СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЕНДЕРА	
Важные меры предосторожности	266
Требования к электрическому подключению	
и электробезопасности	
Утилизация электрического оборудования	269
ХАРАКТЕРИСТИКИ БЛЕНДЕРА	270
ХАРАКТЕРИСТИКИ ЧАШИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕМКОСТЬ	Ю 0,75 Л 272
ПОДГОТОВКА БЛЕНДЕРА К РАБОТЕ	
Перед первым использованием	
Сборка блендера	273
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА	
Перед использованием	274
Включение блендера	
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЛЬДА	
Импульсный режим	
Чаша для ингредиентов	
Функция плавного пуска блендера	
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ СКОРОСТИ	277
чистка и уход	278
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	279
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БЛЕНДЕРА	280
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЧАШИ	
для приготовления	282
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ	283

ПРИМЕЧАНИЕ: ВВИДУ УНИКАЛЬНОСТИ КОНСТРУКЦИИ КУВШИНА И НОЖА ВАШЕГО НОВОГО БЛЕНДЕРА КІТСНЕNAID, ПЕРЕД ТЕМ КАК ПРИСТУПАТЬ К ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ, ПРОЧИТАЙТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО И СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕМ РЕЦЕПТЫ - ЭТО ПОМОЖЕТ ВАМ ПОЛУЧИТЬ МАКСИМАЛЬНО ЭФФЕКТИВНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.

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 <u>немедленно</u> 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.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электробытовых приборов всегда следует соблюдать базовые меры предосторожности, в том числе следующие:

- **1.** Прочитайте все указания. Ненадлежащее использование прибора может привести к травмам.
- 2. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или не имеющими достаточного опыта и знаний, если они не были предварительно подготовлены или проинструктированы в отношении использования прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- 3. Только для Европы: Бытовыми приборами могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо лица без надлежащего опыта использования и знаний, если они будут находиться под наблюдением или будут проинструктированы по вопросу безопасного использования бытового прибора и будут осознавать связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с прибором.

- **4.** Только для Европы: Запрещается использовать бытовой прибор детям. Храните бытовой прибор и его кабель в местах, недоступных для детей.
- **5.** Следите за детьми и не допускайте, чтобы они играли с прибором.
- 6. В случае повреждения сетевого шнура его замена должна осуществляться изготовителем, работником сервисного центра или другим работником с аналогичной квалификацией во избежание риска поражения электрическим током.
- **7.** Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор в воду или другую жидкость.
- **8.** Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- **9.** Выключайте прибор из розетки, когда он не используется, перед установкой или снятием компонентов и перед чисткой.
- 10. Избегайте прикосновений к движущимся частям прибора. Следите за тем, чтобы при работе блендера ваши руки, волосы, одежда, а также лопатка или другие принадлежности находились вне зоны действия ножей во избежание травмы и/или повреждения прибора.
- 11. Не используйте блендер с поврежденным сетевым шнуром или вилкой или после неполадок прибора, после его падения или любого другого повреждения. В этом случае верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.
- **12.** Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола или столешницы.
- **13.** Использование насадок, не рекомендованных компанией KitchenAid или проданных не ею, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травме.

- 14. Не используйте прибор на открытом воздухе.
- **15.** Ножи являются острыми. Будьте осторожны при обращении с острыми ножами, опорожнении кувшина и при чистке.
- **16.** Будьте осторожны, наливая в блендер горячую жидкость, т.к. она может вырваться из него при внезапном закипании.
- **17.** Всегда используйте блендер с установленной на своем месте крышкой.
- **18.** Мигающий индикатор указывает на то, что прибор готов к работе в этом случае не касайтесь ножей или движущихся частей.
- **19.** Перед тем как приступать к смешиванию, уберите руки и кухонные принадлежности из кувшина во избежание тяжелых травм или повреждения прибора. Можно использовать скребок, но только при неработающем блендере.
- **20.** Инструкции по очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, см. раздел «Уход и чистка».
- **21.** Данный прибор предназначен для эксплуатации в быту и аналогичных условиях, например:
 - на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах или в других рабочих помещениях;
 - в жилых домах на фермах;
 - клиентами в отелях, мотелях и других помещениях жилого типа;
 - заведениях, предоставляющих ночлег и завтрак.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Требования к электрическому подключению и электробезопасности

А ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную электрическую розетку.

