

# KitchenAid™

**КУХОННЫЙ КОМБАЙН ARTISAN™**  
**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ И КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ**



**Модели 5KFPM776 (показана  
на рисунке),  
5KFPM771, 5KFPM775 (не  
показаны)**

# Содержание

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Техника безопасности при работе с кухонным комбайном .....                 | 3  |
| Требования к электропитанию и подключению к электрической сети .....       | 3  |
| Важные меры обеспечения безопасности .....                                 | 4  |
| Принадлежности для кухонного комбайна .....                                | 5  |
| Подготовка кухонного комбайна к работе .....                               |    |
| Перед началом работы .....                                                 | 7  |
| Установка рабочей чаши .....                                               | 7  |
| Установка универсального ножа и насадки для замешивания теста .....        | 8  |
| Установка дискового ножа для нарезки ломтиками или шинковки .....          | 8  |
| Установка мини-чаши .....                                                  | 9  |
| Установка чаши шеф-повара .....                                            | 9  |
| Установка и использование насадки для взбивания .....                      | 10 |
| Установка и использование соковыжималки для citrusовых .....               | 10 |
| Эксплуатация кухонного комбайна .....                                      |    |
| Перед началом работы с кухонным комбайном .....                            | 12 |
| Блокировка толкателя для пищевых продуктов .....                           | 12 |
| Максимальный уровень жидкости .....                                        | 12 |
| Включение и выключение кухонного комбайна с помощью кнопок "I" и "O" ..... | 12 |
| Использование кнопки "Pulse" .....                                         | 13 |
| Двухсекционный толкатель для пищевых продуктов .....                       | 13 |
| Разборка кухонного комбайна .....                                          | 13 |
| Уход и очистка .....                                                       | 15 |
| Поиск и устранение неисправностей .....                                    | 16 |
| Советы по обработке пищевых продуктов .....                                | 17 |
| Работа с универсальным ножом .....                                         | 17 |
| Работа с дисковым ножом для нарезки ломтиками или шинковки .....           | 18 |
| Работа с насадкой для замешивания теста .....                              | 19 |
| Работа с насадкой для взбивания .....                                      | 19 |
| Полезные советы .....                                                      | 20 |
| Рецепты .....                                                              | 22 |
| Гарантия и информация о сервисных центрах .....                            |    |
| Гарантия на бытовой кухонный комбайн KitchenAid™ .....                     | 27 |
| Сервисные центры .....                                                     | 27 |
| Обслуживание клиентов .....                                                | 28 |

# Техника безопасности при работе с кухонным комбайном

**Ваша безопасность и безопасность окружающих очень важна.**

В настоящем руководстве и на электроприборе приводится большой объем информации о технике безопасности. Всегда читайте и соблюдайте все указания, касающиеся безопасности.



Так выглядит знак предупреждения об опасности.

Этот знак предупреждает о потенциальной опасности, которая может привести к смертельному исходу или нанесению травм Вам или окружающим Вас людям.

Информация о технике безопасности в настоящем руководстве предваряется знаком предупреждения об опасности в сочетании со словами "DANGER" (ОПАСНОСТЬ) или "WARNING" (ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ). Эти слова означают следующее:



**ОПАСНОСТЬ**

Существует опасность смертельного исхода и получения серьезных травм, если инструкции не будут соблюдаться неукоснительно.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Существует опасность смертельного исхода и получения серьезных травм в случае несоблюдения инструкций.

В информации по технике безопасности сообщается о характере потенциальной опасности, снижении риска получения травм и возможных последствиях несоблюдения инструкций.

## Требования к электропитанию и подключению к электрической сети

**Модели 5KFPM771, 5KFPM775, 5KFPM776:**

Напряжение питания 230-240 вольт переменного тока  
Частота 50 Гц

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Штепсельная вилка шнура питания у моделей 5KFPM771, 5KFPM775 и 5KFPM776 имеет контакт заземления. Для уменьшения риска поражения электрическим током, такую вилку можно вставить в электрическую розетку только в одном определенном положении. Если вилка не подходит к розетке, то обратитесь к квалифицированному электрику. Запрещается вносить любые изменения в конструкцию штепсельной вилки.

