Процессор кулинарный Artisan

1. **Тип товара:** кулинарный процессор

2. **Характеристики**

- Устройство выполнено в трех цветовых решениях: красный, серебряный медальон и черный
- Макс. мощность: 1550 Вт
- Мощность двигателя: 500 Вт
- Мощность нагревательного элемента: 1050 Вт
- Частота вращения лезвия: 80–2300 об./мин.
- Объем кастрюли: 4,5 л
- Отметка максимального уровня: 2,5 л
- Рабочая температура: 40–140 °C
- Шаг изменения температуры: 5 °C
- Габариты изделия (В x Ш x Г): 411 x 314 x 342 мм
- Габариты упаковки (В x Ш x Г): 408 x 567 x 443 мм
- Габариты базовой комплектации: 418 x 577 x 453 мм
- Вес нетто: 10,14 кг
- Вес брутто: 12,52 кг
- Вес брутто базовой комплектации: 13,36 кг
- Длина кабеля питания: 1 м
- Страна-производитель: Китай

3. Использование устройства

➢ Техника безопасности при использовании кулинарного процессора

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте. В данной инструкции и на вашем устройстве размещено множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.

Это символ предупреждения об опасности.
Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.
Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ».
Эти слова означают:

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

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических бытовых приборов следует всегда соблюдать основные указания по технике безопасности, что уменьшит риск возникновения пожара, поражения электрическим током и/или травмирования людей. Данные указания включают в себя следующее:

1. Прочтите все инструкции.
2. Для предотвращения риска поражения электрическим током не погружайте прибор в воду или другую жидкость.
3. Выключайте прибор из розетки, когда он не используется, перед установкой или снятием компонентов и перед чисткой.
4. Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения прибора при его использовании не допускайте соприкосновения насадки с руками, волосами, одеждой, а также с лопатками и другими кухонными принадлежностями.
5. Не используйте прибор, если у него поврежден шнур электропитания или вилка, в случае нарушения его нормальной работы, а также после падения или иного повреждения. Отнесите прибор в ближайший авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрических или механических настроек.
6. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.

7. Не используйте прибор вне помещения.
8. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими предметами.
9. Данное устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими возможностями, пониженной остротой органов чувств или пониженными умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, только если они используют устройство под наблюдением, ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации и осознают потенциальные риски.
10. Во время работы прибора его поверхность может нагреваться.
11. Прибор не может управляться при помощи внешнего таймера или пульта управления.
12. Не погружайте узел привода в воду.
13. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.
14. Чтобы свести к минимуму риск получения травм, никогда не кладите режущие диски и лезвия на рабочую поверхность, не установив предварительно кастрюлю.
15. Убедитесь, что крышка плотно закрывает чашу, перед тем как включать комбайн.
16. Не пытайтесь сломать механизм закрывания крышки.
17. Осторожно: горячая жидкость, попадающая в кулинарный процессор, может выплеснуться из-за возникающего пара.
18. Необходимо соблюдать осторожность при работе с острыми лезвиями, во время освобождения кастрюли и чистки.
19. Использование прибора детьми не предусмотрено. Храните прибор и его шнур вне досягаемости детей.
20. Не позволяйте детям играть с устройством.
21. Если кастрюля переполнена, из нее может выливаться кипящая вода.
22. Прибор должен использоваться только с поставляемым в комплекте основанием.
23. ВНИМАНИЕ: перед тем как снять прибор с основания, убедитесь, что он выключен.
24. Поверхность нагревательного элемента может оставаться горячей после использования.
25. Кулинарный процессор должен занимать устойчивое положение, а его ручки должны быть расположены так, чтобы избежать выплескивания горячей жидкости.
26. Не допускайте попадания воды на соединительный разъем.

➢ Электрические требования

Напряжение: 220-240 вольт
Частота: 50-60 герц
Мощность нагрева: 1050 ватт
Мощность двигателя: 450 ватт

ПРИМЕЧАНИЕ: прибор оснащен заземленной вилкой. Чтобы свести к минимуму возможность поражения электрическим током, штепсель можно вставлять в розетку только одной стороной. Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно.