Не снимайте контакт заземления.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

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

Напряжение: 220-240 В Частота: 50 Гц

ПРИМЕЧАНИЕ: Данное изделие поставляется с сетевым шнуром типа Y. В случае повреждения сетевого шнура его замена должна осуществляться изготовителем или работником сервисного центра во избежание риска поражения электрическим током.

Не используйте удлинители. Если сетевой шнур слишком короткий, обратитесь к квалифицированному электрику для установки розетки рядом с прибором.

Утилизация электрического оборудования

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы на 100 % подлежат вторичной переработке и промаркированы соответствующим символом. Поэтому утилизация различных частей упаковки должна производиться ответственно и в полном соответствии с местными нормативами, регулирующими утилизацию отходов.

Утилизация изделия

- Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/Е по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны его неправильной утилизацией.

- Символ — на самом изделии или на сопроводительной документации указывает на то, что в случае вывода изделия из эксплуатации с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами; вместо этого его следует сдать в специализированный центр сбора электронных и электрических приборов для последующей утилизации.

Более подробную информацию о том, как следует обращаться с прибором, а также о его сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытовых отходов или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

ХАРАКТЕРИСТИКИ БЛЕНДЕРА



ХАРАКТЕРИСТИКИ БЛЕНДЕРА

Данный блендер изготовлен и протестирован в соответствии со стандартами качества KitchenAid на предусматриваемые ими требования к оптимальной эффективности, безотказной работе и долговечности.

Прочный и надежный электродвигатель

Высокопрочный электродвигатель мощностью 0,9 л.с. обеспечивает мощность, необходимую для выполнения с исключительной эффективностью всех операций блендера — от приготовления пюреобразных приправ до густых соусов; от измельчения содержимого целого кувшина со льдом на однородные кусочки до быстрого — всего лишь за несколько секунд — превращения замороженных фруктов в смузи с идеально однородной консистенцией.

Стеклянный кувшин емкостью 1,5 л с удобным желобом для наливания

Стеклянный кувшин устойчив к царапинам, пятнообразованию и запахам. Для



упрощения чистки кувшин снимается с фиксирующего кольца; он выдерживает широкий диапазон температур. Удобный наливной желоб

обеспечивает аккуратный налив без капания.

Невыпадающая крышка с прозрачной чашей для ингредиентов емкостью 60 мл

Обеспечивает надежное уплотнение. Гибкая крышка сохраняет свою плотность прилегания в течение всего срока службы блендера. Крышка включает съемную чашу емкостью 60 мл для удобства отмеривания и добавления ингредиентов.

Нож из нержавеющей стали

Острые увеличенные лопасти ножа расположены в четырех разных плоскостях для быстрого, тщательного и обеспечивающего однородную консистенцию перемешивания.

Фиксирующее кольцо и ножевая группа

Долговечная цельная ножевая конструкция встроена в фиксирующее кольцо для обеспечения удобства обращения и чистки. Эта конструкция предотвращает вращение ножей до тех пор, пока кувшин не будет правильно вставлен в фиксирующее кольцо и установлен на основание блендера.

Долговечные армированные сталью муфты

Высококачественные муфты с 12 зацепляющимися зубьями обеспечивают прямую передачу знергии от двигателя к ножу. На муфту кувшина нанесено специальное покрытие для обеспечения бесшумной работы.

Кнопки выбора скорости

Охлажденные напитки и пюреобразные соусы или супы приготавливаются за секунды. Надежное, контролируемое и дающее однородную консистенцию перемешивание обеспечивается при всех пяти режимах скоростей: ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (﴿ ﴿), ПЮРЕ (⇐), и СЖИЖЕНИЕ (﴿), ПЮРЕ (←), и СЖИЖЕНИЕ (﴿), ПЮРЕ (←), и СЖИЖЕНИЕ (﴿), ВЕСПРЕМЕЩИВАНИЕ (﴿), ВЕСПРЕМЕЩИВАНИЕ (﴿), ВЕСПРЕМЕЩИВАНИЕ (﴿), ВЕСПРЕМЕЩИВАНИЕ (﴿), ВЕСПРЕМЕЩЕНИЕ (﴿), ВЕ

Система управления электродвигателем Intelli-Speed

Уникальная система управления электродвигателем Intelli-Speed служит для автоматического поддержания постоянной скорости, даже при изменении плотности перемешиваемых продуктов при добавлении ингредиентов. Эта современная разработка компании KitchenAid обеспечивает поддержание оптимальной скорости перемешивания для всех кулинарных целей и установок на панели управления.

