

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER

I n s t r u c t i o n s

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL

B e d i e n u n g s a n l e i t u n g

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES

I n s t r u c t i o n s

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L

I s t r u z i o n i

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT

M E T I N D E H O O G T E V E R S T E L B A R E K O M

I n s t r u c t i e s

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L

I n s t r u c c i o n e s

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L

I n s t r u ç õ e s

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L

Ο δ η γ ί ε ς

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM

I n s t r u k t i o n e r

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN

B r u k s a n v i s n i n g

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE

O h j e e t

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT

V e j l e d n i n g

6,9 L BORDHRÆRIVÉL MED LYFTANLEGRI SKÁL

L e i ð b e i n i n g a r

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л

И н с т р у к ц и и

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE,

Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L

I n s t r u k c j a o b s ł u g i

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L

N á v o d

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L

N á v o d

MIXER CU SOCLU ȘI BOL DE 6,9 L

I n s t r u c ț i u n i

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА

И н с т р у к ц и и

Модель 5KSM7580

Модель 5KSM7591

Содержание

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Меры предосторожности	185
Требования к электропитанию.....	186
Утилизация электрических отходов	186

ЧАСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

187

НАЛАДКА ВАШЕГО СТАЦИОНАРНОГО МИКСЕРА

188

Сборка вашего стационарного миксера со съемной чашей	188
Расстояние между взбивалкой и стенками чаши	189

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО СТАЦИОНАРНОГО МИКСЕРА

Руководство для регулировки частоты вращения - стационарные миксеры с 10 скоростями	190
--	-----

НАСАДКИ

191

УХОД И ОЧИСТКА

191

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Способ смешивания по планетарному принципу	192
Время смешивания	192
Использование миксера.....	192
Советы по смешиванию	192
Взбивание яичных белков венчиком.....	193
Взбитые сливки.....	193
Полезные советы по приготовлению хлеба.....	194

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ

Если требуется ремонт	195
Бытовой стационарный миксер со съемной чашей KitchenAid™ Гарантийные обязательства	195
Центры обслуживания	196
Обслуживание клиентов	196

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 миксера 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. Прибор не предназначен для использования маленькими детьми или престарелыми лицами без присмотра.
4. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой.
5. Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями.
6. Не используйте миксер с повреждённым шнуром питания или после падения прибора, или какого-либо повреждения. Отнесите устройство 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. Удаляйте плоскую взбивалку, венчик из нержавеющей стали или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО
ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО
ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Требования к электропитанию

 **ВНИМАНИЕ**



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

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

Вольт: 220-240 A.C.

Герц: 50/60 Hz

ПРИМЕЧАНИЕ: Данные о номинальной мощности вашего миксера указаны на табличке с серийным номером, которая находится в нижней части прибора.

Не используйте удлинитель. Если шнур питания слишком короткий, необходимо установить розетку возле прибора. Обратитесь к квалифицированному электрику или работнику сервис центра за помощью.

Номинальная мощность определяется при использовании насадки, требующей максимальную мощность. При использовании других рекомендуемых насадок миксер можно эксплуатировать при меньшей мощности энергии.

ПРИМЕЧАНИЕ: Это изделие поставляется с кабелем питания типа Y. Если кабель поврежден, то его необходимо заменить у изготовителя или обратившись к его представителю по обслуживанию во избежание опасности.

