

# KitchenAid™

**6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER**

Instructions

**KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL**

Bedienungsanleitung

**ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES**

Instructions

**ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L**

Istruzioni

**6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT**

**MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM**

Instructies

**BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L**

Instrucciones

**BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L**

Instruções

**ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L**

Οδηγίες

**6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM**

Instruktioner

**6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN**

Bruksanvisning

**6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE**

Ohjeet

**6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT**

Vejledning

**6,9 L BORDHRÆRIVÉL MED LYFTANLEGRI SKÁL**

Leiðbeiningar

**СТАЦІОНАРНИЙ МІКСЕР ЗІ ЗНІМНОЮ ЧАШЕЮ 6,9 Л**

Інструкція

**STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE,**

**Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L**

Instrukcja obsługi

**KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L**

Návod

**KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L**

Návod

**MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L**

Instrucţiuni

**6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА**

Інструкції

Модель 5KSM7580

Модель 5KSM7591

# Зміст

## **ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

Застережні заходи .....	185
Вимоги до електроживлення .....	186
Утилізація електричних відходів .....	186

## **ЧАСТИНИ ТА ХАРАКТЕРИСТИКИ**.....187

## **НАЛАШТУВАННЯ ВАШОГО СТАЦІОНАРНОГО МІКСЕРА**.....188

Збірка вашого стаціонарного міксера зі змінною чашею .....	188
Відстань між збивачкою та стінками чаші .....	189

## **ВИКОРИСТАННЯ ВАШОГО СТАЦІОНАРНОГО МІКСЕРА**

Посібник для регулювання частоти обертання - стаціонарні міксери з 10 швидкостями .....	190
--	-----

## **НАСАДКИ** ..... 191 |

## **ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ** ..... 191 |

## **КОРИСНІ ПОРАДИ ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ**

Спосіб змішування за планетарним принципом .....	192
Час змішування .....	192
Використання міксера .....	192
Поради щодо змішування .....	192
Збивання яєчних білків вінчиком .....	193
Збиті вершки .....	193
Корисні поради щодо приготування хліба .....	194

## **ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ГАРАНТІЯ**

Якщо потрібен ремонт .....	195
Побутовий стаціонарний міксер зі змінною чашею KitchenAid™ Гарантійні зобов'язання .....	195
Центри обслуговування .....	196
Обслуговування клієнтів .....	196

## Ваша безпека і безпека інших стоїть на першому місці.

В цій інструкції та на вашому пристрої ми розмістили безліч важливих повідомлень про безпеку. Обов'язково прочитайте всі повідомлення про безпеку та дотримуйтесь їхніх вказівок.



Це символ попередження про небезпеку.

Цей символ попереджає вас про можливі небезпеки, здатні завдати травми або навіть убити вас та інших людей.

Усі повідомлення про безпеку йдуть за цим символом і словами "НЕБЕЗПЕКА" або "УВАГА". Ці слова означають:



## НЕБЕЗПЕКА

**Ви можете загинути або отримати важкі травми, якщо не дотримуватиметеся інструкцій.**



## УВАГА

**Ви можете загинути або отримати важкі травми, якщо не будете дотримуватися інструкцій.**

Попередження про небезпеку вказують вам на потенційну небезпеку, дадуть рекомендації щодо того, як зменшити ймовірність травми, а також на те, що може статися, якщо ви не будете дотримуватися інструкцій.

## ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

**Щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом або пошкоджень під час використання міксера, необхідно дотримуватися основних запобіжних заходів, включно з такими:**

1. Прочитайте всі інструкції.
2. Щоб уникнути ризику ураження струмом категорично заборонено занурювати міксер у воду або іншу рідину.
3. Прилад не призначений для використання маленькими дітьми або людьми похилого віку без нагляду.
4. Від'єднайте міксер від розетки, коли ви його не використовуєте, перед установкою або зняттям насадок, а також перед чищенням.
5. Уникайте контакту з рухомими деталями. Для запобігання травм і/або пошкодження міксера під час його використання не допускайте зіткнення насадки-збивачки з руками, волоссям, одягом, а також з приладами та іншим кухонним приладдям.
6. Не використовуйте міксер із пошкодженим шнуром живлення або після падіння приладу, або будь-якого пошкодження. Віднесіть пристрій до найближчого Авторизованого центру обслуговування для огляду, ремонту або здійснення електричних чи механічних налаштувань.
7. Використання насадок, не рекомендованих фірмою KitchenAid, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми.
8. Не використовувати поза приміщенням.
9. Не допускайте звисання шнура живлення з краю столу або іншої робочої поверхні та контакту з гарячими предметами.
10. Видаляйте плоску збивачку, вінчик з нержавіючої сталі або гак для замішування тіста з міксера перед миттям.

**ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЕЙ ПОСІБНИК  
ДАНИЙ ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ  
ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ.**

## Вимоги до електроживлення

**⚠ УВАГА**



**Небезпека ураження електричним струмом**

**Приєднайте до заземленої розетки.**

**Не видаляйте заземлювальний електрод.**

**Не використовуйте адаптер.**

**Не використовуйте подовжувач.**

**Недотримання цих інструкцій може призвести до смерті, пожежі або ураження електричним струмом.**

Вольт: 220-240 A.C.

Герц: 50/60 Hz

**ПРИМІТКА:** Дані про номінальну потужність вашого міксера вказані на табличці з серійним номером, що знаходиться в нижній частині приладу.

Не використовуйте подовжувач. Якщо шнур живлення занадто короткий, необхідно встановити розетку біля приладу. Зверніться до кваліфікованого електрика або працівника сервіс-центру за допомогою.


Номінальна потужність визначається у разі використання насадки, що вимагає максимальної потужності. При використанні інших рекомендованих насадок міксер можна експлуатувати за меншої потужності енергії.

**ПРИМІТКА:** Цей виріб постачається з кабелем живлення типу Y. Якщо кабель пошкоджений, то його необхідно замінити у виробника або звернувшись до його представника з обслуговування, щоб уникнути небезпеки.

## Утилізація електричних відходів

Це обладнання марковано згідно з Європейською директивою 2002/96/ЄС щодо використання електричного та електронного обладнання (WEE).

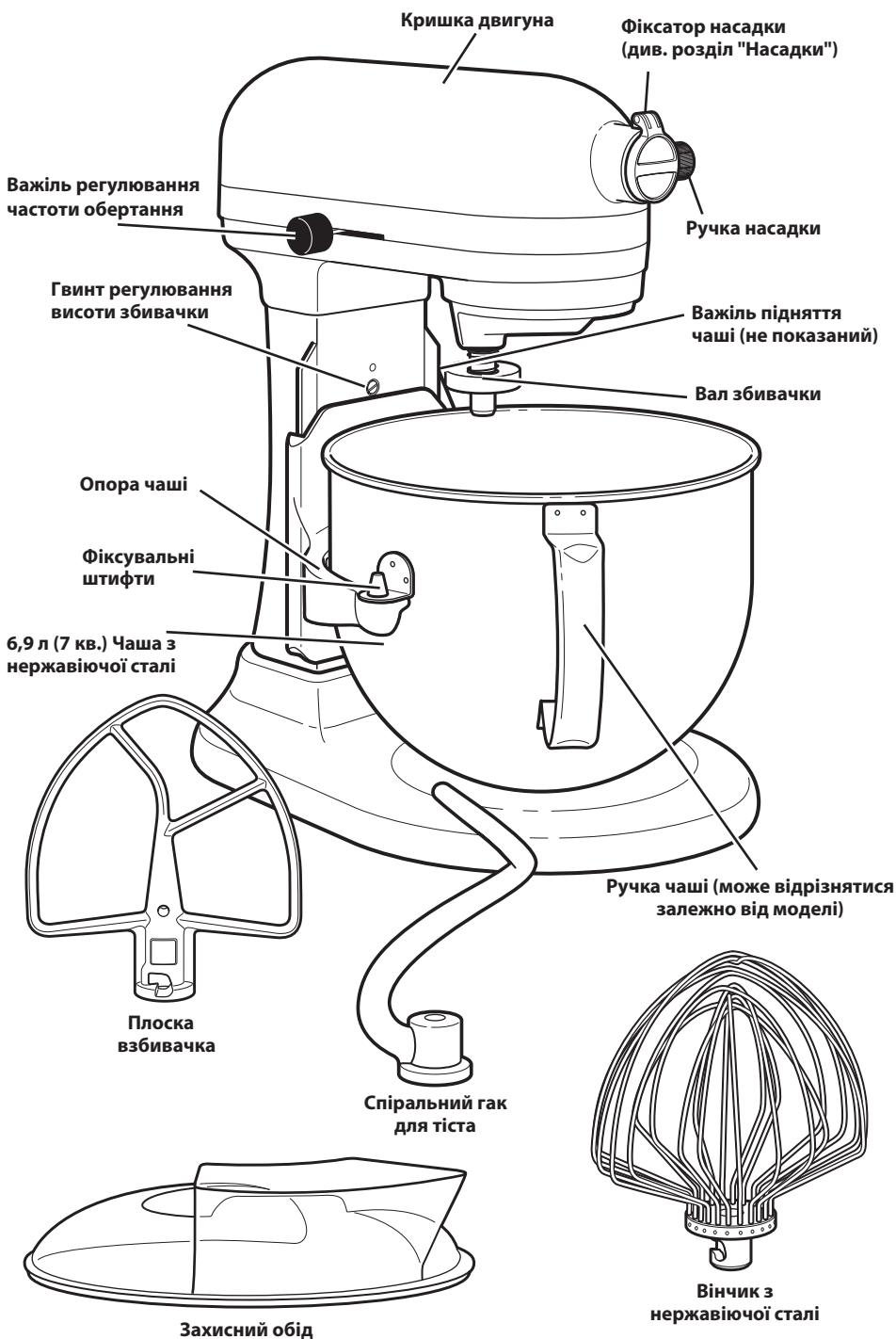
Дотримання правил утилізації виробу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людини, які могли б бути спричинені неправильною утилізацією цього продукту.