Функция плавного пуска блендера

Блендер начинает работать с более медленной скоростью для обволакивания ножа продуктом, а затем скорость быстро увеличивается до заданной. Эта характеристика уменьшает пусковой момент, позволяя не придерживать прибор руками.

Литое металлическое основание

Тяжелое литое металлическое основание обеспечивает стабильную и неслышную работу при перемешивания ингредиентов в полном кувшине. Четыре резиновые ножки на широком прочном основании обеспечивают отсутствие истирания и скольжения по поверхности. Ровное и скругленное основание легко чистится и предусматривает место для хранения сетевого шнура.

Clean Touch (Легко очищаемая сенсорная) панель управления

Протирается в одно мгновение. Гладкая панель управления не имеет неровностей или пазов, в которых могли бы скапливаться продукты.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ЧАШИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕМКОСТЬЮ 0,75 Л



Небьющаяся чаша для приготовления

Прозрачная чаша является ударопрочной и стойкой к царапинам и пятнообразованию и выполнена из материала, не содержащего ВРА (бисфенол А). Долговечная чаша для ингредиентов полезна для приготовления в блендере по рецептам с небольшим объемом ингредиентов, а также порций, рассчитанных на одного человека.

Крышка чаши для ингредиентов со специальным колпачком для доливки

Крышка с поворотной фиксацией включает в себя съемный колпачок для доливки, который может устанавливаться как на самой этой крышке, так и на крышке кувшина блендера. Этот удобный колпачок может использоваться для доливки масла или других ингредиентов во время работы блендера.

ПОДГОТОВКА БЛЕНДЕРА К РАБОТЕ

Перед первым использованием

Перед первым использованием протрите основание блендера тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем тщательно протрите чистой влажной тканью. Насухо вытрите мягкой тканью. Вымойте кувшин, чашу для приготовления, крышки, фиксирующее кольцо с ножевой группой, уплотнительное кольцо и чашу для ингредиентов теплой водой с мылом (см раздел «Чистка и уход»). Сполосните все компоненты и насухо вытрите.

Сборка блендера

 Установите фиксирующее кольцо ножевой группой вверх на прочную поверхность.



2. Установите уплотнительное кольцо плоской стороной вниз вокруг ножей и в канавку в фиксирующем кольце.



3. Совместите выступы на кувшине (или на чаше для приготовления) с пазами фиксирующего кольца.



 Нажмите сверху вниз на кувшин (или на чашу для приготовления) и поворачивайте его/ее по часовой стрелке примерно на 1/4 оборота до тех пор, пока не услышите два щелчка.



5. Отрегулируйте длину сетевого шнура блендера.



6. Установите кувшин (или чашу для приготовления) на основание блендера.



ПОДГОТОВКА БЛЕНДЕРА К РАБОТЕ

ПРИМЕЧАНИЕ: Правильно установленный кувшин (или чаша для приготовления) должен/должна плотно прилегать к основанию. В противном случае повторите пункты 3 и 4.



7. Установите крышку на кувшин (или чашу для приготовления).

А ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную электрическую розетку.

Не снимайте контакт заземления.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

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

- 8. Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную электрическую розетку. Теперь блендер готов к работе.
- 9. Перед тем как снимать кувшин (или чашу для приготовления) с основания блендера, всегда нажимайте кнопку «О» (ВЫКЛ) и вынимайте вилку сетевого шнура из розетки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

Перед использованием

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время работы блендера или при мигающем индикаторе ИМПУЛЬСНОГО (Pulse) режима:

- Не мешайте вращению ножа
- Не снимайте крышку с кувшина (или чаши для приготовления)

Включение блендера

Блендер KitchenAid имеет пять режимов скоростей: ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (←), ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ (←), СМЕШИВАНИЕ (←), ПЮРЕ (←), и СЖИЖЕНИЕ (♠). Кроме того, он имеет функцию ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЛЬДА (♣) и ИМПУЛЬСНЫЙ (№) режим.

- 1. Удобство включения прибора определяется тем, что для этого достаточно одного действия прибор включается только после нажатия одной из кнопок выбора скорости.
- Перед включением блендера убедитесь, что кувшин (или чаша для приготовления) правильно установлен(а) на его основании.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

ПРИМЕЧАНИЕ: Если между

фиксирующим кольцом и основанием имеется зазор, то кувшин (или чаша для приготовления) может не защелкнуться в фиксирующем кольце, или же это кольцо может не находиться в правильном положении на основании блендера. Дополнительные указания см. в разделе «Сборка блендера».