Утилизация электрических отходов

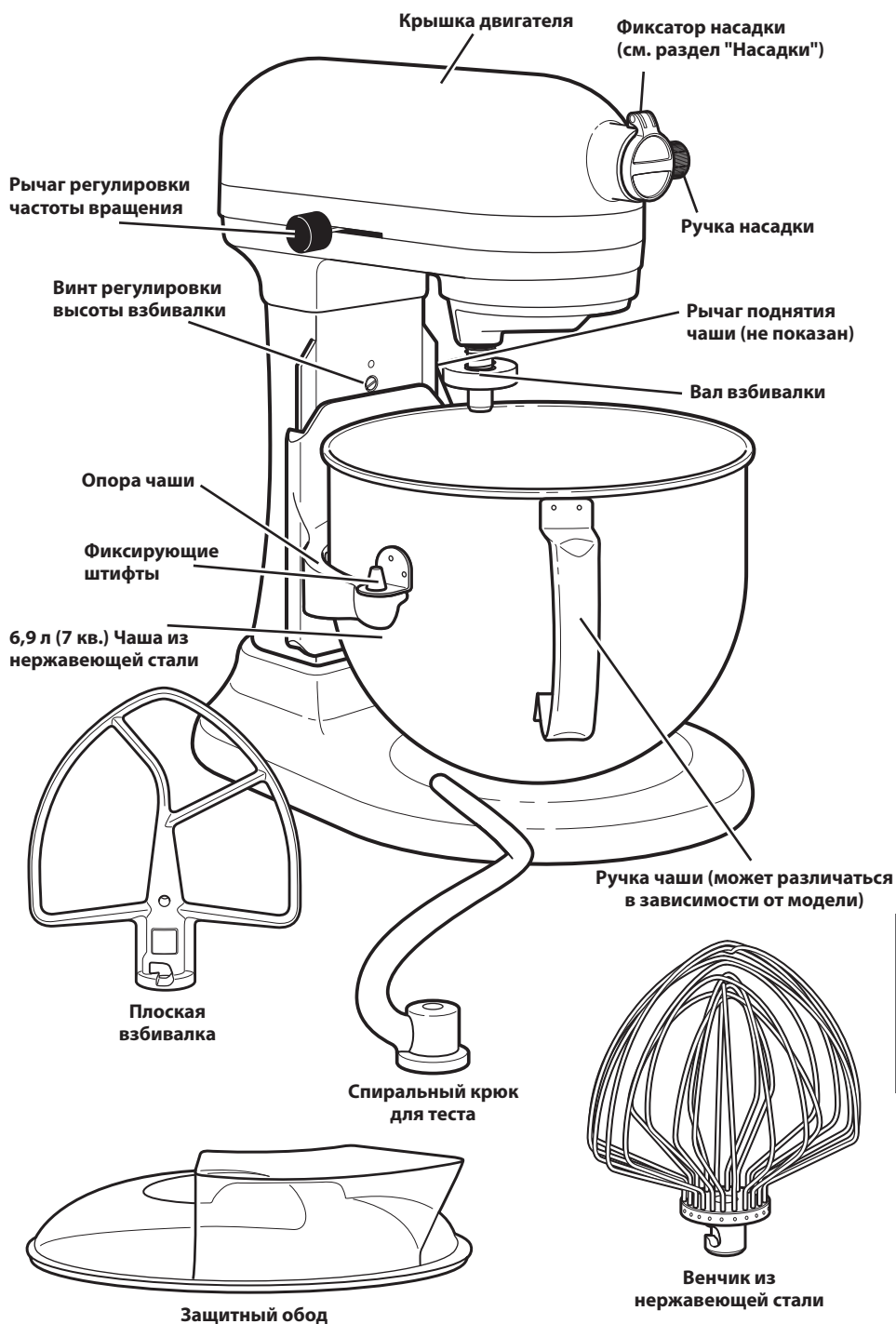
Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2002/96/EC по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.

Этот знак  на устройстве или на документах, сопровождающих товар, указывает, что данное устройство не может быть утилизировано вместе с прочими бытовыми отходами. Вместо этого оно должно быть передано в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.

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.



Сборка вашего стационарного миксера со съемной чашей

Для установки чаши из нержавеющей стали

Поверните регулятор скорости в положение "0" (Выкл.). Отсоедините миксер от источника электропитания или отключите ток. Нажмите рычаг поднятия чаши вниз. Установите опоры чаши на фиксирующие штифты и нажмите на заднюю часть чаши, пока штифт чаши не войдет в пружинную защелку. (Рис. 1)

ВАЖНО: Если чаша не установлена как следует, она будет шататься во время работы прибора.

Для поднятия чаши из нержавеющей стали в положение для смешивания

Поверните рычаг поднятия чаши против часовой стрелки вверх. (Рис. 2) При смешивании чаша всегда должна находиться в поднятом положении.

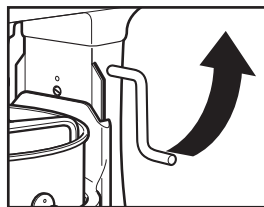
Для удаления чаши из нержавеющей стали

Поверните регулятор скорости в положение "0" (Выкл.). Отсоедините миксер от источника электропитания или отключите ток. Нажмите рычаг поднятия чаши вниз. Возьмитесь за ручку чаши и поднимите ее вверх, пока она не освободится от фиксирующих штифтов.

