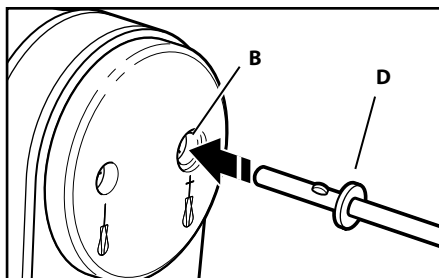
**ВНИМАНИЕ:** Внимательно изучите инструкции по использованию ручного миксера, изложенные в данном руководстве, и строго следуйте им.



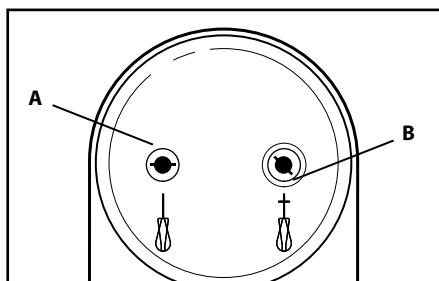
# НАСТРОЙКА РУЧНОГО МИКСЕРА



Парные насадки (венчики Турбо, насадки для теста) состоят из насадки со втулкой (D) и насадки без втулки (C). Отдельные насадки либо имеют втулку (D), например, стержневой смеситель, либо нет (C), например, венчик.



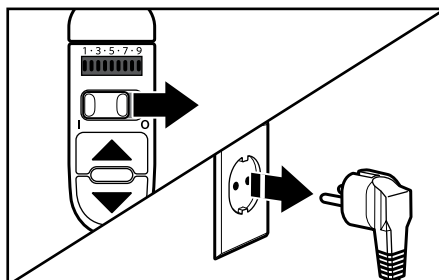
**2** Вставьте стержень насадки со втулкой (D) в более крупное отверстие (B) ручного миксера. Установите насадку так, чтобы выступы на стержне попали в пазы миксера. Нажмите до полной фиксации насадки.



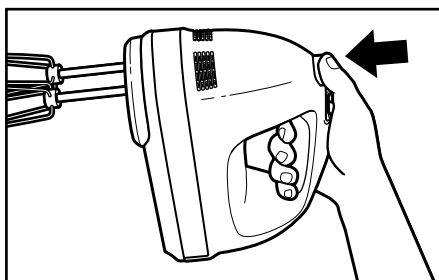
**3** Вставьте насадку без втулки (C) в меньшее отверстие ручного миксера (A). Установите ее и нажмите до полной фиксации насадки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Стержень насадки без втулки можно вставлять в любое отверстие (A или B). Насадку со втулкой можно использовать только в более крупном отверстии (B).

## Отсоединение насадок



**1** Если ручной миксер ещё работает, отключите его, установив выключатель питания в положение О (ВЫКЛ), Отсоедините ручной миксер от сети.



**2** Нажмите на кнопку отсоединения насадки, чтобы снять ее, затем отсоедините насадку от ручного миксера.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО РУЧНОГО МИКСЕРА

## Работа со скоростными режимами

Ваш ручной миксер KitchenAid обеспечит более быстрое и тщательное взбивание, чем большинство других электрических ручных миксеров. Поэтому время взбивания в большинстве рецептов должно корректироваться во избежание чрезмерной переработки ингредиентов. Скорость взбивания увеличивается за счет размера венчиков миксера.

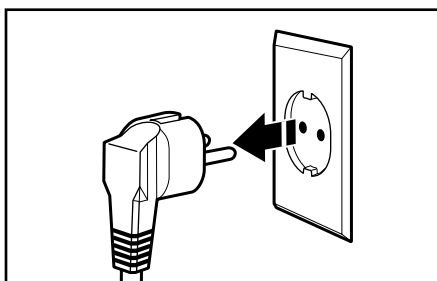
Для того, чтобы определить идеальное время взбивания, при работе наблюдайте за консистенцией теста и остановите процесс, когда полученная смесь будет иметь желаемый внешний вид в соответствии с тем, как описано в вашем рецепте. Например: "однородная смесь консистенции сметаны". Для выбора наиболее подходящих скоростей смешивания см. раздел "Руководство по использованию скоростных режимов".

### **⚠ ВНИМАНИЕ**

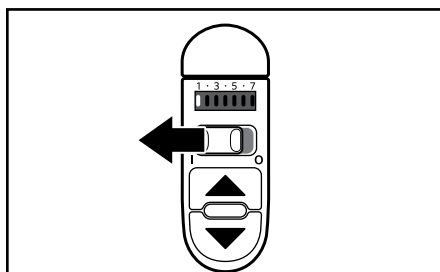
#### Опасность получения травмы

Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

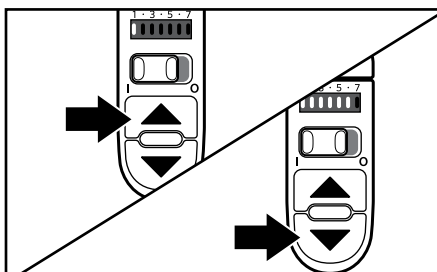
Невыполнение этого требования может привести к перелому кости, порезам или синякам.



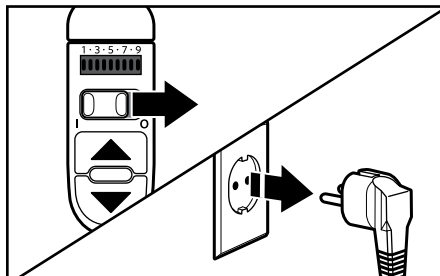
**1** Подключите ручной миксер к сети.