Запрещается использовать удлинительный шнур. Если шнур питания является слишком коротким, то обратитесь к квалифицированному электрику или специалисту по ремонту для установки электрической розетки рядом с электроприбором.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**



### **Опасность поражения электрическим током**

Электроприбор должен подключаться к электрической розетке с 3 выводами. Запрещается отсоединять вывод заземления. Запрещается использовать переходник. Запрещается использовать удлинительный шнур. Несоблюдение данных указаний может привести к смертельному исходу, пожару или поражению электрическим током.

# ВАЖНЫЕ МЕРЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электробытовых приборов необходимо всегда соблюдать следующие меры предосторожности:

1. Прочитайте все инструкции.
2. В целях защиты от опасности поражения электрическим током запрещается помещать кухонный комбайн в воду или иную жидкость.
3. Всегда извлекайте штепсельную вилку из розетки, когда электроприбор не используется, перед установкой или снятием принадлежностей, а также перед выполнением чистки.
4. Избегайте контакта с движущимися частями электроприбора.
5. Запрещается эксплуатация электроприбора с повреждениями шнура или штепсельной вилки, а также эксплуатация электроприбора после нарушения его нормальной работы, падения или повреждения любым образом. Возвратите электроприбор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки электрических или механических частей.
6. Использование насадок, не рекомендованных или не продаваемых изготовителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или травмам.
7. Запрещается эксплуатировать электроприбор снаружи помещения.
8. Для уменьшения риска получения увечий или повреждения кухонного комбайна, при обработке пищевых продуктов запрещается держать руки и посуду рядом с движущимися ножами или дисками. Запрещается использовать скребок при работающем кухонном комбайне.
9. Ножи имеют острые лезвия. Соблюдайте осторожность при работе с ними.
10. Для снижения риска получения травм запрещается устанавливать ножи или диски на блоке основания до надежного закрепления чаши.
11. Перед началом эксплуатации электроприбора всегда проверяйте надежность фиксации крышки.
12. Запрещается подача пищевых продуктов рукой. Всегда пользуйтесь специальным толкателем.
13. Не отключайте механизм блокировки крышки.
14. Настоящий электроприбор предназначен исключительно для бытового использования.
15. Настоящий электроприбор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами с недостаточным опытом и знаниями, не прошедшими обучения и инструктажа со стороны лиц, ответственных за их безопасность, в отношении вопросов, касающихся эксплуатации электроприбора.
16. Внимательно следите за детьми и не позволяйте им играть с электроприбором.
17. Перед заменой принадлежностей и выполнением действий с движущимися частями выключайте электроприбор и отсоединяйте его от электрической сети.

## СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ

Настоящий электроприбор имеет маркировку, соответствующую Европейской директиве 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Выполняя требования по надлежащей утилизации данного изделия, Вы помогаете предотвратить потенциальное отрицательное влияние на окружающую среду и здоровье людей, возможные при неправильной утилизации изделия.



Знак  на продукте или в документации, сопровождающей изделие, указывает на то, что настоящий электроприбор запрещается утилизировать, как бытовые отходы.

Вместо этого изделие должно быть направлено в соответствующий приемный пункт для вторичной переработки электрического или электронного оборудования.

Утилизация должна выполняться в соответствии с местными правилами по охране окружающей среды, касающимися утилизации отходов.

Утилизация должна проводиться в соответствии с правилами захоронения отходов, предусмотренными природоохранным законодательством конкретного региона.

Для получения дополнительной информации относительно эксплуатации, утилизации и вторичной переработки электроприбора обращайтесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором было приобретено настоящее изделие.

## Принадлежности для кухонного комбайна\*



### **Крышка рабочей чаши с загрузочной воронкой с ультрашироким отверстием**

Загрузочная воронка с широким отверстием, используемая в этом комбайне, является одной из самых больших по размеру среди подобных устройств и предназначена для загрузки крупных пищевых продуктов: томатов, огурцов, картофеля - целиком или крупными ломтиками.



### **Мини-чаша и мини-нож**

Мини-чаша емкостью 950 мл и нож из нержавеющей стали идеально подходят для рубки и перемешивания небольших объемов пищевых продуктов.



### **Двухсекционный толкатель пищевых продуктов**

Для проталкивания продуктов, имеющих меньшие размеры, достаньте малый толкатель из центральной загрузочной воронки внутри большого толкателя. С помощью малого толкателя и загрузочной воронки в комбайн удобно загружать травы, орехи, морковь и сельдерей. Малый толкатель можно использовать в качестве удобной мерной чашки емкостью 115 мл.



