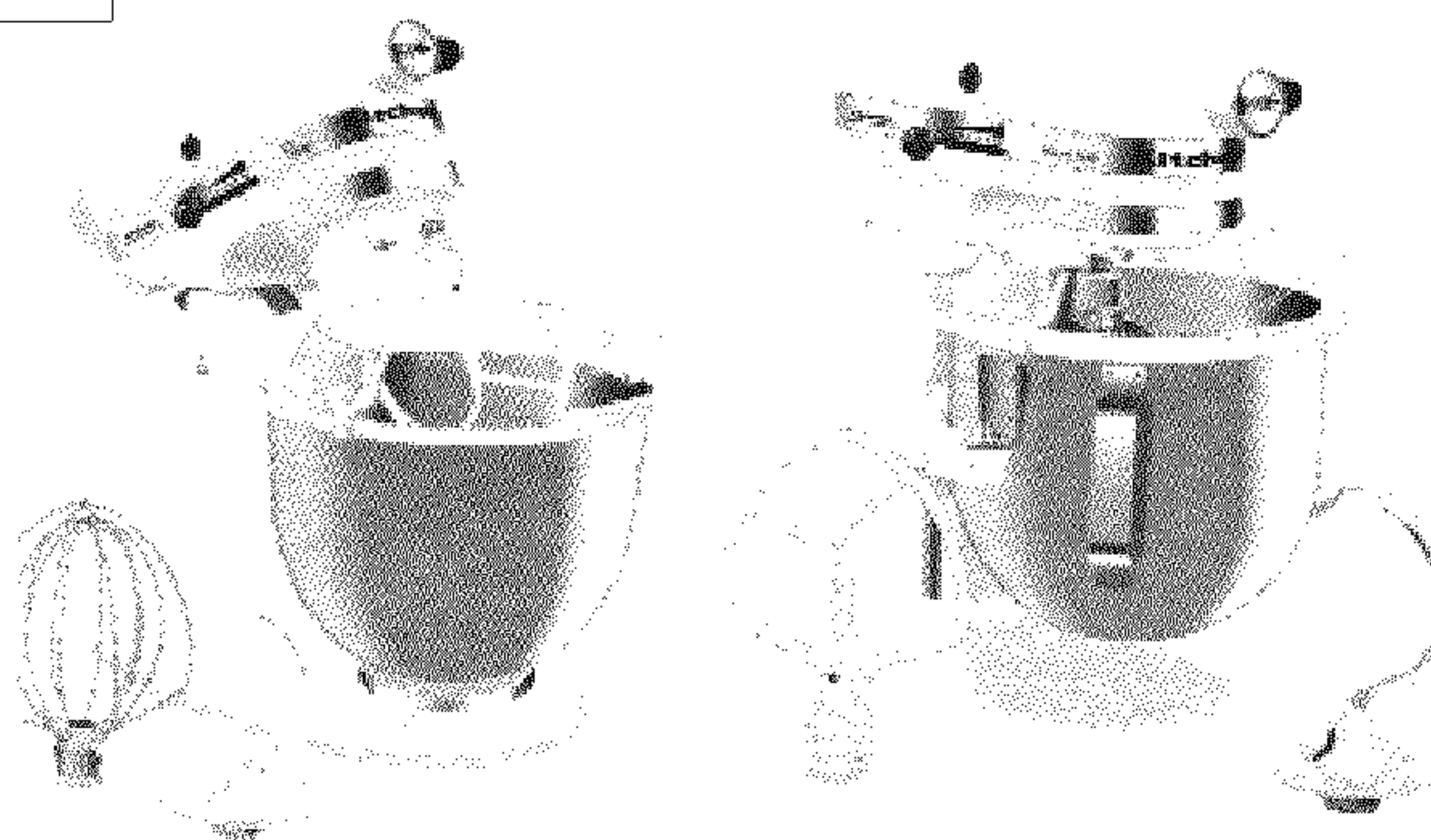


# KitchenAid®

Высокопроизводительный миксер

Инструкции по эксплуатации



ДАННАЯ ПРОДУКЦИЯ ПОСТАВЛЯЕТСЯ ГРУППОЙ КОМПАНИЙ «ДЕЛОВАЯ РУСЬ»

Наш адрес: 125319, Москва, Черняховского ул., 5 к.1 Тел.: (095) 956-4000 Факс: (095) 956-3776 E-mail: trapeza@busrus.ru

## Содержание

---

Важные правила техники безопасности .....	3
О вашем миксере	
Детали миксера модели 5K45SS .....	4, 5
Детали миксера модели 5K5SS/KPM5 .....	6, 7
Как пользоваться съемными приспособлениями миксера KitchenAid ..	8
Расстояние между взбивалкой и контейнером .....	8
Чистка и уход .....	8
Действие планетарного смесителя .....	9
Использование миксера .....	9
Рекомендации по выбору скорости .....	9
Советы по работе с миксером .....	10
Замешивание дрожжевого теста .....	10, 11
Яичные белки .....	11
Взбитые сливки .....	11
Если необходим ремонт .....	12
Гарантия .....	12

## Важные правила техники безопасности

Читая эти инструкции, обращайтесь особое внимание на разделы, отмеченные следующими словами:

### ВНИМАНИЕ

Эти предупреждения позволят Вам избежать несчастных случаев, которые могут привести к травмам вследствие неправильного использования изделия.