➢ Утилизация отходов электрического оборудования

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак ♲.Тем не менее отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

Утилизация изделия

— Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2012/19/EU по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

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

— Знак на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство попадает 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 принадлежности

- Панель управления

- Аксессуары

Внутренняя корзина для готовки на пару

Вместимость пароварки

Корзины	Вместимость (примеры)
Верхняя	3-4 небольшие рыбины
Нижняя	500 г овощей, нарезанные кусочками или ломтиками 3-4 больших или 6-8 маленьких картофелин
Внутренняя	6-8 креветок среднего размера

Указанное количество продуктов является только рекомендацией.

ВНИМАНИЕ: во избежание выплескивания жидкости всегда выбирайте рекомендуемые скорости при использовании венчика для взбивания яиц, насадки для теста или многофункционального лезвия.

насадка для помешивания StirAssist

Многофункциональный нож

Мини-чаша и многофункциональный мини-нож

Венчик для взбивания яиц
(макс. температура = 100°C)*

Насадка для теста
(макс. температура = 40°C)*

Футляр для хранения

* Не превышайте указанных температур приложении KitchenAid указано иное.

➢ Справочник режимов приготовления

Ваш кулинарный процессор имеет 6 автоматических режимов приготовления, каждый из которых предусматривает специальные программы для всего разнообразия кулинарных задач.

В приложении приводятся указания по выбору насадок, режимов приготовления и настроек при использовании автоматических режимов приготовления.

Далее вы найдете справочную информацию об операциях в разных режимах приготовления, а также полезные советы.

Вы также можете использовать эту таблицу для готовки в ручном режиме, чтобы создавать свои рецепты или готовить холодные блюда, такие как майонез, гуакамоле, тапенада, тартар и соус руй.

➢ Автоматические режимы приготовления

Температура, время и скорость для многоэтапных режимов приготовления обозначаются символом → , чтобы вы могли видеть значения этих параметров для каждого этапа.

Режим приготовления	Температура (°C)	Время (минуты)	Скорость	Рецепты (см. приложение)
Варка (многофункциональный нож/насадка для помешивания StirAssist)				
Варка P1	120	20	2	Суп из моркови и имбиря, капучино-суп с цукини, джемы/желе, фруктовый соус
Варка P2	130→110	5→30	INT→2	Суп из артишоков, прозрачный бульон для гёза, томатный суп, гороховый суп, раковый суп, луковый суп
Варка P3	130→100→100	5→8→13	2→2→2	Минестроне, суп из спаржи

Жарка (многофункциональный нож/насадка для помешивания StirAssist)				
Жарка P1	140	10	INT	Спаржа стир-фрай, гирос
Жарка P2	130→130	10→3	2→2	Восточная лапша с креветками, жареный рис с тофу, чап чой
Жарка P3	130→120	2→1,3	1→2	Яичница-болтунья с беконом
Тушение (многофункциональный нож/насадка для помешивания StirAssist/ внутренняя корзина для готовки на пару)				
Тушение P1	100	7	2	Желе, панна-котта, песто
Тушение P2	110	45	1	Кускус с бараниной, чатни, тажин из курицы, петух в вине, тикка масала из курицы, соус чили с мясом или без мяса
Тушение P3	120	10	2	Марокканские тефтели, сливочный соус с перцем, томатный соус, буйабес, соус карри
Тушение P4	95	90	1	Паштет, тушеная говядина
Тушение P5	120→100	10→25	2→2	Рисовый пудинг
Тушение P6	100→100	60→10	1→1	Мясное ассорти с бобами, ирландское рагу
Тушение P7	130→100→100	5→30→12	1→1→1	Рыбное рагу, соус болоньезе + паста
Тушение P8	80→80	6→2	3→3	Беарнский соус, сабайон
Тушение P9	120→100→110→100	2→3→3→15	2→2→2→2	Ризотто
Тушение P10	120	9	0	Вонголе
Тушение P11	120→100	10→15	2→2	Рататуй, зеленое карри с курицей