### **Дисковый нож для нарезки на ломтики, 2 мм**

С помощью этого ножа различные пищевые продукты – от нежных ягод клубники до частично размороженного мяса – можно нарезать ломтиками толщиной приблизительно 1,6 мм.



### **Рабочая чаша объемом 2,8 литра**

Прочная и вместительная чаша из поликарбоната предназначена для приготовления продуктов в большом количестве.



### **Дисковый нож для нарезки на ломтики, 4 мм**

С помощью этого ножа различные пищевые продукты можно нарезать ломтиками толщиной приблизительно 3,2 мм.



### **Чаша шеф-повара**

(входит в комплект принадлежностей для модели 5KFPM776)  
Установка чаши шеф-повара емкостью 2,4 литра в рабочую чашу для нарезки или шинковки пищевых продуктов позволит сохранить рабочую чашу в чистоте для других ингредиентов.



### **Дисковый нож для шинковки, 4 мм**

С помощью этого ножа можно нарезать соломкой толщиной приблизительно 3,2 мм твердые фрукты, овощи и сыр.



### **Дисковый нож "Жульен"**

(входит в комплект принадлежностей для моделей 5KFPM775 и 5KFPM776)  
Позволяет нарезать картофель, морковь, кабачки, тыкву, а также другие твердые фрукты и овощи ломтиками 3,5 мм x 2,5 мм для жульена.

\* Некоторые принадлежности могут отсутствовать в зависимости от модели, которую Вы приобрели.

# Принадлежности для кухонного комбайна\*



## Крепежный стержень дискового ножа

Крепежный стержень надевается на приводной вал на основании и вставляется в отверстие в нижней части дисковых ножей для нарезки на ломтики или шинковки.



## Прочное основание

На основании кухонного комбайна расположены кнопки с маркировкой "O", "I" и "Pulse" ("Импульсный" режим). Кроме того, в основании находится приводной вал для вращения ножей и дисков.



## Универсальный нож из нержавеющей стали

Универсальный нож для быстрой рубки, измельчения, смешивания и эмульгирования продуктов.

## Лопаточка/инструмент для очистки

Лопаточка специальной формы предназначена для удаления пищевых продуктов из чаш, с дисков и ножей.



## Насадка для замешивания теста

Лопатка для замеса теста специально предназначена для замешивания и перемешивания дрожжевого теста.

## Контейнер для принадлежностей шеф-повара

В этот стильный, прочный и компактный контейнер укладываются ножи, диски и принадлежности для безопасного хранения.



## Насадка для взбивания

С помощью насадки для взбивания можно быстро взбить сливки и яичные белки для меренги, мусса, суфле и десертов.

Контейнер для принадлежностей, прилагаемый к моделям **5KFPM775** и **5KFPM776**, позволяет хранить до пяти дисковых ножей. При покупке дополнительного дискового ножа Вы сможете хранить его в контейнере вместе с четырьмя дисковыми ножами, входящими в комплект принадлежностей для этих моделей.



## Соковыжималка для цитрусовых (входит в комплект принадлежностей для моделей 5KFPM775 и 5KFPM776)

Насадка состоит из емкости с ситечком, двухсекционного конуса и рычажка.

Съемный внешний конус предназначен для выжимания сока из крупных фруктов, например, грейпфрута, а внутренний конус удобно использовать для лимонов и лаймов.



**5KFPM771**



**5KFPM775 и 5KFPM776**

\* Некоторые принадлежности могут отсутствовать в зависимости от модели, которую Вы приобрели.

## Подготовка кухонного комбайна к работе



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Опасность пореза**  
**Соблюдайте осторожность при обращении с ножами.**  
**Несоблюдение данного требования может привести к нанесению резаных ран.**

#### Перед началом работы с кухонным комбайном

Прежде чем начать работать с кухонным комбайном в первый раз, необходимо вымыть рабочую чашу, крышку рабочей чаши, чашу шеф-повара, мини-чашу, толкатели загрузочных отверстий, диски и ножи вручную или в посудомоечной машине (см. раздел “Уход и очистка” на стр. 15).