 Поместите ингредиенты в кувшин (или в чашу для приготовления) и плотно закройте крышку.



 Нажмите кнопку нужной скорости для непрерывной работы на этой скорости.
 Зеленый индикатор выбранной скорости загорится непрерывным светом. Настройку можно изменять без остановки прибора, нажав кнопку выбора какой-либо другой скорости.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: При перемешивании горячих продуктов или жидкостей снимайте центральную чашу для ингредиентов. Используйте при этом только режим ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (🕁).

- Для выключения блендера нажмите «О». Нажатие кнопки «О» (ВЫКЛ) останавливает вращение при любой заданной скорости и одновременно выключает блендер.
- Перед тем как снимать кувшин (или чашу для приготовления), выньте вилку сетевого шнура из розетки.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЛЬДА

Ваш блендер KitchenAid имеет функцию «ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЛЬДА» («»). При выборе этой функции блендер автоматически переходит на работу в импульсном режиме с различными интервалами времени и оптимальной скоростью для измельчения льда или других ингредиентов.

 Перед включением блендера убедитесь, что кувшин правильно установлен на его основании.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если между фиксирующим кольцом и основанием имеется зазор, то кувшин может не защелкнуться в фиксирующем кольце, или же кольцо может не находиться в правильном положении на основании блендера. Дополнительные указания см. в разделе «Сборка блендера».

- 2. Поместите ингредиенты в кувшин и плотно закройте крышку.
- 3. Нажмите кнопку «ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЛЬДА» (♣»). Световой индикатор загорится непрерывным светом. Блендер автоматически перейдет на работу в импульсном режиме с различными интервалами времени.



- Для выключения функции «ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЛЬДА» ((№) нажмите «О». После этого блендер можно использовать в непрерывном режиме.
- Перед тем как снимать кувшин, выньте вилку сетевого шнура из розетки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

Импульсный режим

Ваш блендер KitchenAid имеет ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ (Pulse) с функцией «Импульсный режим при любой скорости».

ПРИМЕЧАНИЕ: ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ (
Рим») не работает при выборе функции
«ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЛЬДА» (※»).

 Перед включением блендера убедитесь, что кувшин (или чаша для приготовления) правильно установлен(а) на его основании.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если между фиксирующим кольцом и основанием имеется зазор, то кувшин (или чаша для приготовления) может не защелкнуться в фиксирующем кольце, или же кольцо может не находиться в правильном положении на основании блендера. Дополнительные указания см. в разделе «Сборка блендера».

- Поместите ингредиенты в кувшин (или в чашу для приготовления) и плотно закройте крышку.
- Нажмите кнопку «ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ» (Pulse). Расположенный над кнопкой индикатор начнет мигать, указывая на то, что все пять скоростей находятся в ИМПУЛЬСНОМ (Pulse) режиме.



4. Найдите кнопку нужной скорости. Нажмите ее и удерживайте нажатой в течение нужного времени. При работе в импульсном режиме с выбранной скоростью индикаторы этой скорости и ИМПУЛЬСНОГО РЕЖИМА (Рибе) будут гореть непрерывным светом. После отпускания кнопки перемешивание прекратится, но блендер останется в ИМПУЛЬСНОМ (Рибе) режиме, а индикатор ИМПУЛЬСНОГО (Рибе) режима снова станет мигать. Для повторения работы в импульсном режиме или его использования на другой скорости снова нажмите соответствующую кнопку выбора скорости и удерживайте ее нажатой.



- 5. Для выключения функции «ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ» (Pulse) нажмите «О». После этого блендер можно использовать в непрерывном режиме.
- Перед тем как снимать кувшин (или чашу для приготовления), выньте вилку сетевого шнура из розетки.

Чаша для ингредиентов

60-мл чашу для ингредиентов можно использовать для отмеривания и добавления ингредиентов. Для добавления ингредиентов снимите чашу при работе на скорости ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (🔏), ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ (🔏) или СМЕШИВАНИЕ (Гора работе на более высоких скоростях, с полным кувшином или горячими продуктами остановите блендер и затем добавьте ингредиенты.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: При перемешивании горячих продуктов или жидкостей снимайте центральную чашу для ингредиентов. Используйте только скорость ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (💋).