### ВНИМАНИЕ

**ДЛЯ СНИЖЕНИЯ РИСКА ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА, ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, В ЧАСТНОСТИ:**

1. Прочтите инструкции полностью.
2. Во избежание поражения электрическим током не погружайте основание миксера в воду или другую жидкость.
3. Убедитесь в том, что штепсельная вилка устройства подходит к сетевой розетке. Необходимо обеспечить заземление и соблюдать действующие местные электротехнические нормы.
4. Не разрешайте детям пользоваться миксером или играть им.
5. Внимательно наблюдайте за работой устройства, если оно используется детьми или рядом с детьми. Нельзя оставлять работающий миксер без присмотра.
6. Отключайте устройство от сети, если оно не используется, перед установкой или снятием деталей и перед чисткой.
7. Не прикасайтесь к движущимся деталям. Во время работы держите подальше от смесителя руки, волосы, одежду и кухонные принадлежности, чтобы снизить риск получения травмы и/или повреждения миксера.
8. Нельзя оставлять работающий миксер без присмотра или на краю стола. При работе с большой нагрузкой или на высокой скорости миксер может самопроизвольно перемещаться.
9. Прежде чем мыть миксер, снимите плоскую взбивалку, проволочную взбивалку или насадку для перемешивания теста.
10. Нельзя пользоваться устройством с поврежденным шнуром или штепсельной вилкой, а также после сбоев в работе, падения или любых других повреждений. Возвратите миксер в ближайший официальный сервисный центр для осмотра, ремонта или регулировки.

### ОСТОРОЖНО

Эти предупреждения позволят Вам избежать повреждения изделия и/или другого имущества.

**"ПРИМЕЧАНИЕ" или "ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ"**

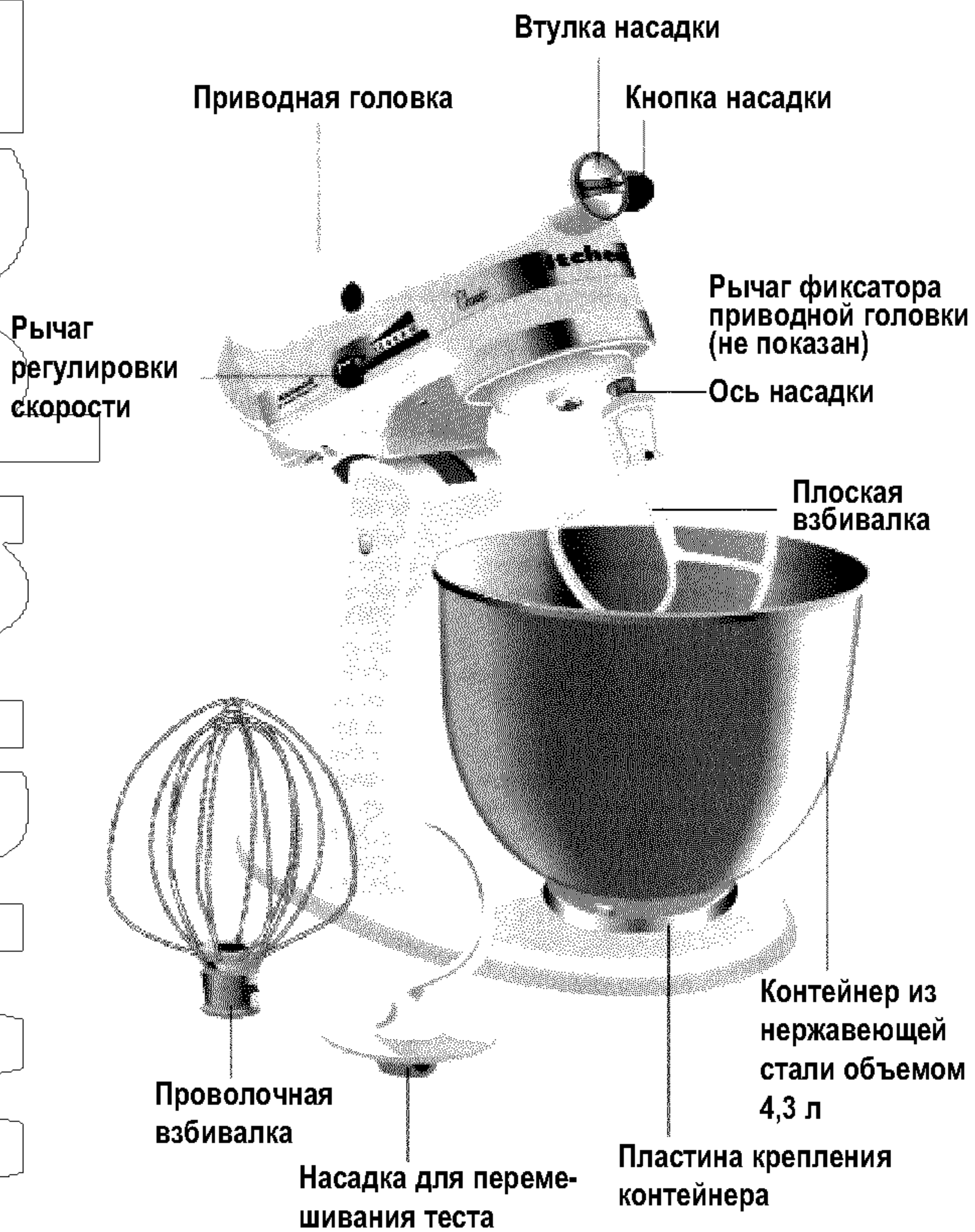
Эти разделы содержат полезные советы по использованию изделия.