Цей знак  на пристрої або на документах, що супроводжують товар, вказує, що цей пристрій не може бути утилізовано разом з іншими побутовими відходами. Замість цього він має бути переданий до відповідного пункту збору та перероблення електричного та електронного обладнання.

Утилізація повинна здійснюватися відповідно до місцевих правил щодо утилізації відходів.

Для отримання детальнішої інформації про догляд, утилізацію та перероблення цього приладу, будь ласка, звертайтеся до місцевих органів влади, служби збору побутових відходів або магазину, де ви купили продукт.

# Частини та характеристики



## Збірка вашого стаціонарного міксера зі знімною чашею

### Для встановлення чаші з нержавіючої сталі

Поверніть регулятор швидкості в положення "0" (Вимк.). Від'єднайте міксер від джерела електроживлення або вимкніть струм. Натисніть важіль підняття чаші вниз. Встановіть опори чаші на фіксувальні штифти й натисніть на задню частину чаші, доки штифт чаші не увійде в пружинну засувку. (Мал. 1)

**ВАЖЛИВО:** Якщо чаша не встановлена як слід, вона буде хитатися під час роботи приладу.

### Для підняття чаші з нержавіючої сталі

#### у положення для змішування

Поверніть важіль підняття чаші проти годинникової стрілки вгору. (Мал. 2). Під час змішування чаша завжди має перебувати в піднятому положенні.

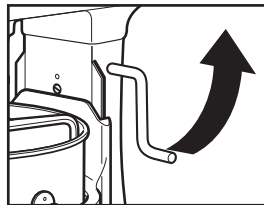
### Для вилучення чаші з нержавіючої сталі

Поверніть регулятор швидкості в положення "0" (Вимк.). Від'єднайте міксер від джерела електроживлення або вимкніть струм. Натисніть важіль підняття чаші вниз. Візьміться за ручку чаші та підніміть її вгору, поки вона не звільниться від фіксувальних штифтів.

Мал. 1



Мал. 2



## УВАГА

Небезпека отримання травми!

Вимкніть міксер, перш ніж торкатися до збивачки.

Невиконання цієї вимоги може призвести до перелому кістки, порізів або синців.