#### Установка рабочей чаши

1. Установите основание кухонного комбайна на сухую, ровную поверхность стола таким образом, чтобы кнопки управления были впереди. Не вставляйте штепсельную вилку в электрическую розетку, если на основании не установлена чаша.
2. Установите рабочую чашу на основание так, чтобы ручка чаши была левее центра, а приводной вал вошел в отверстие в центре чаши.
3. Поверните рабочую чашу за ручку вправо до фиксации.



4. Установите в рабочую чашу нужную принадлежность. Инструкции по обращению с принадлежностями приведены на стр. 8-11 настоящего руководства.
5. Установите крышку рабочей чаши на рабочую чашу таким образом, чтобы загрузочная воронка располагалась левее ручки рабочей чаши. Возьмитесь за воронку и поверните крышку вправо до фиксации.



- ПРИМЕЧАНИЕ:** Во избежание повреждения рабочей чаши запрещается устанавливать на нее крышку до тех пор, пока рабочая чаша не будет зафиксирована на основании.
6. Вставьте двухсекционный толкатель в загрузочную воронку.



Продолжение на следующей странице

## Подготовка кухонного комбайна к работе



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



#### Опасность поражения электрическим током

Электроприбор должен подключаться к электрической розетке с 3 выводами с заземлением.

Запрещается отсоединять вывод заземления.

Запрещается использовать переходник.

Запрещается использовать удлинительный шнур.

Несоблюдение данных указаний может привести к смертельному исходу, пожару или поражению электрическим током.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

#### Опасность пореза

Соблюдайте осторожность при обращении с ножами.

Несоблюдение данного требования может привести к нанесению резаных ран.

#### Установка универсального ножа и насадки для замешивания теста

Установите нож на приводной вал. Поверните нож и опустите его на вал до упора.



#### Установка дискового ножа для нарезки ломтиками или шинковки

1. Установите крепежный стержень дискового ножа на приводной вал.



7. Вставьте штепсельную вилку в соответствующую электрическую розетку (см. раздел "Требования по электропитанию и подключению к электрической сети" на стр. 3).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Кухонный комбайн не будет работать, если рабочая чаша и крышка не зафиксированы на основании, и если толкатель не вставлен в загрузочную воронку до линии максимального наполнения.

Во избежание повреждения рабочей чаши запрещается снимать ее с основания вместе с крышкой.

## Подготовка кухонного комбайна к работе



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Опасность пореза**  
Соблюдайте осторожность при обращении с ножами.  
Несоблюдение данного требования может привести к нанесению резаных ран.



- Установите дисковый нож на металлический штифт крепежного стержня таким образом, чтобы сторона с выступающим лезвием располагалась сверху. На верхней части дискового ножа имеется выступ, а на нижней - углубление для удобства выравнивания ножа. Поверните дисковый нож и опустите его на стержень до упора.



### Установка мини-чаши

- Установите мини-чашу внутрь рабочей чаши на приводной вал. Поверните мини-чашу и опустите ее до упора. Мини-чаша при правильной установке внутри рабочей чаши не проворачивается.



- Установите мини-нож на приводной вал. Поверните нож и опустите его до упора. Аналогичным образом мини-чашу можно установить в чашу шеф-повара.

- Для извлечения мини-чаши по окончании работы, приподнимите ее за захваты для пальцев, расположенные у кромки чаши.



### Установка чаши шеф-повара (5KFPM776)

Установите чашу шеф-повара на приводной вал внутри рабочей чаши. Поверните чашу шеф-повара и опустите ее до упора. Чаша шеф-повара при правильной установке внутри рабочей чаши не проворачивается.

Чаша шеф-повара может использоваться только с дисковыми ножами для нарезки и шинковки. Она не предназначена для универсального дискового ножа. Для извлечения чаши шеф-повара по окончании работы, приподнимите ее за захваты для пальцев, расположенные у кромки чаши.

Продолжение на следующей странице

# Подготовка кухонного комбайна к работе

## Установка и использование насадки для взбивания

Насадка для взбивания предназначена для взбивания яичных белков или густых сливок для создания украшений для блюд или приготовления мягкой меренги. Для достижения наилучших результатов, за один раз необходимо взбивать не менее 237 мл (1 чашки 125 г) густых сливок или 3 яичных белков. Меньшее количество продукта не всегда взбивается до максимального объема.