**2** Установите выключатель питания в положение I (ВКЛ.). Двигатель автоматически включится на скорости 1, а на индикаторе загорится цифра 1.



**3** Нажмите на кнопку со стрелкой вверх, чтобы увеличить скорость. При необходимости нажмите на кнопку со стрелкой вниз для уменьшения скорости. См. "Руководство по использованию скоростных режимов" для получения более подробной информации.

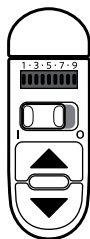


**4** По окончании работы передвиньте выключатель питания в положение O (ВЫКЛ.). Отключите ручной миксер от сети перед тем как отсоединять насадки.

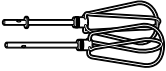
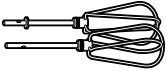

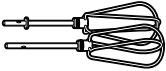
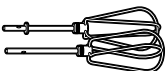
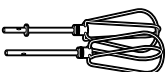

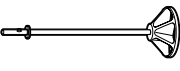
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Ручной миксер при подключении автоматически работает на скорости 1 вне зависимости от того, на какой скорости он работал перед отключением.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО РУЧНОГО МИКСЕРА

## Рекомендации по использованию скоростных режимов



9-скоростной ручной миксер всегда включается на самой низкой скорости (скорость 1). Изменяйте скоростной режим по желанию; выбранная скорость отображается на индикаторе в виде соответствующей цифры.

Скорость	Насадка	Описание
1		Для медленного размешивания, комбинирования ингредиентов, начала смешивания. Работайте на этой скорости, добавляя орехи, шоколадную стружку, тертый сыр, лук, оливки и прочие ингредиенты, содержащие кусочки.
2	 	Смешивайте муку и другие сухие ингредиенты с жидкостями. Замешивайте дрожжевое тесто (для хлеба, пиццы и пр.) при помощи насадки для теста.
3		Создавайте жидкие смеси, например, для блинов или вафель,
4		а также густые, например, для печенья или бисквита.
5		Замешивайте густое тесто, например, для кексов и пирогов. Готовьте пюре из картофеля или тыквы.
6		Смешивайте сливочное масло с сахаром. Готовьте глазурь.
7		Создавайте различные смеси для пирогов и прочей выпечки.
8	 	Взбивайте сливки, создавайте муссы. Смешивайте жидкие ингредиенты (например, для молочных коктейлей или соусов), доводите до однородной консистенции заправки для салатов.
9	 	Взбивайте белки и смеси для беже. Смешивайте жидкие ингредиенты (например, для молочных коктейлей или соусов), доводите до однородной консистенции заправки для салатов.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для смешивания и замешивания теста для хлеба используйте насадки для теста. Венчики Турбо не предназначены для этой цели.



## Чистка корпуса ручного миксера

### ⚠ ВНИМАНИЕ



**Опасность поражения электрическим током**

**Не погружайте миксер в воду.**

**Это может привести к смерти или электрическому шоку.**

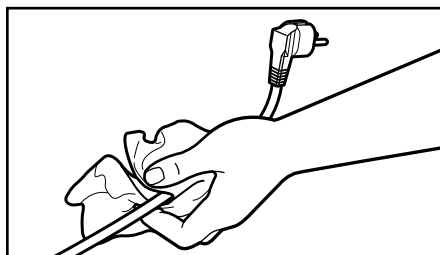
### ⚠ ВНИМАНИЕ

**Опасность получения травмы**

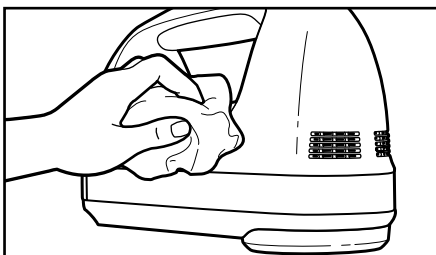
**Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.**

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

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не погружайте корпус миксера в воду.



- 1** Всегда отключайте ручной миксер от сети перед чисткой. Протрите шнур и захват шнура влажной тканью. Высушите мягкой тканью.



- 2** Протирайте ручной миксер влажной тканью. Высушите мягкой тканью.

## Чистка аксессуаров



Перед чисткой всегда снимайте с миксера насадки. Мойте их в посудомоечной машине или вручную в теплой мыльной воде. Сполосните детали и вытрите их насухо.

## ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если ручной миксер поврежден или не работает:

Сначала попробуйте выполнить приведенные ниже рекомендации, чтобы избежать расходов на сервисное обслуживание.

- 1.** Подсоединен ли ручной миксер к розетке?
- 2.** Не сгорел ли сетевой предохранитель ручного миксера? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.

- 3.** Попробуйте отсоединить ручной миксер от сети, а затем вновь подключить его.

Если вы воспользовались советами, приведенными в этом разделе, но проблема по-прежнему не решена, обратитесь к разделу "Гарантийное и сервисное обслуживание".

## Гарантийное обслуживание ручного миксера KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
<b>Европа, Ближний Восток и Африка:</b>  Модель 5КНМ9212: 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, который вызван выполнением операций, отличающихся от переработки обычных 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.

### **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.

[www.mixer.ru](http://www.mixer.ru)

© 2013. Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.