### Для встановлення плоскої збивачки, вінчика з нержавіючої сталі або гака для замішування тіста

Поверніть регулятор швидкості в положення "0" (Вимк.). Від'єднайте міксер від джерела електроживлення або вимкніть струм. Опустіть чашу, повернувши важіль підняття чаші вниз. Насадіть збивачку на вал і притисніть вгору до упору. Поверніть збивачку вправо, насаджуючи її на штифт вала. (Мал.3)

### Для вилучення плоскої збивачки, вінчика з нержавіючої сталі або гака для замішування тіста

Поверніть регулятор швидкості в положення "0" (Вимк.). Від'єднайте міксер від джерела електроживлення або вимкніть струм. Опустіть чашу, повернувши важіль підняття чаші вниз. Притисніть збивачку вгору до упору і поверніть ліво. Зніміть збивачку з вала.

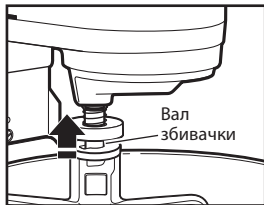
### Для встановлення захисного обода

Поверніть регулятор швидкості в положення "0" (Вимк.). Від'єднайте міксер від джерела електроживлення або вимкніть струм. Встановіть плоску збивачку, спіральний гак для тіста або вінчик з нержавіючої сталі та чашу. Спереду міксеру, ковзайте захисним ободом поверх чаші, поки він не відцентрується. Нижня частина захисного обода має збігтися з чашею. (Мал. 4)

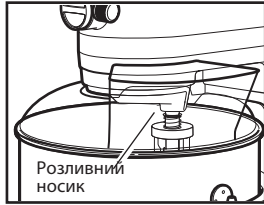
### Використання захисного обода

Для досягнення найкращих результатів обертайте захисний обід так, щоб кришка двигуна закрила U-подібний отвір обода. Розливний носик буде якраз праворуч від фіксатора насадок, якщо дивитися прямо на міксер. Додавайте інгредієнти в чашу через розливний носик.

Мал. 3



Мал. 4



## Відстань між збивачкою і стінками чаші

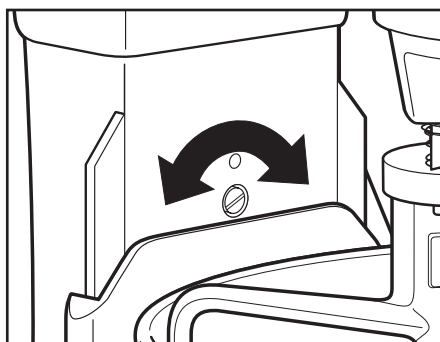
Ваш міксер відрегульований на заводі-виробнику так, що плоска збивачка відразу встановлюється в чаші з дотриманням потрібної відстані. Якщо ж з якоїсь причини збивачка впирається в дно чаші або занадто віддаляється від нього, цю відстань можна відрегулювати в такий спосіб:

1. Поверніть регулятор швидкості в положення "0" (Вимк.).
2. Від'єднайте міксер від джерела електроживлення або вимкніть струм.
3. Опустіть чашу вниз.
4. Поверніть гвинт регулювання висоти збивачки (А) проти годинникової стрілки (ліворуч), щоб підняти плоску збивачку або за годинниковою стрілкою (праворуч), щоб опустити її.
5. Відрегулюйте збивачку так, щоб вона перебувала поблизу поверхні чаші. Якщо ви перевернете гвинт, важіль підняття чаші може не зафіксуватися в правильному положенні.

**ПРИМІТКА:** Плоский вінчик не має впиратися об дно або в бік чаші після правильного регулювання.

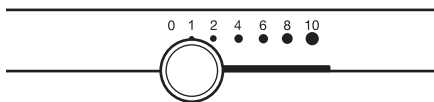
Якщо плоска збивачка або вінчик з нержавіючої сталі відрегульовані на мінімальній відстані, що призводить до контакту з дном чаші, це може викликати пошкодження покриття плоскої збивачки (для збивачок з покриттям), а дрітні деталі вінчика можуть зноситися.

За певних умов може виникнути необхідність в очищенні бічних сторін чаші, незалежно від того, як відрегульована збивачка. Під час очищення бічних сторін чаші слід вимкнути стаціонарний міксер. В іншому разі це може призвести до пошкодження приладу.



## Довідник для регулювання частоти обертання - стаціонарні міксери з 10 швидкостями

Усі швидкості мають функцію плавного пуску, яка під час запуску автоматично починає працювати на нижній швидкості, потім швидко зростає до обраної швидкості для забезпечення оптимальної продуктивності. Функція необхідна для запобігання вихлюпування інгредієнтів і "розшарування тіста".