11. Использование принадлежностей, отличающихся от рекомендованных изготовителем, может вызвать пожар, поражение электрическим током или травму.
12. Не использовать вне помещений.
13. Шнур не должен свисать с края стола или стойки или прикасаться к горячим поверхностям.
14. Если используется модель миксера с поворотной головкой, то перед фиксацией головка должна быть повернута вниз до упора. Прежде чем включить миксер, убедитесь, что фиксатор сработал; для этого попытайтесь поднять головку.
15. Запрещается использовать удлинительный шнур.
16. При изготовлении теста с помощью миксера в рецептах нельзя превышать следующие максимальные объемы загрузки: Модель 5K45SS - 1,12 кг (8 чашек) муки общего назначения или 840 г (6 чашек) муки из цельного зерна. Модели 5K5SS, 5KPM5 и 5KSM5 - 1,4 кг (10 чашек) муки общего назначения или 1120 г (8 чашек) муки из цельного зерна.
17. При изготовлении теста с помощью миксера запрещается непрерывная работа продолжительностью свыше 10 минут.
18. Будьте осторожны, поднимая миксер, так как он тяжелый.
19. Разрешается использовать устройство только по прямому назначению.
20. **ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ:** Миксер KitchenAid работает от бытовой сети 220-240 В, 50-60 Гц переменного тока. Мощность миксера указана на корпусе. Эта мощность определена при использовании насадки, которая требует наибольшей мощности. При работе с другими рекомендованными насадками потребляемая мощность может быть существенно меньше.
21. Прежде чем пользоваться миксером, убедитесь в том, что втулка насадки надежно закреплена (затяните кнопку насадки), чтобы предотвратить возможность падения втулки насадки в резервуар во время работы.

**Сохраните эти инструкции**

## Детали миксера модели 5K45SS

Русский





# УСТАНОВКА

# УСТАНОВКА

# УСТАНОВКА

# УСТАНОВКА

# УСТАНОВКА

# УСТАНОВКА



ОСВОБОДИТЬ ЗАКРЕПИТЬ

### УСТАНОВКА КОНТЕЙНЕРА

- Убедитесь в том, что рычаг регулировки скорости установлен в положение OFF (ОТКЛ).
- Наклоните приводную головку назад.
- Установите контейнер на пластину крепления контейнера.
- Осторожно поверните контейнер по часовой стрелке (см. рисунок вверху).
- Установите на контейнер приспособление для заливки.

### СНЯТИЕ КОНТЕЙНЕРА

- Установите рычаг регулировки скорости в положение OFF (ОТКЛ).
- Наклоните приводную головку назад.
- Поверните контейнер против часовой стрелки.

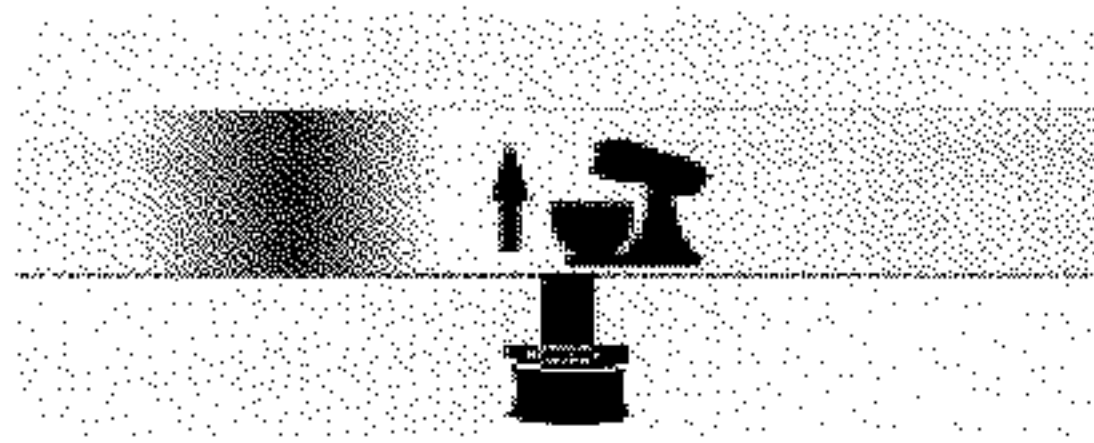


### УСТАНОВКА ПЛОСКОЙ ВЗБИВАЛКИ, ПРОВОЛОЧНОЙ ВЗБИВАЛКИ ИЛИ НАСАДКИ ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ ТЕСТА

- Установите рычаг регулировки скорости в положение OFF (ОТКЛ) и выньте вилку из сетевой розетки.
- Поднимите приводную головку.
- Наденьте взбивалку на ось и нажмите вверх до упора.
- Поверните взбивалку вправо, чтобы зафиксировать ее штифтом на оси.