Рис. 1



Рис. 2



ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

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

Для установки плоской взбивалки, венчика из нержавеющей стали или крюка для замешивания теста

Поверните регулятор скорости в положение "0" (Выкл.). Отсоедините миксер от источника электропитания или отключите ток. Опустите чашу, повернув рычаг поднятия чаши вниз. Насадите взбивалку на вал и прижмите вверх до упора. Поверните взбивалку вправо, насаживая её на штифт вала. (Рис.3)

Для удаления плоской взбивалки, венчика из нержавеющей стали или крюка для замешивания теста

Поверните регулятор скорости в положение "0" (Выкл.). Отсоедините миксер от источника электропитания или отключите ток. Опустите чашу, повернув рычаг поднятия чаши вниз. Прижмите взбивалку вверх до упора и поверните влево. Снимите взбивалку с вала.

Для установки защитного обода

Поверните регулятор скорости в положение "0" (Выкл.). Отсоедините миксер от источника электропитания или отключите ток. Установите плоскую взбивалку, спиральный крюк для теста или венчик из нержавеющей стали в чашу. Спереди миксера, скользите защитным ободом поверх чаши, пока он не отцентрируется. Нижняя часть защитного обода должна совпасть с чашей. (Рис. 4)

Использование защитного обода

Для достижения наилучших результатов вращайте защитный обод так, чтобы крышка двигателя закрыла U-образное отверстие обода. Разливочный носик будет как раз справа от фиксатора насадок, если смотреть прямо на миксер. Добавляйте ингредиенты в чашу через разливочный носик.

Рис. 3

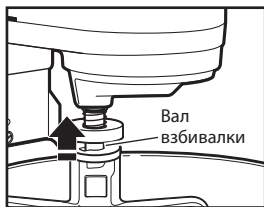


Рис. 4



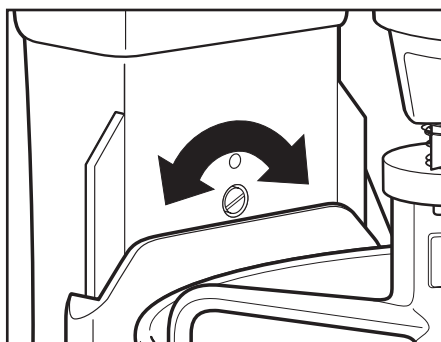
Расстояние между взбивалкой и стенками чаши

Ваш миксер отрегулирован на заводе-изготовителе так, что плоская взбивалка сразу устанавливается в чаше с соблюдением нужного расстояния. Если же по какой-то причине взбивалка упирается в дно чаши или слишком удаляется от него, это расстояние можно отрегулировать следующим образом:

1. Поверните регулятор скорости в положение "0" (Выкл.).
2. Отсоедините миксер от источника электропитания или отключите ток.
3. Опустите чашу вниз.
4. Поверните винт регулировки высоты взбивалки (А) против часовой стрелки (влево), чтобы приподнять плоскую взбивалку или по часовой стрелке (вправо), чтобы опустить её.
5. Отрегулируйте взбивалку так, чтобы она находилась вблизи поверхности чаши. Если вы перекрутите винт, рычаг поднятия чаши может не зафиксироваться в правильном положении.

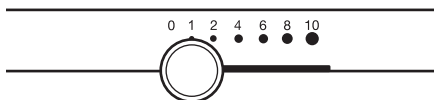
ПРИМЕЧАНИЕ: Плоская взбивалка не должна упираться о дно или в бок чаши после правильной регулировки. Если плоская взбивалка или венчик из нержавеющей стали отрегулированы на минимальном расстоянии, приводящим к контакту с дном чаши, это может привести к повреждению покрытия плоской взбивалки (для взбивалок с покрытием), а проволоочные детали венчика могут износиться.

При определенных условиях может возникнуть необходимость в очистке боковых сторон чаши, независимо от того, как отрегулирована взбивалка. При очистке боковых сторон чаши следует выключить стационарный миксер. В противном случае это может привести к повреждению прибора.



Руководство для регулировки частоты вращения - стационарные миксеры с 10 скоростями

Все скорости имеют функцию плавного пуска, которая при запуске автоматически начинает работать на нижней скорости, затем быстро возрастает до выбранной скорости для обеспечения оптимальной производительности. Функция необходима для предотвращения выплескивания ингредиентов и "расслоения теста".