Швидкість	Використовується	Акcesуари	Опис
1	Розмішування		Для повільного розмішування, комбінування інгредієнтів, приготування пюре, початку змішування. Використовуйте для додавання борошна та сухих інгредієнтів у рідке тісто, а також для додавання рідин до сухих інгредієнтів. Швидкість 1 не слід використовувати для змішування або замішування дріжджового тіста.
2	Повільне змішування, заміс		Для повільного змішування, приготування пюре, швидкого збовтування. Використовуйте для змішування густих видів тіста і карамельної маси, для приготування пюре з картоплі та інших овочів, додавання розпушувача в борошно, змішування розм'якшеного або твердого вершкового масла, а також змішування і приготування дріжджового тіста.
4	Змішування, збивання		Для змішування тіста середньої густоти, наприклад, для домашнього печива. Використовуйте для змішування цукру та розпушувача і для додавання цукру в яєчні білки під час приготування меренг. Середня швидкість для кексових сумішей.
6	Збивання, збивання вершків		Для середньошвидкісного збивання (збивання вершків) збивачкою або вінчиком. Використовуйте для завершального етапу змішування кексових сумішей, сумішей для пончиків та інших видів рідкого тіста. Висока швидкість для кексових сумішей.
8-10	Швидкісне збивання, збивання вінчиком, швидкісне збивання вінчиком		Для збивання вершків, яєчних білків і глазури, використовуючи збивачку або вінчик. Для збивання вінчиком невеликої кількості вершків або яєчних білків.

**ПРИМІТКА:** Встановіть на міксері швидкість 2 для змішування або замішування дріжджового тіста. Використання будь-яких інших швидкостей створює високу ймовірність ламання міксера. Гак для замішування тіста ефективно замішує дріжджове тісто за 4 хвилини.

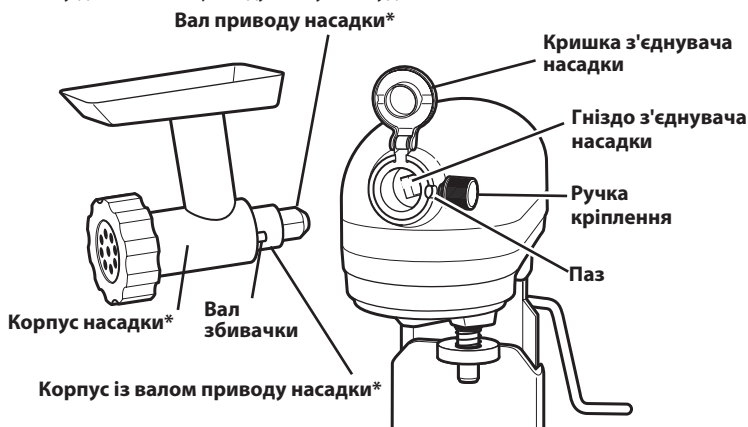
### Схема місткості

	Чаша 6,9 л
Борошно	2 до 2,2 кг
Хліб	8 буханок хліба вагою в 450 г
Булочки / Печиво	160 штук
Картопляне пюре	3,6 кг



## Загальна інформація

Насадки міксера KitchenAid™ розроблені для довготривалого використання. Вал приводу насадки та посадковий отвір втулки з'єднувача мають квадратний перетин для виключення будь-якої можливості холостого обертання під час передачі потужності до насадки. Отвір у корпусі втулки й кінець вала мають конічну форму для забезпечення щільної посадки навіть після тривалого використання, що призводить до зносу. Насадки міксера KitchenAid не потребують додаткового блоку для їхнього приводу - він уже вбудований.



\* Додаткова насадка не є частиною міксера.

## Догляд та очищення

Чашу з нержавіючої сталі, плоску збивачку, вінчик з нержавіючої сталі та спіральний гак для замішування тіста можна мити в автоматичній посудомийці. Крім того, їх можна ретельно промити у гарячій мильній воді та повністю обполоснути перед сушінням. Вінчики не слід зберігати на валу.