### СНЯТИЕ ПЛОСКОЙ ВЗБИВАЛКИ, ПРОВОЛОЧНОЙ ВЗБИВАЛКИ ИЛИ НАСАДКИ ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ ТЕСТА

- Установите рычаг регулировки скорости в положение OFF (ОТКЛ) и выньте вилку из сетевой розетки.
- Поднимите приводную головку.
- Нажмите взбивалку вверх до упора и поверните влево.
- Снимите взбивалку с оси.



### ФИКСАЦИЯ ПРИВОДНОЙ ГОЛОВКИ В ПОДНЯТОМ ПОЛОЖЕНИИ

- Нажмите рычаг фиксатора вверх в положение UNLOCK (РАЗБЛОКИРОВКА) и удерживайте в этом положении.
- Наклоните приводную головку назад.
- Установите рычаг фиксатора в положение LOCK (БЛОКИРОВКА).

### ФИКСАЦИЯ ПРИВОДНОЙ ГОЛОВКИ В РАБОЧЕМ ПОЛОЖЕНИИ

- Нажмите рычаг фиксатора вверх в положение UNLOCK (РАЗБЛОКИРОВКА) и удерживайте в этом положении.
- Опустите приводную головку вниз до упора, пока она не окажется в рабочем положении.
- Установите рычаг фиксатора в положение LOCK (БЛОКИРОВКА).
- Перед включением миксера проверьте фиксацию приводной головки, попытавшись поднять приводную головку.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Приводная головка во время работы миксера обязательно должна быть в положении LOCK (БЛОКИРОВКА).



### РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ

- При пуске миксера рычаг регулировки скорости обязательно должен быть установлен на минимальную скорость, а затем следует постепенно передвигать его на желаемую повышенную скорость, чтобы избежать расплескивания смеси из контейнера. См. раздел "Рекомендации по выбору скорости".

Русский

## Детали миксера модели 5K45SS

Русский



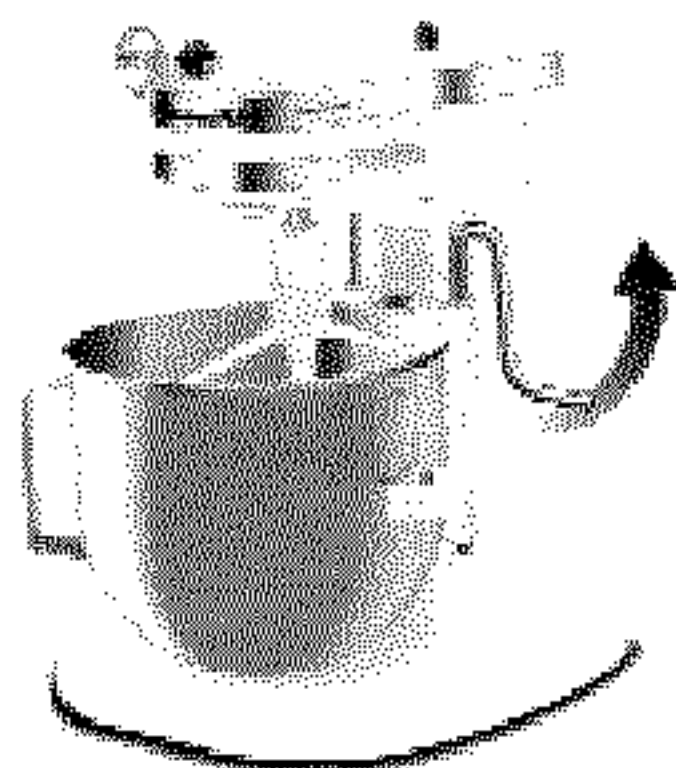
#### УСТАНОВКА КОНТЕЙНЕРА

- Убедитесь в том, что рычаг регулировки скорости установлен в положение OFF (ОТКЛ).
- Установите ручку подъема контейнера в нижнее положение.
- Установите опоры контейнера на направляющие штифты.
- Нажмите на заднюю часть контейнера так, чтобы пружинная защелка зафиксировала штифт контейнера.
- Установите на контейнер приспособление для заливки.
- Перед смешиванием поднимите контейнер.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Убедитесь в том, что контейнер и приспособление для заливки правильно установлены на место (для моделей 5KPM5).

#### СНЯТИЕ КОНТЕЙНЕРА

- Установите в нижнее положение ручку подъема контейнера.
- Возьмите контейнер за ручку и поднимите вверх, сняв с направляющих штифтов.