Готовка на пару (многофункциональный нож/насадка для помешивания StirAssist/ корзинки для готовки на пару)				
Готовка на пару P1	130	10	0	Рыба с бульоном в азиатском стиле, лосось в пергаменте, димсам/креветки скампи
Готовка на пару P2	120	5	2	Мидии в белом вине, приготовленные на пару овощи
Пюрирование (многофункциональный нож/насадка для помешивания StirAssist/ внутренняя корзина для готовки на пару)				
Пюрирование P1	120	5	2	Хумус
Пюрирование P2	120	25	2	Пюре из соленой трески, картофель по-савойски
Пюрирование P3	80→110→130	20→5→10	2→1→2	Крокеты из сыра и креветок
Пюрирование P4	120	10	2	Детское питание
Пюрирование P5	120	15	0	Мусс из брокколи
Замешивание теста (насадка для теста)				
Замешивание теста P1	40→0→40	2→2→30	2→2→0	Тесто для пиццы, хлеб с изюмом, хлеб из спельты, белый хлеб, цельнозерновой хлеб

Варка

Выберите режим "Варка", чтобы приготовить вкуснейшие супы и рыбные бульоны. Этот режим также отлично подходит для приготовления джемов и желе, бульонов и других блюд, которые необходимо кипятить в течение нескольких минут.

Жарка

Используйте режим "Жарка" для приготовления таких блюд, как стир-фрай, блюда восточной кухни и яичница-болтунья с беконом.

Тушение

В режиме "Тушение" предусмотрено множество программ для приготовления любых блюд — от соусов до ризотто. Этот режим позволит вам легко и быстро приготовить повседневные блюда, такие как ирландское рагу, беарнский соус или рататуй.

Готовка на пару

В режиме "Приготовление на пару" используются верхняя, нижняя и внутренняя корзинки для готовки на пару, что позволяет готовить на пару овощи, рыбу, мидии и многое другое. Этот режим отлично подходит для продуктов с нежной текстурой, которые требуют готовки без прямого нагревания.

Пюрирование

Режим "Пюрирование" объединяет в себе такие функции кулинарного процессора KitchenAid, как готовка и нарезка, что позволит легко приготовить, например, хумус или крокеты из креветок.

Замешивание теста

Режим "Замешивание теста" обеспечивает легкий замес и расстойку теста. При помощи кулинарного процессора KitchenAid вы легко справитесь с любой выпечкой — от пиццы до хлеба.

➢ Опция таймера

Таймер можно использовать в качестве таймера для готовки или кухонного таймера. Информацию об использовании таймера с режимами приготовления см. в разделе "Ручное приготовление".

Для использования в качестве кухонного таймера:

1. Нажмите (время). На индикаторе времени начнет мигать 00:00.
2. Поворот ручки регулировки по часовой стрелке увеличивает временной промежуток, поворот против часовой стрелки уменьшает время приготовления.
3. Нажмите (старт), чтобы начать отсчет. После достижения значения 00:00 прозвучит один звуковой сигнал.

➢ Быстрое смешивание

Установив насадку для помешивания StirAssist, нажмите на кнопку ("Быстрое смешивание") один раз, чтобы включить смешивание на низкой скорости в течение 2 секунд.

Вы также можете нажать и удерживать кнопку ("Быстрое смешивание"); насадка для помешивания StirAssist будет работать на низкой скорости до тех пор, пока вы не отпустите кнопку.

Таймер будет отсчитывать время, пока удерживается кнопка ("Быстрое смешивание").

➢ Импульсный режим

Нажмите кнопку импульсного режима, чтобы установленная насадка работала на высокой скорости. Отпустите кнопку, чтобы остановить работу.

ПРИМЕЧАНИЕ: если установлена насадка для помешивания StirAssist, она будет вращаться только на низкой скорости. Таймер будет отсчитывать время, пока удерживается кнопка импульсного режима.

➢ Мини-чаша и многофункциональный мини-нож

Используйте мини-чашу и многофункциональный мини-нож для небольших объемов продуктов.

1. Установите мини-чашу в чашу кулинарного процессора так, чтобы стрелки на мини-чаше совпадали со стрелками на чаше кулинарного процессора.
2. Вставьте многофункциональный мини-нож.
3. Добавьте продукты.
4. Закройте и защелкните крышку. Используйте мини-чашу только для переработки продуктов. Мини-чаша не предназначена для использования с режимами приготовления.