### ⚠ УВАГА

#### НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

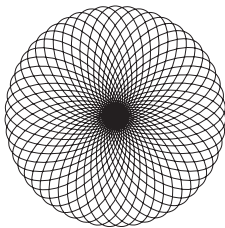
**ПЕРЕД ТИМ ЯК ЧИСТИТИ МІКСЕР,  
ЗАВЖДИ ВІДКЛЮЧАЙТЕ ЙОГО ВІД  
РОЗЕТКИ, ЩОБ УНИКНУТИ УРАЖЕННЯ  
ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ.**

**Протирайте міксер вологою тканиною.  
НЕ ЗАНУРЮЙТЕ МІКСЕР У ВОДУ.  
Протирайте вал збивачки якомога  
частіше, видаляючи залишок, який  
може накопичуватися.**

Акcesуари	Метал із покриттям	Нержавіюча сталь
	Посріблені збивачки та гаки для замішування тіста можна мити в посудомийці. (для моделі 5KSM7591)	Збивачки та гаки для замішування тіста з нержавіючої сталі можна мити в посудомийці. (для моделі 5KSM7580)
	Не застосовується	Дротяні еліптичні вінчики з нержавіючої сталі можна мити в посудомийці. (для моделей 5KSM7580 і 5KSM7591)
	Не застосовується	Усі металеві чаші зроблені з нержавіючої сталі та придатні для миття в посудомийці (для всіх моделей зі знімними чашами).

## Спосіб змішування за планетарним принципом

При роботі плоска збивачка переміщується по периметру стаціонарної чаші, одночасно обертаючись у протилежному напрямку навколо своєї осі. Малюнок показує повне охоплення обсягу чаші в міру переміщення збивачки.



Моделі 5KSM7580 і 5KSM7591 розраховані на 500 ватів і використовують електродвигун постійного струму. Це безшумний і високоефективний двигун, який має коробку передач прямого приводу: таким чином він може досягати 1,3 кінських сил за максимальної потужності (вихідна потужність двигуна), що дає швидкі та чудові результати навіть під час змішування густого тіста.

## Час змішування

Ваш миксер KitchenAid™ забезпечить більш швидке і ретельне перемішування, ніж більшість інших електричних миксерів. Тому час змішування в більшості рецептів має коригуватися, щоб уникнути надмірного перероблення інгредієнтів.

Для того, щоб визначити ідеальний час змішування, під час змішування спостерігайте за консистенцією рідкого або густого тіста і зупиніть процес, коли отримана суміш матиме бажаний зовнішній вигляд відповідно до того, як описано у вашому рецепті. Наприклад: "однорідна суміш, схожа на сметану". Для вибору найбільш підхожих швидкостей змішування див. розділ "Посібник для регулювання частоти обертання".

## Использование миксера

### ⚠ УВАГА

#### НЕБЕЗПЕКА ОТРИМАННЯ ТРАВМИ

**Щоб уникнути отримання травми і пошкодження збивачки, не намагайтеся чистити чашу миксера під час роботи приладу; вимкніть миксер. Якщо скребок або будь-який інший предмет потрапить у чашу миксера, вимкніть двигун, перед тим як вийняти його з чаші.**

Чаша і збивачка розроблені для забезпечення ретельного змішування без частого очищення бічних сторін чаші. Одного або двох очищень під час змішування зазвичай буває достатньо. Стаціонарний миксер може нагріватися під час роботи. За високих навантажень і тривалого змішування дотик до верхньої частини миксера може бути неприємним. Це нормально.

## Поради щодо змішування

### Додавання інгредієнтів

Завжди додавайте інгредієнти якомога ближче до бічної поверхні чаші, не сипте їх на обертову збивачку. Щоб спростити цей процес, користуйтеся захисним ободом для додавання інгредієнтів. Використовуйте швидкість 1 до повного розмішування інгредієнтів. Потім швидкість слід поступово збільшити до бажаної.

### Додавання горіхів, родзинок або цукатів

Під час додавання цих інгредієнтів дотримуйтесь індивідуальних рецептів. Тверді інгредієнти, як правило, слід додавати в суміш на завершальному етапі приготування суміші на швидкості 1. Збите тісто має бути досить густим, щоб цукати або горіхи не осідали на дно форми під час випікання. Фрукти, що злипаються, слід посипати борошном для їх більш рівномірного розподілу в тісті.