Функция плавного пуска блендера

Функция плавного пуска блендера автоматически включает блендер с более медленной скоростью для обволакивания ножа продуктом; затем скорость быстро увеличивается до заданной для обеспечения максимально эффективной работы.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функция плавного пуска блендера действует только тогда, когда включение той или иной скорости выполняется из состояния «О» (ВЫКЛ), и не действует в ИМПУЛЬСНОМ (Рыбе) режиме и сфункцией ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЛЬДА (**).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ СКОРОСТИ

Продукт	Скорость	Продукт	Скорость
Напиток, смешанный со льд	цом 🏂	Подливка	
Чизкейк		Подливка	OFO Pulse & Pulse & A A
Мелкоизмельченные свежие овощи	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	детское питание	
Взбитое желе для пирогов/ Замороженные измельченн (немного разморозьте фр они протыкались кончик	десертов 🏷 ные фрукты рукты, чтобы	Овощное пюре/ Овощное до питание	
Напиток на основе заморож йогурта	кенного	Напиток на основе шербета Сыр рикотта или зерненый	
Фруктовый сок из заморож концентрата		Посыпка «штрейзель» Сладкая посыпка из крошек Сладкая хрустящая посыпка Соус к основному блюду на основе овощей	Pulse &
Тертый твердый сыр	······································	Тесто для вафлей Белый coyc	

РЕКОМЕНДАЦИЯ - За один раз измельчайте в блендере содержимое максимум одного стандартного лотка для кубиков льда или от 12 до 14 стандартных кубиков льда. Можно время от времени перемешивать лед лопаточкой, но только при выключенном блендере («О»). Функция ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ЛЬДА (№) оптимизирована для дробления и измельчения льда без добавления каких-либо жидких ингредиентов.

ЧИСТКА И УХОД

Кувшин, чашу для приготовления, фиксирующее кольцо и ножевую группу блендера можно легко мыть как по отдельности, так и целиком без разборки.

- Тщательно мойте блендер после каждого использования
- Не погружайте в воду основание блендера или сетевой шнур
- Не используйте абразивные чистящие средства или металлические губки

Чистка отдельных компонентов

1. Чтобы снять кувшин (или чашу для приготовления) с основания блендера поднимите его/ее вертикально вверх. Установите на твердую поверхность. Затем, удерживая фиксирующее кольцо, поверните кувшин (или чашу для приготовления) против часовой стрелки так, чтобы было слышно два щелчка, для высвобождения фиксирующего кольца и ножевой группы и снятия уплотнительного кольца с кувшина (или чаши для приготовления). Мойте компоненты водой с мылом. Затем сполосните и насухо вытрите.

ПРИМЕЧАНИЕ: Мойте вручную крышку, чашу для ингредиентов, фиксирующее кольцо и уплотнительное кольцо — при мойке в посудомоечной машине эти предметы могут быть повреждены. Кувшин можно мыть в автоматической посудомоечной машины, устанавливая его в ее нижнюю корзину.

Чистка без разборки

- 1. Установите кувшин (или чашу для приготовления) на основание блендера, наполовину заполните теплой (не горячей) водой и добавьте 1 или 2 капли жидкого средства для мытья посуды. Закройте кувшин (или чашу для приготовления) крышкой, нажмите кнопку скорости ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (

 и дайте блендеру поработать от 5 до 10 секунд. Снимите кувшин (или чашу для приготовления) и вылейте его (ее) содержимое. Промойте чистой теплой водой.
- 2. Вымойте крышку и чашу для ингредиентов в теплой мыльной воде, затем ополосните чистой водой и тщательно вытрите.
- 3. Протрите основание блендера и сетевой шнур тканью, смоченной в горячей воде с мылом, затем протрите влажной тканью и в заключение вытрите мягкой тканью.



2. Протрите основание блендера и сетевой шнур тканью, смоченной в горячей воде с мылом, затем протрите влажной тканью и в заключение вытрите мягкой тканью.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Блендер не включается при задании того или иного режима:



Не горит ни один индикатор.

Проверьте, включен ли блендер в розетку. Если включен, то нажмите кнопку «О» (ВЫКЛ) и отключите его от розетки. Снова включите его в ту же самую розетку. Если блендер по-прежнему не работает, проверьте плавкий предохранитель или автомат системы электроснабжения, к которой подключается блендер, а также убедитесь, что цепь электропитания замкнута.

Блендер останавливается в ходе работы:



Все световые индикаторы одновременно мигают.