➢ Подготовка кулинарного процессора к использованию

1. Поставьте кулинарный процессор на сухую, плоскую и ровную поверхность — такую, как кухонная стойка или стол.
2. Убедитесь, что над кулинарным процессором достаточно места, чтобы открыть крышку и вынуть кастрюлю.
3. Освободите прибор от упаковочного материала.
4. Вымойте крышку и насадки в горячей мыльной воде и тщательно сполосните их. Протрите внутреннюю поверхность кастрюли влажной тканью. Не погружайте кастрюлю в воду. Высушите их.

➢ Использование кулинарного процессора

Опасность поражения электрическим током!

Подключите к заземленной розетке.

Не используйте адаптер или тройник.

Не используйте удлинитель.

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

1. Вставьте штепсель кулинарного процессора в заземленную розетку. Кулинарный процессор должен быть единственным прибором в сети. Теперь кулинарный процессор готов к эксплуатации.

2. Установите основной выключатель питания в положение I (ВКЛ.).

➢ Приветственный экран

Приветственный экран будет отображаться каждый раз во время первого включения кулинарного процессора после подключения к розетке, после включения основного выключателя питания, а также после отключения электроэнергии.

Для продолжения нажмите любую кнопку на панели управления.

➢ Язык экрана

Для изменения языка экрана:

1. Нажмите и удерживайте кнопки ▷II ("Старт/пауза") и ⏲ ("Время") одновременно в течение 3 секунд.
2. На экране отобразится используемый в настоящее время язык.
3. Поворачивайте ручку регулировки, пока не отобразится нужный язык.
4. Нажмите кнопку ▷II ("Старт/пауза") для выбора и сохранения этой настройки.

➢ Переключение между градусами по Фаренгейту и градусами Цельсия

Градусы Цельсия являются настройкой по умолчанию.

Для переключения между градусами по Фаренгейту и градусами Цельсия:

1. Нажмите и удерживайте кнопку 🌡 ("Температура") в течение 3 секунд, чтобы изменить настройки температуры.

➢ Использование автоматических режимов приготовления

ВНИМАНИЕ: в приложении приводятся указания по выбору насадок, режимов приготовления и настроек при использовании автоматических режимов приготовления.

1. Установите кастрюлю на основание и убедитесь, что она закреплена. Если кастрюля не закреплена, на экране появится надпись UNLOCKED ("Не закреплено").

2. Вставьте в кастрюлю аксессуар, указанный в рецепте, поместив его на вал привода.

3. Добавьте ингредиенты для первого этапа приготовления. Не наливайте воду выше максимальной отметки.

4. Закройте и защелкните крышку. Убедитесь, что мерный стакан на месте. Если крышка установлена неправильно, при выборе любого режима, кроме "ГОТОВКА НА ПАРУ P1", на экране отобразится надпись LID OPEN ("Открыта крышка").

5. Выберите желаемый режим приготовления, нажав соответствующую кнопку режима, а затем при помощи ручки регулировки выберите версию режима, например "Тушение P7". На экране начнут мигать время и температура по умолчанию.

6. Нажмите кнопку ▷II ("Старт"). Для многоэтапных режимов приготовления в нижней части экрана отобразится следующий этап, а на экране начнут мигать время и температура по умолчанию. Если вы хотите изменить этап, поверните ручку регулировки.

7. Снова нажмите кнопку ▷II ("Старт"). Температура и время перестанут мигать. После достижения заданной температуры начнется обратный отсчет времени.

8. По окончании первого этапа раздастся звуковой сигнал, на экране начнут мигать настройки следующего этапа.

9. Поменяйте аксессуары, если это необходимо, и добавьте дополнительные ингредиенты для следующего этапа.

11. По окончании следующего этапа раздастся звуковой сигнал. Повторяйте этапы 9–10, пока все этапы приготовления не будут завершены. После последнего этапа кулинарный процессор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, рассчитанный на 45 минут. Через 45 минут раздастся звуковой сигнал и кулинарный процессор выключится.

10. Нажмите кнопку "Старт". Температура и время перестанут мигать, и начнется обратный отсчет времени.

В случае отключения электроэнергии при повторном включении будет показан приветственный экран.

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность пищевого отравления! Не ешьте блюда, приготовленные в кулинарном процессоре, если на экране отображается надпись KitchenAid Press Anykey to Continue ("KitchenAid Нажмите любую кнопку, чтобы продолжить").