### Сборка и установка насадки:

Насадка для взбивания состоит из четырех частей: стержня, кожуха стержня, венчика для взбивания и колпачка.



1. Установите стержень насадки для взбивания на приводной вал. Плавно вращая стержень, опустите его на вал до упора.
2. Совместите L-образную прорезь на насадке со штырьком на кожухе стержня и наденьте венчик на заглушку. Для фиксации венчика его необходимо немного повернуть.
3. Установите кожух стержня и венчик на стержень насадки для взбивания. Нажмите на них сверху до зацепления зубцов на стержне и венчике.
4. Наденьте на насадку колпачок и нажмите вниз до фиксации.

5. Установите крышку рабочей чаши на рабочую чашу таким образом, чтобы загрузочная воронка располагалась левее ручки чаши. Убедитесь в том, что центральный штифт насадки для взбивания входит в центральное отверстие крышки. Возьмитесь за загрузочную воронку и поверните крышку вправо до фиксации, после чего вставьте толкатель в загрузочную воронку. Насадка для взбивания готова к работе.
6. Нажмите на кнопку "I" и взбейте ингредиенты до требуемой консистенции и объема. По окончании нажмите на кнопку "O".

### Разборка и снятие насадки:

1. Извлеките штепсельную вилку электроприбора из электрической розетки. Поверните крышку рабочей чаши по часовой стрелке и снимите ее.
2. Приподнимите и снимите насадку для взбивания с приводного вала. Вылейте взбитые ингредиенты из рабочей чаши.
3. Снимите колпачок с насадки для взбивания. Для снятия кожуха со стержня нажмите сверху на штифт стержня. Поверните венчик, для того чтобы разблокировать его, и затем снимите венчик с кожуха стержня.

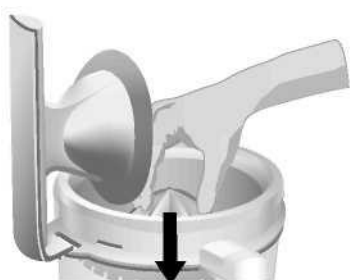
## Установка и использование соковыжималки для цитрусовых (для моделей 5KFRM775 и 5KFRM776)

1. Установите и зафиксируйте рабочую чашу на основании.
2. Установите в чашу емкость с ситечком таким образом, чтобы зажим с фиксатором располагался левее ручки рабочей чаши.
3. Поверните емкость против часовой стрелки до фиксации зажима в ручке.



## Подготовка кухонного комбайна к работе

4. Двухсекционный конус состоит из двух конусов большего и меньшего диаметра для фруктов разного размера. Конус большего диаметра подходит для выжимания грейпфрутов, апельсинов и других крупных фруктов. Для выжимания сока из фруктов меньшего размера – лимонов и лаймов – снимите большой конус и используйте расположенный под ним малый конус.
5. Откройте крышку соковыжималки и установите конус внутри емкости с ситечком на приводной вал. Поверните конус на валу и опустите его до упора.



6. Разрежьте пополам фрукт для выжимания.
7. Положите половину фрукта на конус.
8. Закройте крышку емкости с ситечком. Для равномерного давления на фрукт удерживайте рычажок в нижнем положении открытой ладонью. Соковыжималкой для цитрусовых можно пользоваться только в том случае, когда рычажок находится в нижнем положении и прижимает фрукт к конусу.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не рекомендуется работать с соковыжималкой для цитрусовых без съемного рычажка. Если Вы используете соковыжималку без рычажка, то отсоедините его от емкости (см. пункт 14).

9. Включите соковыжималку, нажав на кнопку “I” или “Pulse”.
  10. По окончании работы нажмите на кнопку “O”.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** Во избежание вытекания сока из чаши следите за тем, чтобы уровень жидкости не превышал максимальный уровень, указанный на чаше (см. стр. 12).
11. Отсоедините кухонный комбайн от электрической сети.
  12. Поверните емкость с ситечком по часовой стрелке и разблокируйте ее. Уберите отжатый фрукт, снимите конус и извлеките емкость с ситечком из рабочей чаши.
  13. Снимите рабочую чашу с кухонного комбайна и перелейте сок в приготовленную посуду.
  14. Для отсоединения съемного рычажка от емкости с ситечком для тщательной очистки потяните на себя зажим у основания емкости и снимите рычажок.
  16. При установке рычажка на емкость с ситечком следите за тем, чтобы язычок зажима вошел в вырез емкости.