Блендер может быть перегружен. При перемешивании тяжелых ингредиентов возможна перегрузка блендера; в этом случае он автоматически выключается для предотвращения выхода из строя электродвигателя. Выключите блендер, нажав кнопку «О» («ВЫКЛ»), и выньте сетевой шнур из розетки. Снимите кувшин с основания и разделите его содержимое на более мелкие порции. Добавление жидкости в кувшин также может снизить нагрузку на блендер.



Световые индикаторы поочередно мигают.

Блендер может быть заклинен. В случае заклинивания блендера он выключается для предотвращения выхода из строя электродвигателя. Выключите блендер, нажав кнопку «О» («ВЫКЛ»), и выньте сетевой шнур из розетки. Снимите кувшин с основания и с помощью скребка высвободите ножи, измельчив или удалив содержимое нижней части кувшина.

Блендер включается, но ножи не вращаются:



Кувшин неправильно установлен на фиксирующем кольце, и зацепления муфт не происходит. Снимите кувшин с основания и плотно вставьте его в кольцо. Нажмите на кувшин сверху вниз и поверните по часовой стрелке в фиксирующем кольце до второго щелчка. При этом произойдет зацепление кувшина с муфтой. См. «Сборка блендера».

Если описанные в данном разделе действия не позволяют устранить неисправность, обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. «Гарантия и обслуживание»).

Не возвращайте блендер в магазин — он не выполняет ремонт.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БЛЕНДЕРА

Короткие советы

- При приготовлении напитков со льдом для получения однородного состава используйте режим ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЛЬДА (- №*).
- Более мелкие кубики льда крошатся или измельчаются быстрее, чем крупные.
- В этот кувшин блендера можно помещать бо́льшие количества продуктов, чем в другие блендеры — вы можете помещать в них одновременно 2-3 чашки (475-710 мл) ингредиентов по сравнению с порциями размером в 1 чашку (235 мл), типичными для других блендеров.
- Для большинства смесей ингредиентов используйте блендер в режиме ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (() для получения однородной смеси. При необходимости затем перейдите на более высокую скорость.
- Следите за тем, чтобы во время перемешивания кувшин был закрыт крышкой.
- Если требуется добавить жидкости или кубики льда в блендер, работающий в режиме ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (←), ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ (←) или СМЕШИВАНИЕ (←), снимите центральную чашу для ингредиентов.
- При работе на более высоких скоростях, с полным кувшином или горячими продуктами остановите блендер и затем добавьте ингредиенты.
- Останавливайте блендер перед тем, как использовать кухонные принадлежности в кувшине. Используйте резиновую лопатку для смешивания ингредиентов только после выключения блендера с помощью кнопки «О» (ВЫКЛ). Никогда не используйте какие-либо кухонные принадлежности, включая лопатки, при работающем электродвигателе.
- По возможности охлаждайте горячие продукты перед тем, как помещать их в блендер. Начинайте перемешивание теплых продуктов в режиме ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (
).
 При необходимости затем переходите на более высокую скорость.
- Снимайте центральную чашу для ингредиентов при перемешивании горячих жидкостей и используйте для этого только режим ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (

). Не кладите голую руку на крышку кувшина при перемешивании горячих жидкостей.
- Останавливайте блендер и проверяйте консистенцию продуктов, чтобы не подвергать их излишней обработке.

Практические советы

Восстановление замороженного сока:

При использовании банки концентрата апельсинового сока емкостью 175 мл налейте сок и требуемое количество воды в кувшин. Закройте крышкой и тщательно перемешайте в режиме ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (

) в течение 10-15 секунд.

При использовании банки емкостью 355 мл налейте сок и одну банку воды в кувшин. Закройте крышкой и тщательно перемешайте в режиме ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (/) в течение 20-30 секунд. Добавьте и перемешайте остальные 2 банки воды.

Растворение ароматизированного желатина:

Налейте в кувшин кипящую воду; затем добавьте желатин. Снимите центральную чашу для ингредиентов и перемешивайте в режиме ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (() до растворения желатина - в течение примерно 10-30 секунд. Добавьте другие ингредиенты.

Приготовление крошек из печенья и

крекеров: Разломайте крупное печенье на кусочки диаметром примерно 4 см. Мелкое печенье используйте в целом виде. Засыпьте печенье в кувшин. В ИМПУЛЬСНОМ (Palse) режиме закройте крышкой и перемешивайте в режиме ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ (,), включая несколько раз примерно на 3 секунды, до получения нужной консистенции. Используйте крошки для быстрого приготовления посыпки для замороженного йогурта, пудинга или фруктового компота.