Скорость	Используется для	Аксессуары	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, замешивание		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) взбивалкой или венчиком. Используйте для завершающего этапа смешивания кексовых смесей, смесей для пончиков и других видов жидкого теста. Высокая скорость для кексовых смесей.
8-10	Скоростное взбивание, взбивание венчиком, скоростное взбивание венчиком		Для взбивания сливок, яичных белков и глазури, используя взбивалку или венчик. Для взбивания венчиком небольшого количества сливок или яичных белков.

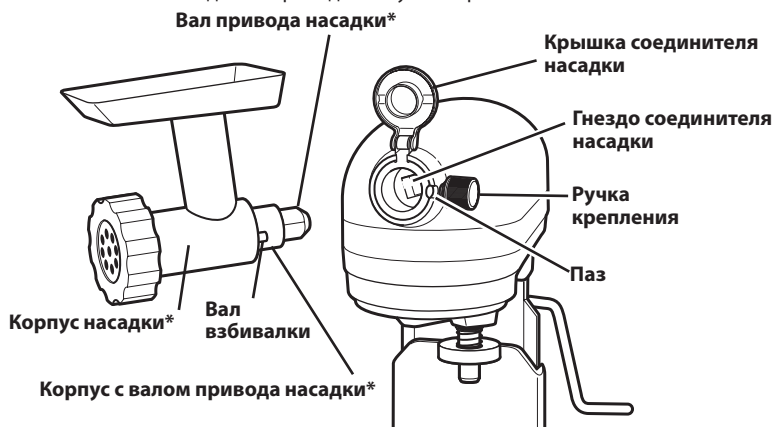
ПРИМЕЧАНИЕ: Установите на миксере скорость 2 для смешивания или замешивания дрожжевого теста. Использование любых других скоростей создает высокую вероятность поломки миксера. Крюк для замешивания теста эффективно замешивает дрожжевое тесто за 4 минуты.

Схема емкости

	Чаша 6,9 л
Мука	2 до 2,2 кг
Хлеб	8 буханок хлеба весом в 450 г
Булочки / Печенье	160 штук
Картофельного пюре	3,6 кг

Общая информация

Насадки миксера KitchenAid™ разработаны для длительного использования. Вал привода насадки и посадочное отверстие втулки соединителя имеют квадратное сечение для исключения любой возможности холостого вращения при передаче мощности к насадке. Отверстие в корпусе втулки и конец вала имеют коническую форму для обеспечения плотной посадки даже после длительного использования, приводящего к износу. Насадки миксера KitchenAid™ не требуют дополнительного блока для их привода – он уже встроен.



* Дополнительная насадка, не является частью миксера.

Уход и очистка

Чашу из нержавеющей стали, плоскую взбивалку, венчик из нержавеющей стали и спиральный крюк для замешивания теста можно мыть в автоматической посудомойке. Кроме того их можно тщательно промыть их в горячей мыльной воде и полностью ополоснуть перед сушкой. Венчики не следует хранить на валу.

ВНИМАНИЕ

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

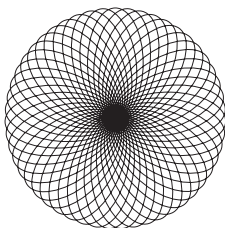
ПЕРЕД ТЕМ КАК ЧИСТИТЬ МИКСЕР, ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ ЕГО ОТ РОЗЕТКИ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

Протирайте миксер влажной тканью. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ МИКСЕР В ВОДУ. Протирайте вал взбивалки как можно чаще, удаляя остаток, который может накапливаться.

Аксессуары	Металл с покрытием	Нержавеющая сталь
	Посеребренные взбивалки и крюки для замешивания теста можно мыть в посудомойке. (для модели 5KSM7591)	Взбивалки и крюки для замешивания теста из нержавеющей стали можно мыть в посудомойке. (для модели 5KSM7580)
	Не применимо	Проволочные эллиптические венчики из нержавеющей стали можно мыть в посудомойке. (для моделей 5KSM7580 и 5KSM7591)
	Не применимо	Все металлические чаши сделаны из нержавеющей стали и пригодны для мытья в посудомойке. (для всех моделей со съемными чашами)

Способ смешивания по планетарному принципу

При работе плоская взбивалка перемещается по периметру стационарной чаши, одновременно вращаясь в противоположном направлении вокруг своей оси. Рисунок показывает полный охват объёма чаши по мере перемещения взбивалки.