В противном случае вы рискуете отравиться.

Если цикл приготовления был прерван, убедитесь, что блюдо приготовилось полностью — в этом случае его внутренняя температура будет не ниже 74 °C.

ВНИМАНИЕ: чтобы избежать разбрызгивания, всегда выключайте двигатель перед тем, как открыть защелку крышки.

12. Используя прихватки или кухонные рукавички, откройте крышку и извлеките все насадки, которые были использованы, а затем достаньте кастрюлю и начните сервировку.

13. Установите основной выключатель питания в положение O (ВЫКЛ.).

➢ Использование корзинок для готовки на пару

Кулинарный процессор имеет два вида корзин для готовки на пару, которые можно использовать в нескольких режимах приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: корзины для готовки на пару нельзя использовать с такими аксессуарами, как многофункциональный нож, насадка для помешивания StirAssist, насадка для теста или венчик для взбивания яиц.

○ Использование круглой внутренней корзины для готовки на пару

1. Установите кастрюлю на основание и убедитесь, что она закреплена. Если кастрюля не закреплена, на экране появится надпись UNLOCKED ("Не закреплено").

2. Откройте крышку кастрюли и извлеките все насадки, которые были использованы.

3. Добавьте в кастрюлю ингредиенты или воду в соответствии с рецептом.

4. Поместите внутреннюю корзинку для готовки на пару в кастрюлю.

5. Положите продукты в корзинку для готовки на пару, закройте и защелкните крышку. Убедитесь, что мерный стакан на месте.

6. Выберите указанный в рецепте режим "Приготовление на пару" или ручной режим приготовления.

○ Использование верхней и нижней корзины для готовки на пару

Вы можете использовать одновременно верхнюю и нижнюю корзинки для готовки на пару либо только нижнюю корзинку. Нижнюю корзинку для готовки на пару также можно использовать одновременно с внутренней корзинкой. Пример одновременного использования верхней и нижней корзинки для готовки на пару показан в инструкции ниже.

1. Установите кастрюлю на основание и убедитесь, что она закреплена. Если кастрюля не закреплена, на экране появится надпись UNLOCKED ("Не закреплено").

2. Снимите крышку, открыв ее и отсоединив от фиксирующих элементов.

3. Добавьте в кастрюлю ингредиенты или воду в соответствии с рецептом.

4. Положите ингредиенты в нижнюю корзинку для готовки на пару, а затем поместите корзинку на кастрюлю.

5. Верхнюю и нижнюю корзинки можно использовать одновременно для приготовления двух разных видов продуктов на пару. После добавления ингредиентов накройте их крышкой пароварки.

6. Выберите указанный в рецепте режим "Приготовление на пару" или ручной режим приготовления.

➢ Использование ручных режимов приготовления

Рекомендуемые скорости и объемы продуктов для аксессуаров при использовании ручных режимов приготовления приведены в руководстве ниже.

ВНИМАНИЕ: во избежание выплескивания жидкости всегда выбирайте рекомендуемые скорости при использовании венчика для взбивания яиц, насадки для теста или многофункционального лезвия.

Аксессуар	Продукты	Скорость	Количество	Время работы
Многофункциональный нож	Супы-пюре	10	2,5 л	До 1 минуты для пюре
	Мясо (без костей)	10	1,0 кг	До 1 минуты для пюре
	Рыба (без костей)	10	1,0 кг	До 1 минуты для пюре
	Овощи	10	1,0 кг	2 минуты
	Десерт из вареных фруктов	10	500 г	30 секунд
	Орехи (миндаль, пекан, грецкие орехи, арахис)	10	700 г	30 секунд
Многофункциональный мини-нож и мини-чаша	Супы-пюре	10	1,0 л	До 1 минуты для пюре
	Мясо, рыба (без костей)	10	500 г	До 1 минуты для пюре
	Орехи (миндаль, пекан, грецкие орехи, арахис)	10	300 г	30 секунд
	Песто	10	450 г	30 секунд

Насадка для помешивания StirAssist	Жарка (мясо, нарезанное кубиками 2 × 2 см, бекон, лук)	1	600 г	5 минут
	Ризотто	1	1,5 кг (350 г риса)	20 минут
	Тушеные блюда	1	2,5 л	30–45 минут
Венчик для взбивания		7–9	8 яиц	5–10 минут
		7–9	1,3 л	5–8 минут
		4–6	1,2 л	5–10 минут
Насадка для теста		2	1,2 л	2–4 минуты
		5	1,2 л	2–3,5 минуты
		5	1,2 л	2–3,5 минуты
		6	1,5 л	2 минуты
		8	1,5 л	2 минуты

○ Готовка с ручными настройками

1. Установите кастрюлю на основание и убедитесь, что она закреплена.