Для приготовления более мелких крошек из печенья или десертных сухарей разломайте их на кусочки диаметром примерно 4 см и засыпьте в кувшин. В ИМПУЛЬСНОМ (Pubse) режиме закройте крышкой и перемешивайте в режиме СЖИЖЕНИЕ (), включая несколько раз примерно на 20-30 секунд, до получения нужной консистенции.

Приготовление крошек из крекеров:

Следуйте описанной выше процедуре приготовления крошек из печенья. Используйте как посыпку или ингредиент для запеканок и овощных блюд.

Приготовление хлебных крошек: Разломайте хлеб на кусочки диаметром примерно 4 см. Следуйте описанной выше процедуре приготовления крошек из печенья. Используйте как посыпку или ингредиент для запеканок и овощных блюд.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БЛЕНДЕРА

Измельченные фрукты и овощи: Поместите в кувшин 2 чашки (475 мл) кусочков фруктов или овощей. В ИМПУЛЬСНОМ (Рибе) режиме закройте крышкой и перемешивайте в режиме ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (

→), включая несколько раз примерно на 2-3 секунды, до получения нужной консистенции.

Фруктовое пюре: Поместите в кувшин 2 чашки (475 мл) консервированных или вареных фруктов Добавьте 2-4 столовые ложки (30-60 мл) фруктового сока или воды на каждую чашку (240 мл) фруктов. Накройте крышкой и включите режим ПЮРЕ (⇐) на 5-10 секунд.

Овощное пюре: Поместите в кувшин 2 чашки (475 мл) консервированных или вареных овощей. Добавьте 2-4 столовые ложки (30-60 мл) бульона, воды или молока на каждую чашку (240 мл) овощей. Накройте крышкой и включите режим ПЮРЕ (⇐) на 10-20 секунд.

Мясное пюре: Поместите в кувшин сваренное и нарезанное кубиками мягкое мясо. Добавьте 3-4 столовые ложки (45-60 мл) бульона, воды или молока на каждую чашку (240 мл) мяса. Накройте крышкой и включите режим ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (்) на 10 секунд. Остановите блендер и соскребите мясо со стенок кувшина. Накройте крышкой и включите режим ПЮРЕ (ः) еще на 10-20 секунд.

Пюре из зерненого творога или сыра рикотта: Поместите в кувшин зерненый творог или сыр рикотта. Закройте крышкой и тщательно перемешайте в режиме СМЕШИВАНИЕ (

) в течение 25-35 секунд. Остановите блендер и соскребите продукт со стенок кувшина. При необходимости добавьте 1 столовую ложу (15 мл) обезжиренного молока на каждую чашку (240 мл) зерненого творога. Используйте как основу для приготовления соусов или начинки для бутербродов с небольшим содержанием жира.

Смешивание жидких ингредиентов для выпечки: Налейте в кувшин жидкие ингредиенты. Накройте крышкой и хорошо перемешайте в режиме СЖИЖЕНИЕ ((">) в течение примерно 10-15 секунд. Налейте жидкую смесь на сухие ингредиенты и хорошо перемешайте.

Удаление комков из соуса: Если в соусе образовались комки, поместите его в кувшин. Закройте крышкой и перемешайте в режиме СМЕШИВАНИЕ (() в течение 5-10 секунд, до получения однородного состояния.

Смешивание муки и жидкости для загущения: Поместите муку и жидкость в

загущения: Поместите муку и жидкость в кувшин. Закройте крышкой и перемешайте в режиме ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (() в течение 5-10 секунд, до получения однородного состояния.

Приготовление белого соуса: Поместите в кувшин муку, молок и соль по вкусу. Накройте крышкой и хорошо перемешайте в режиме ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (() в течение примерно 5-10 секунд. Вылейте в кастрюлю и приготовьте обычным образом.

Приготовление теста для блинов или вафель из готовой смеси: Поместите в кувшин готовую смесь и другие ингредиенты. Накройте крышкой и хорошо перемешайте в режиме СМЕШИВАНИЕ (//) в течение примерно 10-20 секунд. Остановите блендер и при необходимости соскребите продукт со стенок кувшина.