### Рідкі суміші

Суміші з великим вмістом рідких інгредієнтів слід змішувати на нижчій швидкості, щоб тісто не вилюпувалося з чаші. Збільшувати швидкість слід тільки тоді, коли суміш достатньо загусне.

**ПРИМІТКА:** Якщо інгредієнти на самому дні чаші розмішані недостатньо, це означає, що вам слід тримати збивачку ближче до дна. Див. розділ "Налагодження вашого стаціонарного миксера".

## Збивання яєчних

### білків вінчиком

Помістіть яєчні білки кімнатної температури в чисту суху чашу. Приєднайте чашу з нержавіючої сталі та дротяний вінчик. Щоб уникнути розхлюпування, поступово збільште швидкість до бажаної й збивайте до потрібної консистенції. Дивіться таблицю внизу.

#### КІЛЬКІСТЬ

1 яєчний білок ..... ПОСТУПОВО до 10

2-4 яєчних білків..... ПОСТУПОВО до 8

6 або більше яєчних

білків..... ПОСТУПОВО до 8

#### ШВИДКІСТЬ

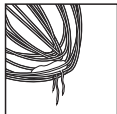
ПОСТУПОВО до 10

ПОСТУПОВО до 8

ПОСТУПОВО до 8

### Етапи збивання

У міксері KitchenAid™ яєчні білки збиваються дуже швидко. Будьте уважні, щоб уникнути надмірної піни. Цей список допоможе вам розібратися, що можна очікувати.



#### Виникає піна:

Великі, нерівні повітряні бульбашки.

### Починає зберігатися форма

Повітряні бульбашки - дрібні та компактні; колір продукту - білий.



#### Верхівки м'які

Верхівки плавно опадають під час діставання вінчика.



#### Майже тверда консистенція

Гострі верхівки при вийманні вінчика, але насправді білки залишаються м'якими.

### Верхівки тверді, але не сухі

При вийманні вінчика з нержавіючої сталі утворюються гострі та тверді верхівки. Колір білків - однорідний і з'явився блиск.

### Верхівки тверді та сухі

При вийманні вінчика з нержавіючої сталі утворюються гострі та тверді верхівки. У білків з'явилася плямистість і матовий відтінок.

## Збиті вершки

Налийте вершки в охолоджену чашу. Приєднайте чашу з нержавіючої сталі та дротяний вінчик. Щоб уникнути розхлюпування, поступово збільште швидкість до бажаної та збивайте до потрібної консистенції. Дивіться таблицю внизу.

#### КІЛЬКІСТЬ

50-200 мл..... ПОСТУПОВО до 10

Понад 200 мл..... ПОСТУПОВО до 8

#### ШВИДКІСТЬ

ПОСТУПОВО до 10

ПОСТУПОВО до 8

### Етапи збивання

Уважно дивіться на вершки під час збивання. Стаціонарний міксер KitchenAid™ збиває так швидко, що між різними стадіями збивання є всього кілька секунд. Дивіться на такі характеристики:

#### Вершки починають густіти

Вершки густі й за консистенцією нагадують заварний крем.

#### Починає зберігатися форма

Верхівки плавно опадають при вийманні вінчика з нержавіючої сталі. Можна додавати в інші інгредієнти при приготуванні десертів і соусів.



#### Верхівки тверді

Тверді, гострі верхівки при вийманні вінчика з нержавіючої сталі. Можна використовувати для прикрашання тортів і десертів або начинки для еклерів.

## Корисні поради щодо приготування хліба

Приготування хліба за допомогою міксера істотно відрізняється від ручного приготування хліба. Тому перш ніж ви звикнете до нового способу приготування, вам доведеться потренуватися. Нижче наведено корисні поради, які допоможуть вам звикнути до приготування хліба за допомогою міксера KitchenAid™.