2. Вставьте в кастрюлю нужный аксессуар, поместив его на вал привода.

3. Добавьте ингредиенты для первого этапа приготовления. Не наливайте воду выше максимальной отметки.

4. Закройте и защелкните крышку. Если крышка установлена неправильно, при активации рычага контроля скорости, импульсного режима или кнопки ("Быстрое смешивание") на экране появится надпись LID OPEN ("Открыта крышка").

5. При использовании аксессуаров: наклоните рычаг контроля скорости вправо (+) или влево (-), чтобы выбрать нужную скорость, нажмите "Импульсный режим" или кнопку ("Быстрое смешивание").

6. Нажмите кнопку ("Температура") и выберите нужную температуру при помощи ручки регулировки.

7. Нажмите кнопку ("Время") и выберите желаемое время готовки при помощи ручки регулировки.

8. Нажмите кнопку ▷II ("Старт"). Температура и время перестанут мигать, и начнется обратный отсчет времени. На экране будет отображаться PREHEATING ("Разогрев"), пока не будет достигнута выбранная температура.

ПРИМЕЧАНИЕ: если температура кулинарного процессора выше, чем выбранная температура, на экране появится надпись COOLING ("Охлаждение"), которая будет отображаться, пока не будет достигнута более низкая температура.

ВНИМАНИЕ: чтобы избежать разбрызгивания, всегда выключайте двигатель перед тем, как открыть защелку крышки.

В случае отключения электроэнергии при повторном включении будет показан приветственный экран.

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность пищевого отравления! Не ешьте блюда, приготовленные в кулинарном процессоре, если на экране отображается надпись KitchenAid Press Anykey to Continue ("KitchenAid Нажмите любую кнопку, чтобы продолжить").

9. Когда на таймере будет 00:00, раздастся звуковой сигнал и кулинарный процессор выключится. Используя прихватки или кухонные рукавички, откройте крышку и извлеките все насадки, которые были использованы, а затем достаньте кастрюлю и начните сервировку.

Если цикл приготовления был прерван, убедитесь, что блюдо приготовилось полностью — в этом случае его внутренняя температура будет не ниже 74 °C.

10. Установите основной выключатель питания в положение O (ВЫКЛ.).

➢ Очистка кулинарного процессора

Кастрюлю и крышку можно мыть в посудомоечной машине, однако рекомендуется мыть их вручную.
Перед очисткой отсоедините кулинарный процессор от розетки.

- Перед очисткой необходимо полностью остудить кулинарный процессор и аксессуары.

Внешние поверхности

- Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие мочалки. Они могут поцарапать поверхность.
- Протрите внешнюю поверхность кулинарного процессора чистой влажной тканью и тщательно высушите.

Кастрюля

Чтобы очистить внутреннюю поверхность кастрюли, протрите ее сначала неабразивной тканью, смоченной в мыльной воде, а затем чистой влажной тканью. Чтобы удалить приставшие кусочки пищи, наполните кастрюлю горячей мыльной водой и оставьте на некоторое время перед очисткой.

- Для удаления следов от запекания почистите внутреннюю поверхность пастой из пищевой соды и воды. Сполосните и вытрите насухо.

Все аксессуары и насадки можно мыть на верхней решетке посудомоечной машины. Тщательно высушите все вымытые части комбайна. Используйте щадящие режимы посудомоечной машины. Не используйте режимы с высокой температурой.

Кастрюлю также можно мыть в посудомоечной машине.

1. Перед тем как поместить чашу в посудомоечную машину, извлеките вал привода.
2. После того как кастрюля была вымыта, тщательно вытрите ее мягкой тканью.
3. Вновь установите вал привода перед использованием.

Извлечение/установка вала привода

1. Перед тем как мыть кастрюлю, извлеките вал привода.