Тертый сыр: Нарежьте очень холодный сыр на кубики 1,5 см. Засыпьте в кувшин до 1/2 чашки (120 мл) сыра. Накройте крышкой и перемешайте в режиме СЖИЖЕНИЕ (У) в течение примерно 5-10 секунд. В случае твердых сыров, например, пармезана, доведите его до комнатной температуры, затем перемешайте в режиме СЖИЖЕНИЕ (У) в течение примерно 10-15 секунд.

Приготовление овсянки для ребенка: Поместите сырую плющеную овсяную крупу в кувшин. В ИМПУЛЬСНОМ (Рибе) режиме перемешайте в режиме СМЕШИВАНИЕ (✓) до получения нужной консистенции, включая блендер примерно 5 раз, каждый раз на 2-3 секунды. Затем варите овсянку обычным образом.

Мойка кувшина блендера: Наполовину заполните кувшин теплой водой. Добавьте несколько капель жидкого средства для мытья посуды. Накройте крышкой и включите режим ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (() примерно на 5-10 секунд, до тех пор, пока стенки кувшина не станут чистыми. Ополосните чистой водой и насухо вытрите. Для полной очистки кувшин можно также мыть в автоматической посудомоечной машине. Для наилучших результатов крышку, чашу для ингредиентов, фиксирующее кольцо с ножевой группой и уплотнительное кольцо рекомендуется мыть вручную. См. «Чистка и уход"».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЧАШИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чаша для приготовления

Чаша для приготовления идеально подходит для приготовления в блендере приправ для сальса или песто; ее размер, кроме того, точно соответствует одной порции коктейля или смузи. Ее можно также использовать для измельчения трав или орехов в соответствии с рецептом того или иного блюда.

Эта чаша для приготовления является дополнительным компонентом для стеклянного кувшина Artisan емкостью 1,5 л. Эта компактная чаша для приготовления позволяет лучше и быстрее готовить небольшие порции и дает результаты, характеризующиеся повышенной однородностью готового продукта: например, при переработке в блендере детского питания, супов-пюре, свежих трав, специй, хлебных крошек, печений, смузи и соусов/подливок (хумуса, песто, майонеза).

Перерабатывая небольшие количества ингредиентов, можно получить следующие результаты:

- хлебные крошки (100 г из черного или 50 г из белого хлеба)
- измельчение моркови
- хумус (с использованием 130 г нута, предварительно слив с него воду)
- майонез (2 больших яйца и 150/200 мл оливкового масла)
- зелень (например, 25 g г петрушки)
- арахисовое масло (100 г арахиса)
- миндаль (50 г или 150 г)
- суп (до 750 овощей + травы)
- смузи (210 г или 425 г консервированных фруктов; целый банан; полная чашка сока + 1 столовая ложка йогурта)
- измельчение сыра
- соус песто (70 мл, 1 долька чеснока, 20 г базилика, 20 г кедровых орехов и 45 г пармезана
- специи (30 мл семян кориандра)
- специи (30 мл семян горчицы)
- печенья (8 или 100 г)

отличные результаты, очень тонкое измельчение

одинаковые маленькие кусочки очень хорошие результаты

очень однородная (густая) смесь (наилучший результат достигается при добавлении уксуса, соли и перца после загущения смеси)

довольно крупные кусочки

отличное тонкое измельчение

достигается очень мелкий помол

очень хорошие результаты

идеальные результаты

выполняется очень быстро и с прекрасным результатом

очень однородная консистенция

мелкий помол (но грубее, чем порошок)

отличные результаты - при использовании большой скорости получается порошок тонкого помола

отличные результаты, очень тонкое измельчение

Колпачок для доливки

Этот удобный колпачок может устанавливаться как на крышке кувшина так и на крышке чаши для приготовления блендера; он используется для доливки масла или других жидких ингредиентов во время работы блендера.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантия на блендер Kitchenaid

Срок действия гарантии:	KitchenAid оплатит:	KitchenAid не будет оплачивать:
Европа, Ближний Восток и Африка: Для модели 5КSB5553: Полная гарантия сроком на три года, начиная со дня покупки.	Замену деталей и стоимость работ по устранению дефектов материалов или изготовления. Соответствующая услуга должна быть произведена работниками авторизованного сервисного центра KitchenAid.	Pemont блендера, если он использовался не по обычному бытовому назначению. В. Ущерб, явившийся результатом несчастного случая, несанкционированного изменения конструкции, неверного или ненадлежащего использования или установки/эксплуатации, не соответствующей местным нормативам в отношении электрооборудования.

КІТСНЕNAID 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.

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