- При змішуванні інгредієнтів і замішуванні дріжджового тіста ЗАВЖДИ використовуйте гак для тіста.
- Використовуйте швидкість 2 для змішування інгредієнтів і замішування дріжджового тіста. Використання будь-якої іншої швидкості під час замішування густого тіста може призвести до зупинки міксера, щоб уникнути пошкодження. Це нормально. Якщо це трапиться, поверніть важіль регулювання частоти обертання в положення вимкнути, після чого увімкніть нижчу швидкість.
- Використовуйте термометр для кондитерських виробів або будь-який інший кухонний термометр для забезпечення зазначеної у рецепті температури рідин. Якщо температура рідин занадто висока, це може призвести до знищення дріжджів, а якщо температура рідин занадто низька, це може сповільнити ріст дріжджів.
- Підігрійте всі інгредієнти до кімнатної температури, щоб тісто піднялося як слід. Якщо дріжджі необхідно розчинити в чаші, чашу слід спочатку підігріти, промивши її теплою водою, щоб уникнути охолодження рідин.
- Дайте хлібу піднятися в теплому місці, за температури 26°C - 29°C, якомога далі від протягу, якщо в рецепті не вказано інакше.
- Зазначений у рецепті час підняття може відрізнятися, залежно від температури та вологості у вашій кухні. Тісто збільшилося вдвічі, якщо при легкому та швидкому натисканні на нього кінчиками пальців на його поверхні залишаються заглиблення.
- У більшості рецептів із приготування хліба вказано необхідну кількість борошна. Якщо тісто не прилипає до стінок чаші, це означає, що борошна достатньо. Якщо тісто липке або вологість надто висока, повільно додавайте по близько 60 г (1/2 чашки) борошна, не перевищуючи зазначену в рецепті кількість. Розмішуйте тісто після кожного додавання борошна, поки воно повністю не змішається з тістом. Якщо ви додасте занадто багато борошна, хліб буде сухим.
- Отриманий хліб і булочки мають бути золотисто-коричневими. Нижче вказані інші ознаки готовності хліба. Хліб відокремлюється від стінок миски, а при постукуванні по буханцю, готовий хліб видає глухий звук. Відразу після випікання хліб і булочки необхідно висушити, щоб вони не просочилися вологою.

## Якщо потрібен ремонт

УВАГА

**Небезпека ураження електричним струмом**

**Перед тим як проводити техобслуговування, відключіть міксер від розетки.**

**Невиконання цієї вимоги може призвести до смерті або ураження електричним струмом.**

**Прочитайте наступний розділ перед зверненням до сервісного центру.**

1. Міксер може нагріватися під час роботи. За високих навантажень і тривалого змішування дотик до верхньої частини приладу може бути неприємним. Це нормально.

2. Міксер може виділяти різкий запах, особливо якщо він новий. Це звичайне явище для електромоторів.
3. Якщо глоска збивачка впирається в чашу, вимкніть міксер. Див. розділ "Налагодження вашого стаціонарного міксера"

**Якщо ваш стаціонарний міксер вийшов з ладу або не працює, перевірте таке:**

- Чи приєднаний міксер до розетки?
- Чи не згорів мережевий запобіжник? Якщо у квартирі встановлено автоматичний вимикач, він має бути увімкнений.
- Вимкніть стаціонарний міксер на 10-15 секунд, потім знову увімкніть. Якщо міксер все ж не вмикається, дайте йому охолонути протягом 30 хвилин, перш ніж увімкнути знову.
- Якщо причина в іншому, див. розділ "Центри обслуговування".

## Побутовий стаціонарний міксер зі змінною чашею KitchenAid™ Гарантійні зобов'язання

Термін гарантії:	KitchenAid сплачує:	KitchenAid не сплачує:
<p>Європа, Австралія та Нова Зеландія:</p> <p>Для міксера Artisan™ 5KSM7580: Повна гарантія терміном на п'ять років, починаючи з дня покупки.</p> <p>Для міксера підвищеної потужності 5KSM7591: Один рік повної гарантії з дати покупки.</p>	<p>Заміну частин і вартість ремонтних робіт у зв'язку з усуненням дефектів матеріалів і виготовлення. Технічне обслуговування має здійснюватися авторизованим центром обслуговування KitchenAid.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ремонт, який спричинений виконанням операцій, що відрізняються від перероблення звичайних продуктів.</li> <li>2. Пошкодження, що виникли внаслідок нещасного випадку, внесення змін, неправильного або поганого поводження, а також спричинені встановленням/експлуатацією, що не відповідає місцевим електротехнічним правилам.</li> </ol>

**KITCHENAID НЕ НЕСЕ ЖОДНОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА НЕПРЯМІ ЗБИТКИ.**