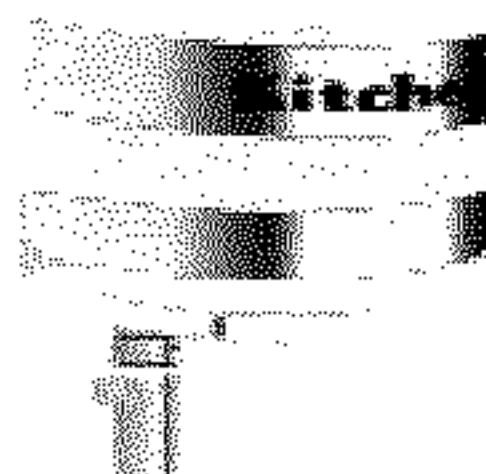


#### ПОДЪЕМ КОНТЕЙНЕРА

- Поверните ручку назад и вверх так, чтобы она защелкнулась в фиксированном вертикальном положении.
- Во время смешивания контейнер всегда должен находиться в поднятом фиксированном положении.

#### ОПУСКАНИЕ КОНТЕЙНЕРА

- Поверните ручку назад и вниз.



#### УСТАНОВКА ПЛОСКОЙ ВЗБИВАЛКИ, ПРОВОЛОЧНОЙ ВЗБИВАЛКИ ИЛИ НАСАДКИ ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ ТЕСТА

- Установите рычаг регулировки скорости в положение OFF (ОТКЛ) и выньте вилку из сетевой розетки.
- Опустите контейнер, повернув вниз ручку для подъема контейнера.
- Наденьте взбивалку на ось и нажмите вверх до упора.
- Поверните взбивалку вправо, чтобы зафиксировать ее штифтом на оси.

#### СНЯТИЕ ПЛОСКОЙ ВЗБИВАЛКИ, ПРОВОЛОЧНОЙ ВЗБИВАЛКИ ИЛИ НАСАДКИ ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ ТЕСТА

- Установите рычаг регулировки скорости в положение OFF (ОТКЛ) и выньте вилку из сетевой розетки.
- Опустите контейнер, повернув вниз ручку для подъема контейнера.
- Нажмите взбивалку вверх до упора и поверните влево.
- Снимите взбивалку с оси.



#### РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ

- При пуске рычаг регулировки скорости обязательно должен быть установлен на минимальную скорость, а затем следует постепенно передвигать его на желаемую повышенную скорость, чтобы избежать расплескивания смеси из контейнера. См. раздел "Рекомендации по выбору скорости".

#### КНОПКА ВОЗВРАТА В ИСХОДНОЕ СОСТОЯНИЕ ПОСЛЕ ПЕРЕГРУЗКИ (Только для модели 5KPM50)

- Если миксер перегружен, кнопка возврата в исходное состояние после перегрузки выталкивается, и миксер отключается. Поверните рычаг регулировки скорости в положение OFF (ОТКЛ). Подождите несколько минут, затем нажмите кнопку возврата в исходное состояние после перегрузки. Установите рычаг регулировки скорости в нужное положение и продолжите смешивание.

## Как пользоваться съемными приспособлениями миксера KitchenAid

**Плоская взбивалка:** для смесей, имеющих консистенцию от средней до густой, например:

кексы	сухое печенье
замороженные продукты со сливками	сдобные пышки
карамельная крошка	мясной хлеб
печенье	картофельное пюре
сдобное тесто для пирогов	

**Насадка для перемешивания теста:** смешивание и взбивание дрожжевого теста:

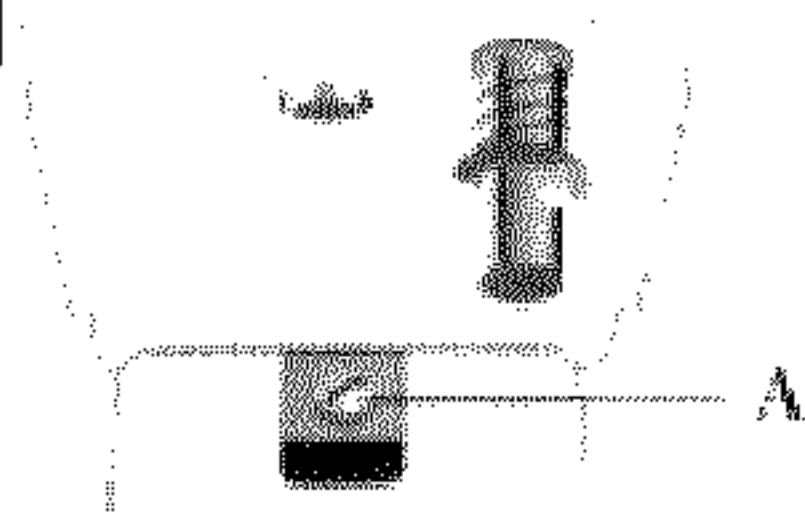
хлеб	кофейный торт
рулеты	сдобные булочки с изюмом

**Проволочная взбивалка:** для воздушных смесей, например:

яйца	бисквиты
яичные белки	майонез
густые сливки	карамельная крошка
отварные замороженные продукты	

## Расстояние между взбивалкой и контейнером

Миксер настроен на заводе-изготовителе так, чтобы плоская взбивалка немного не доставала до дна контейнера. Если по какой-либо причине плоская взбивалка задевает за дно контейнера или, наоборот, находится слишком далеко от дна, то расстояние можно настроить следующим образом:



**Модель 5K45SS:**

- Поднимите приводную головку.
- Поверните винт (A) немного влево, чтобы поднять плоскую взбивалку, или вправо, чтобы опустить плоскую взбивалку.
- Отрегулируйте положение плоской взбивалки так, чтобы она немного не доставала до дна контейнера.