Модели 5KSM7580 и 5KSM7591 рассчитаны на 500 ватт и используют электродвигатель постоянного тока. Это бесшумный и высокоэффективный двигатель, который имеет коробку передач прямого привода: таким образом он может достигать 1,3 лошадиных сил при максимальной мощности (выходная мощность двигателя), что дает быстрые и превосходные результаты даже при замешивании густого теста.

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".

Использование миксера

⚠ ВНИМАНИЕ

ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ

Во избежание получения травмы и повреждения взбивалки, не пытайтесь чистить чашу миксера во время работы прибора; выключите миксер. Если скребок или какой-либо другой предмет попадет в чашу миксера, выключите двигатель, перед тем как вынуть его из чаши.

Чаша и взбивалка разработаны для обеспечения тщательного смешивания без частой очистки боковых сторон чаши. Одной или двух очисток при смешивании обычно бывает достаточно.

Стационарный миксер может нагреваться при работе. При высоких нагрузках и длительном смешивании прикосновение к верхней части миксера может быть неприятным. Это нормально.

Советы по смешиванию

Добавление ингредиентов

Всегда добавляйте ингредиенты как можно ближе к боковой поверхности чаши, не сыпьте их на вращающуюся взбивалку. Чтобы упростить этот процесс, пользуйтесь защитным ободом для добавки ингредиентов. Используйте скорость 1 до полного размешивания ингредиентов. Затем скорость следует постепенно увеличить до желаемой.

Добавление орехов, изюма или цукатов

При добавлении этих ингредиентов соблюдайте индивидуальные рецепты. Твердые ингредиенты, как правило, следует добавлять в смесь на завершающем этапе приготовления смеси на скорости 1. 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 выплёскивалось из чаши. Увеличивать скорость следует только, когда смесь достаточно загустеет.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если ингредиенты на самом дне чаши размешаны недостаточно, это означает, что вам следует держать взбивалку ближе ко дну. См. раздел "Наладка вашего стационарного миксера".

Взбивание яичных белков венчиком

Поместите яичные белки комнатной температуры в чистую сухую чашу. Присоедините чашу из нержавеющей стали и проволочный венчик. Чтобы избежать расплёскивания, постепенно увеличьте скорость до желаемой и взбивайте до нужной консистенции. Смотрите таблицу внизу.

КОЛИЧЕСТВО	СКОРОСТЬ
1 яичный белок.....	ПОСТЕПЕННО до 10
2-4 яичных белка.....	ПОСТЕПЕННО до 8
6 или более яичных белков.....	ПОСТЕПЕННО до 8

Этапы взбивания

В миксере KitchenAid™ яичные белки взбиваются очень быстро. Будьте внимательны, чтобы избежать чрезмерной пены. Этот список поможет вам разобраться, что можно ожидать.



Возникает пена:

Крупные, неровные воздушные пузырьки.

Начинает сохраняться форма

Воздушные пузырьки - мелкие и компактные; цвет продукта - белый.



Верхушки мягкие

Верхушки плавно опадают при вынимании венчика из нержавеющей стали.



Почти твёрдая консистенция

Острые верхушки при вынимании венчика из нержавеющей стали, но на самом деле белки остаются мягкими.

Верхушки твёрдые, но не сухие

При вынимании венчика из нержавеющей стали образуются острые и твёрдые верхушки. Цвет белков - однородный и появился блеск.

Верхушки твёрдые и сухие

При вынимании венчика из нержавеющей стали образуются острые и твёрдые верхушки. У белков появилась пятнистость и матовый оттенок.

Взбитые сливки

Налейте сливки в охлаждённую чашу. Присоедините чашу из нержавеющей стали и проволочный венчик. Чтобы избежать расплёскивания, постепенно увеличьте скорость до желаемой и взбивайте до нужной консистенции. Смотрите таблицу внизу.