2. Вновь установите вал привода перед использованием.

Крышка и внутренняя прокладка крышки

В крышке имеются сливные отверстия, покрытые внутренней резиновой прокладкой.

- Перед тем как вымыть крышку в посудомоечной машине или вручную, извлеките внутреннюю прокладку, потянув за нее с нижней стороны крышки. Вымойте прокладку в теплой мыльной воде и высушите перед повторной установкой. Перед тем как поместить крышку в кулинарный процессор, вновь установите прокладку.

Чтобы установить внутреннюю прокладку крышки

1. Вставьте передний край под "фиксаторы", как показано на рисунке.

2. Нажимая на прокладку с задней стороны, протолкните ее вперед, чтобы она встала на место.

➢ Хранение аксессуаров

1. Многофункциональный нож, насадка для теста, венчик для взбивания яиц и насадка для помешивания StirAssist помещаются в контейнер для хранения, как показано на рисунке.

2. Контейнер для хранения можно хранить вместе с верхней и нижней корзинами для готовки на пару и крышкой пароварки.

➢ Выявление и исправление неисправностей

Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке. Не используйте адаптер или тройник. Не используйте удлинитель. Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

- **Подключен ли кулинарный процессор к заземленной розетке?**

Включите кабель питания в заземленную розетку

- **Не сгорел ли сетевой предохранитель?**

Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен. Попробуйте отсоединить кулинарный процессор от сети, а затем вновь подключить его.

- **На экране отображается надпись UNLOCKED ("Не закреплено")**

Кастрюля неправильно установлена на основании. Проверьте кастрюлю, чтобы убедиться, что она установлена правильно.

- **На экране отображается надпись LID OPEN ("Открыта крышка")**

Крышка кастрюли не защелкнута, и выбран автоматический режим приготовления, кроме режима "Готовка" на пару P1, или ручной режим приготовления с активацией рычага контроля скорости, импульсного режима или кнопки "Быстрое смешивание".

- **На экране отображается надпись MODE ("Режим")**

Если во время автоматического режима приготовления нажата кнопка "Быстрое смешивание" или выбран импульсный режим, на экране отобразится надпись MODE ("Режим"). Эти функции не могут быть использованы в автоматических режимах приготовления.

- **На экране отображается надпись ACCESSORY ("Аксессуар")**

На экране отобразится надпись ACCESSORY ("Аксессуар"), если установлена насадка для помешивания StirAssist и выбраны импульсный режим или более высокая скорость.

- **На экране отображается надпись COOLING ("Охлаждение")**

Если температура кулинарного процессора превышает выбранную, прибор начнет охлаждаться.

Сообщения об ошибках

- Двигатель отключается во время работы, и на экране отображается надпись Error 1 ("Ошибка 1"):

Двигатель перегрелся. Уменьшите количество ингредиентов и отключите прибор, чтобы двигатель остыл в течение нескольких минут.

- Двигатель и/или нагревательный элемент не включается, и на экране отображается надпись Error 2 ("Ошибка 2"):

Выключите кулинарный процессор и отключите его от сети. Позвоните в сервисный центр.

- Кулинарный процессор отключается до окончания цикла, и на экране отображается надпись Error 3 ("Ошибка 3"):

Прибор поврежден. Выключите кулинарный процессор и отключите его от сети.
Позвоните в сервисный центр.

Проверьте крышку, чтобы убедиться, что она защелкнута.

➢ Гарантия на кулинарный процессор KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка Для модели 5KCF0103: полная гарантия сроком на три года, начиная со дня покупки.	Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.	А. Ремонт в тех случаях, когда кулинарный процессор используется для операций, отличающихся от обычного приготовления домашней пищи. Б. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.

➢ 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, ул. 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.

4. Комплектация

- Насадка для перемешивания (технология StirAssist)
- Венчик для взбивания яиц
- Навесная крышка
- Верхняя и нижняя корзины для готовки на пару с крышкой
- Внутренняя корзина
- Насадка для теста
- Мини-чаша с мини-лезвием
- Многофункциональное лезвие
- Универсальная кастрюля объемом 4,5 л
- Мерный стакан
- Силиконовая кулинарная лопатка
- Контейнер для хранения насадок