**Модель**

**5K5SS/5KSM5/5KPM5:**

- Установите ручку подъема контейнера в нижнее положение.
- Поверните винт (B) немного влево, чтобы поднять плоскую взбивалку, или вправо, чтобы опустить плоскую взбивалку.
- Отрегулируйте положение плоской взбивалки так, чтобы она немного не доставала до дна контейнера.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** При правильной настройке плоская взбивалка не должна задевать за дно или стенки контейнера. Если плоская или проволочная взбивалка настроена слишком близко к дну контейнера, так что она задевает дно, то покрытие взбивалки или проволока может изнашиваться. При определенных условиях может потребоваться скоблить контейнер независимо от регулировки взбивалки. Для этого необходимо остановить миксер во избежание его повреждения.

## Чистка и уход



### ВНИМАНИЕ

**ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.**

**ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ МИКСЕР ОТ СЕТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.**

**Протирайте миксер влажной тканью.**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ МИКСЕР В ВОДУ.**

**Регулярно протирайте ось насадки, удаляя все накопившиеся остатки.**

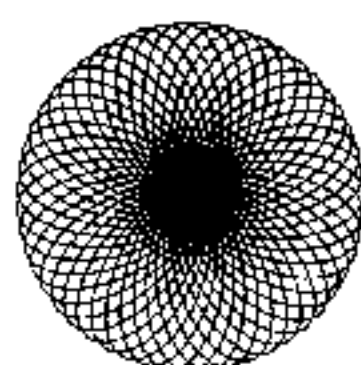
Контейнер, плоскую взбивалку и насадку для перемешивания теста можно мыть в автоматической посудомоечной машине. Проволочную взбивалку и другие принадлежности следует тщательно промыть горячей мыльной водой и прополоскать, а затем высушить.

**Смазка:** Подшипники электродвигателя являются самосмазывающимися и при нормальной эксплуатации не требуют ухода.



## Действие планетарного смесителя

Во время работы плоская взбивалка совершает круговые перемещения внутри неподвижного контейнера и одновременно вращается вокруг своей оси в противоположном направлении. На рисунке показан полный охват площади контейнера при движении взбивалки.



Миксер KitchenAid выполняет работу быстрее и эффективнее, чем большинство других электрических миксеров. Поэтому время взбивания, указанное в рецептах, следует скорректировать, чтобы избежать чрезмерного взбивания.

## Использование миксера

Контейнер и взбивалка сконструированы так, чтобы обеспечить тщательное перемешивание без необходимости частого скобления. Обычно достаточно скоблить контейнер один или два раза в течение одной процедуры взбивания.

Во время работы миксер может нагреваться. При большой нагрузке и продолжительном времени работы прикосновение к нагретой верхней части может быть неприятным. Это не является признаком неисправности.

### **ВНИМАНИЕ**

#### **ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ**

Во избежание травм и повреждения взбивалки запрещается скоблить контейнер во время работы миксера; обязательно отключите миксер. Если какой-либо предмет упадет в контейнер, перед его извлечением необходимо отключить электродвигатель.

Русский

## Рекомендации по выбору скорости

### НОМЕР СКОРОСТИ

<b>1 РАЗМЕШИВАНИЕ</b>	Для медленного размешивания, комбинирования, приготовления пюре; начальная скорость для всех операций перемешивания. Для добавления муки и сухих компонентов во взбитое тесто, добавления жидкостей к сухим компонентам, для комбинирования густых смесей.
<b>2 МЕДЛЕННОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ</b>	Для перемешивания, приготовления пюре. Для замешивания густого взбитого теста, карамельной крошки, приготовления пюре из картофеля или других овощей, измельчения шортенинга в муку, взбивания жидкого или расплескивающегося теста, взбивания дрожжевого теста. Используется при работе насадки для открывания консервов.
<b>4 ПЕРЕМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ</b>	Для замешивания взбитого теста средней густоты, например, для печенья. Для смешивания сахара с шортенингом, для смешивания сахара с яичным белком для меренг. Средняя скорость приготовления смесей для кекса. Используется при работе следующих насадок: измельчитель, роторная ломтерезка/шинковка, цедильник для овощей и фруктов.
<b>6 ВЗБИВАНИЕ, СБИВАНИЕ СЛИВОК</b>	Для взбивания на средней скорости, сбивания сливок. Для завершения приготовления смесей для кексов, пончиков и другого взбитого теста. Высокая скорость приготовления смесей для кекса. Используется при работе насадки для получения сока из цитрусовых.
<b>8 БЫСТРОЕ ВЗБИВАНИЕ</b>	Для сбивания сливок, яичных белков, замороженных продуктов, прошедших кулинарную обработку.
<b>10 УСКОРЕННОЕ ВЗБИВАНИЕ</b>	Для взбивания небольших объемов сливок и яичных белков. Используется при работе следующих насадок: насадка для макаронного теста и зерновая мельница.