КОЛИЧЕСТВО	СКОРОСТЬ
50-200 мл.....	ПОСТЕПЕННО до 10
Более 200 мл.....	ПОСТЕПЕННО до 8

Этапы взбивания

Внимательно смотрите на сливки при взбивании. Стационарный миксер KitchenAid™ взбивает так быстро, что между разными стадиями взбивания есть всего несколько секунд. Смотрите на следующие характеристики:

Сливки начинают густеть

Сливки густые и по консистенции напоминают заварной крем.

Начинает сохраняться форма

Верхушки плавно опадают при вынимании венчика из нержавеющей стали. Можно добавлять в другие ингредиенты при приготовлении десертов и соусов.



Верхушки твёрдые

Твёрдые, острые верхушки при вынимании венчика из нержавеющей стали. Можно использовать для украшения тортов и десертов или начинки для эклеров.

Полезные советы по приготовлению хлеба

Приготовление хлеба при помощи миксера существенно отличается от ручного приготовления хлеба. Поэтому прежде чем вы привыкнете к новому способу приготовления, вам придется потренироваться. Ниже приведены полезные советы, которые помогут вам привыкнуть к приготовлению хлеба при помощи миксера KitchenAid™.

- При смешивании ингредиентов и замешивании дрожжевого теста ВСЕГДА используйте крюк для теста.
- Используйте скорость 2 для смешивания ингредиентов и замешивания дрожжевого теста. Использование любой другой скорости при замешивании густого теста может привести к остановке миксера, во избежание повреждения. Это нормально. Если это случится, поверните рычаг регулировки частоты вращения в положение выкл., после чего включите более низкую скорость.
- Используйте термометр для кондитерских изделий или любой другой кухонный термометр для обеспечения указанной в рецепте температуры жидкостей. Если температура жидкостей слишком высокая, это может привести к уничтожению дрожжей, а если температура жидкостей слишком низкая, это может замедлить рост дрожжей.
- Подогрейте все ингредиенты до комнатной температуры, чтобы тесто поднялось как следует. Если дрожжи необходимо растворить в чаше, чашу следует сначала подогреть, промыв ее теплой водой, во избежание охлаждения жидкостей.
- Дайте хлебу подняться в теплом месте, при температуре 26°C - 29°C, вдали от сквозняка, если в рецепте не указано иначе.
- Указанное в рецепте время поднятия может различаться, в зависимости от температуры и влажности в вашей кухне. Тесто увеличилось вдвое, если при легком и быстром надавливании на него кончиками пальцев на его поверхности остаются углубления.
- В большинстве рецептов по приготовлению хлеба указано необходимое количество муки. Если тесто не прилипает к стенкам чаши, это значит, что муки достаточно. Если тесто липкое или влажность слишком высокая, медленно добавляйте по около 60 г (1/2 чашки) муки, не превышая указанное в рецепте количество. Размешивайте тесто после каждого добавления муки, пока она полностью не смешается с тестом. Если вы добавите слишком много муки, хлеб будет сухим.
- Получившийся хлеб и булочки должны быть золотисто-коричневыми. Ниже указаны другие признаки готовности хлеба. Хлеб отделяется от стенок миски, а при постукивании по буханке, готовый хлеб издаёт глухой звук. Сразу после выпечки хлеб и булочки необходимо высушить, чтобы они не пропитались влагой.

Если требуется ремонт


ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Перед тем как проводить техобслуживание, отключите миксер от розетки.

Невыполнение этого требования может привести к смерти 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 плоская взбивалка упирается в чашу, выключите миксер. См. раздел "Наладка вашего стационарного миксера".

Если ваш стационарный миксер вышел из строя или не работает, проверьте следующее:

- Подсоединен ли миксер к розетке?
- Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в квартире установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
- Выключите стационарный миксер на 10-15 секунд, затем снова включите. Если миксер все же не включается, дайте ему остыть в течении 30 минут до того как включить снова.
- Если причина в другом, см. раздел "Центры обслуживания".

Бытовой стационарный миксер со съемной чашей KitchenAid™ Гарантийные обязательства

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Австралия и Новая Зеландия: Для миксера Artisan™ 5KSM7580: Полная гарантия сроком на пять лет, начиная со дня покупки. Для миксера повышенной мощности 5KSM7591: Один год полной гарантии с даты 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 соответствующим 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



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Зарегистрированная торговая марка KitchenAid, США

™ Торговая марка KitchenAid, США

Форма стационарного миксера является торговой маркой компании KitchenAid, США

© 2011. Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.