**Примечание:** Если требуется более точная настройка скорости, рычаг регулировки скорости можно установить в положение между перечисленными выше скоростями.

## Советы по работе с миксером

**Инструкции по работе миксера**, приведенные здесь, можно использовать для того, чтобы адаптировать Ваши любимые кулинарные рецепты для применения миксера KitchenAid.

Чтобы определить процедуру смешивания, требуется личный опыт. Наблюдайте за состоянием взбитого или дрожжевого теста и продолжайте взбивать только до момента, когда оно примет консистенцию, заданную в рецепте, например, "однородное и имеющее консистенцию крема". Для выбора требуемой скорости обратитесь к разделу "Рекомендации по выбору скорости".

### Добавление компонентов

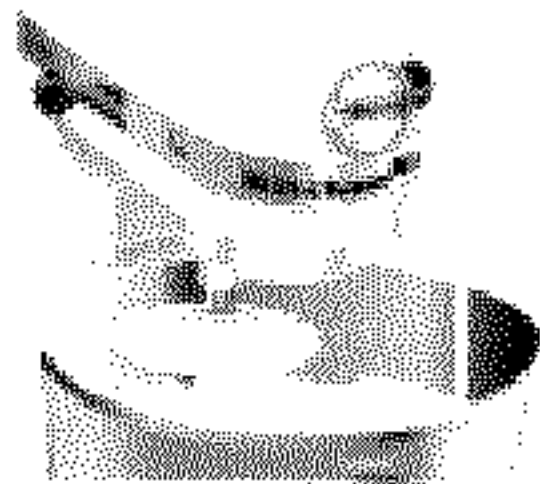
Как правило, при изготовлении большинства видов теста, особенно взбитого теста для кексов и печенья, применяется следующая типовая последовательность действий: добавить

- 1/3 сухих компонентов
- 1/2 жидких компонентов
- 1/3 сухих компонентов
- 1/2 жидких компонентов
- 1/3 сухих компонентов

Используйте миксер на 1-й скорости (Размешивание), пока компоненты не будут равномерно размешаны. Затем постепенно увеличьте скорость до желаемой. Добавлять компоненты следует всегда как можно ближе к краю контейнера, а не в зону вращения взбивалки.

## Замешивание дрожжевого теста

1. Поместите все сухие компоненты, включая дрожжи (кроме муки в количестве 1 или 2 чашек), в контейнер.
2. Установите на место контейнер и насадку для замешивания теста. Для модели 5K45SS зафиксируйте приводную головку, а для моделей 5K5SS/5KPM5 поднимите контейнер. Перейдите к 2-й скорости и перемешивайте примерно в течение 15 секунд, или до полного перемешивания компонентов.



3. Продолжая работу на 2-й скорости, постепенно добавляйте к мучной смеси жидкие компоненты, в течение 0,5-1 минуты. Затем перемешивайте в течение 1 минуты.

Для облегчения добавления компонентов можно использовать приспособление для заливки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если компоненты на самом дне контейнера недостаточно перемешаны, значит, взбивалка установлена слишком далеко от дна контейнера. Обратитесь к разделу "Расстояние между взбивалкой и контейнером".

### Смеси для кекса

При приготовлении теста из готовых смесей для кекса используйте 4-ю скорость в качестве средней скорости и 6-ю скорость в качестве высокой скорости. Для получения наилучших результатов время перемешивания должно соответствовать инструкциям, приведенным на упаковке смеси.

### Добавление орехов, изюма или цукатов

Твердые компоненты следует добавлять на последних этапах процедуры, при этом должна быть установлена 1-я скорость миксера. Тесто должно быть достаточно густым, чтобы фрукты и орехи не оседали на дно сковороды во время выпекания. Липкие фрукты следует предварительно посыпать мукой, чтобы обеспечить равномерное распределение в тесте.

### Жидкие смеси

Смеси с большим содержанием жидких компонентов следует перемешивать на пониженной скорости, чтобы избежать расплескивания. Скорость можно увеличить только после загустевания смеси.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если добавлять жидкие компоненты слишком быстро, то они собираются вблизи насадки для замешивания теста, и процесс перемешивания замедляется.



4. Продолжая работу на 2-й скорости, постепенно добавляйте оставшуюся муку по краю контейнера, по 1/2 чашки за один прием. Перемешивайте до тех пор, пока тесто не станет прилипать к насадке и отставать от стенок контейнера, примерно в течение 2 минут.



5. Когда тесто станет прилипать к насадке, месите его на 2-й скорости в течение 2 минут, или пока тесто не станет однородным и упругим.

6. Разблокируйте фиксатор приводной головки для модели 5K45SS и поднимите приводную головку, а для моделей 5K5SS/5KPM5 опустите контейнер; снимите тесто с насадки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Эти инструкции относятся к способу приготовления теста ускоренным смешиванием. При использовании традиционного способа разведите дрожжи в теплой воде в подогретом контейнере. Добавьте остальные жидкие и сухие компоненты (кроме 1-2 чашек муки). Перемешивайте на 2-й скорости примерно в течение 1 минуты, или пока компоненты не перемешаются. Затем выполните шаги 4 - 6.

## Яичные белки

Поместите яичные белки, имеющие комнатную температуру, в чистый сухой контейнер. Установите на место контейнер и проволочную взбивалку. Чтобы предотвратить расплескивание, постепенно установите нужную скорость и взбейте до желаемого состояния. Ниже указаны рекомендуемые скорости.

Количество	Скорость
1 яичный белок	Постепенно до 10-й скорости
2-4 яичных белка	Постепенно до 8-й скорости
6 яичных белков	Постепенно до 6-й скорости

### ЭТАПЫ ВЗБИВАНИЯ

#### Пенообразные белки:

Большие, неровные воздушные пузырьки.

#### Начинают держать форму:

Воздушные пузырьки мелкие и однородные; продукт имеет белый цвет.

#### Мягкие вершинки:

При удалении проволочной взбивалки образующиеся вершинки опадают.

#### Почти жесткие:

При удалении проволочной взбивалки образуются вершинки, но сами белки остаются мягкими.

#### Жесткие, но не сухие:

При удалении проволочной взбивалки образуются острые, жесткие вершинки. Белки имеют однородный цвет и блестят.

#### Жесткие и сухие:

При удалении проволочной взбивалки образуются острые, жесткие вершинки. Белки матовые и покрыты крапинками.

## Взбитые сливки

Налейте сливки в охлажденный контейнер. Установите на место контейнер и проволочную взбивалку. Чтобы предотвратить расплескивание, постепенно установите нужную скорость и взбейте до желаемого состояния. Ниже указаны рекомендуемые скорости.

Количество	Скорость
59 мл (1/4 чашки)	Постепенно до 10-й скорости
118 мл (1/2 чашки)	Постепенно до 10-й скорости
236 мл (1 чашка)	Постепенно до 8-й скорости
472 мл (2 чашки)	Постепенно до 8-й скорости

### ЭТАПЫ ВЗБИВАНИЯ

#### Сливки начинают густеть:

Сливки густые и напоминают заварной крем.

#### Начинают держать форму:

При удалении проволочной взбивалки образуются мягкие вершинки. Такие сливки можно добавлять к другим компонентам для получения десертов и соусов.

#### Жесткие:

При удалении проволочной взбивалки образуются острые, жесткие вершинки. Такие сливки можно положить сверху на торт или десерт, или в качестве начинки для пирожных со взбитыми сливками.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время взбивания внимательно следите за состоянием сливок. Всего несколько секунд отделяют один этап от другого. **ИЗБЕГАЙТЕ ЧРЕЗМЕРНОГО ВЗБИВАНИЯ.**

## Если необходим ремонт

Прежде чем обращаться в сервисный центр, ознакомьтесь с нижеприведенной информацией.

1. Во время работы миксер может нагреваться. При большой нагрузке и продолжительном времени работы прикосновение к нагретой верхней части может быть неприятным. Это не является признаком неисправности.
2. Миксер может издавать острый запах, особенно пока он новый. Это свойственно электрическим двигателям.
3. Если плоская взбивалка задевает контейнер, остановите миксер. Обратитесь к разделу "Расстояние между взбивалкой и контейнером".

Если миксер неисправен или не работает, проверьте следующее:

1. Включен ли миксер в сеть?
2. Исправен ли плавкий предохранитель в цепи миксера? Если цепь снабжена кнопочным

предохранителем, убедитесь, что цепь замкнута.

3. Правильно ли установлены на место контейнер и приспособление для заливки (для моделей 5KPM5)?
4. Если проблема обусловлена другими причинами, не перечисленными выше, то обратитесь к разделу "Сервисное обслуживание".

### СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Любое обслуживание должно быть предоставлено на месте, в официальном сервисном центре KitchenAid. Адрес и название ближайшего сервисного центра KitchenAid следует узнать в организации, где был куплен миксер.

## Гарантия на высокопроизводительный миксер

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК:	КОМПАНИЯ KITCHENAID ОПЛАЧИВАЕТ:	КОМПАНИЯ KITCHENAID НЕ ОПЛАЧИВАЕТ:
ОДИН ГОД ПОЛНОЙ ГАРАНТИИ с даты покупки.	Стоимость заменяемых деталей и трудозатрат на ремонт для устранения дефектов материалов или изготовления. Техническое обслуживание производится официальным сервисным центром KitchenAid.	А. Ремонт, если миксер использовался для операций, не применяемых при обычном приготовлении пищи. В. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, изменения конструкции, неправильного или плохого обращения, а также из-за того, что установка или эксплуатация не соответствовали местным электротехническим правилам и нормам.

КОМПАНИЯ KITCHENAID НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ ВСЛЕДСТВИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ

Спецификации могут быть изменены без предварительного уведомления.

KitchenAid Europa, Inc.  
Nijverheidslaan 3, Box 5  
Strombeek-Bever (Брюссель)  
1853 БЕЛЬГИЯ