# Эксплуатация кухонного комбайна



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



### Опасность, связанная с вращающимися ножами

Всегда используйте толкатель для пищевых продуктов. Запрещается вставлять пальцы в отверстия электроприбора.

Храните в недоступном для детей месте. В случае несоблюдения приведенных указаний возможна травматическая ампутация конечностей или нанесение резаных ран.

### Перед началом работы с кухонным комбайном

Перед началом работы с кухонным комбайном проверьте правильность установки рабочей чаши, ножей и крышки рабочей чаши на блок основания (см. раздел "Подготовка кухонного комбайна к работе" на стр. 7).

### Блокировка толкателя для пищевых продуктов

Большой толкатель для пищевых продуктов является частью системы защитной блокировки. Кухонный комбайн не будет включаться до тех пор, пока толкатель не будет вставлен в загрузочную воронку до линии максимальной загрузки.



Для непрерывной работы вставьте большой толкатель в загрузочную воронку с ультрашироким отверстием и используйте малый толкатель (более подробное описание приводится на странице 13).

### Максимальный уровень жидкости

Линия на рабочей чаше показывает уровень жидкости, максимально допустимый для работы кухонного комбайна.



### Включение и выключение кухонного комбайна с помощью кнопок "I" и "O"

1. Для включения кухонного комбайна нажмите на кнопку "I". Загорится индикатор, и комбайн будет работать в непрерывном режиме.



2. Для остановки кухонного комбайна нажмите на кнопку "O". Индикатор погаснет и через несколько секунд автоматический тормоз остановит вращающиеся ножи или диски.
3. Прежде, чем снять крышку рабочей чаши, дождитесь полной остановки ножей или дисков. Перед снятием крышки рабочей чаши или извлечением штепсельной вилки из электрической розетки обязательно выключите кухонный комбайн.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если кухонный комбайн не работает, проверьте, зафиксирована ли крышка и рабочая чаша на основании. Проверьте также, вставлен ли толкатель в загрузочную воронку до линии максимального наполнения (см. раздел "Подготовка кухонного комбайна к работе" на стр. 7).

## Эксплуатация кухонного комбайна

### Использование кнопки "Pulse"

Кнопка "Pulse" позволяет точно задавать продолжительность и частоту обработки продуктов. Этот режим идеально подходит для таких случаев, когда для измельчения продуктов достаточно кратковременного нажатия на кнопку. Для начала обработки продуктов нажмите на кнопку "Pulse" и удерживайте ее нажатой. Для остановки процесса обработки отпустите кнопку. При каждом нажатии на кнопку "Pulse" загорается индикатор.



**Двухсекционный толкатель для пищевых продуктов**

#### Двухсекционный толкатель для пищевых продуктов

Для нарезки ломтиками или шинковки в непрерывном режиме вставьте двухсекционный толкатель в загрузочную воронку, затем поверните малый центральный толкатель по часовой стрелке, для того чтобы разблокировать и снять его.

Для измельчения небольших кусочков или добавления жидкости во время работы кухонного комбайна используйте центральную загрузочную воронку и центральный толкатель. Если Вы не используете малую загрузочную воронку, то установите в нее малый толкатель и зафиксируйте его поворотом против часовой стрелки.



**Малый толкатель**

**Большой толкатель**

## Разборка кухонного комбайна



**Опасность пореза**  
Соблюдайте осторожность при обращении с ножами.  
Несоблюдение данного требования может привести к нанесению резаных ран.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если толкатель с трудом извлекается из загрузочной воронки, то, скорее всего, в системе блокировки застряли частицы продуктов. Для того чтобы высвободить толкатель, промойте рабочую чашу теплой водой или вымойте ее в посудомоечной машине.

1. Нажмите на кнопку "О".
2. Перед разборкой кухонного комбайна отсоедините от электрической сети.
3. Поверните крышку рабочей чаши влево и снимите ее.



Продолжение на следующей странице

## Разборка кухонного комбайна

4. Перед тем, как снять чашу, снимите дисковый нож, если он был установлен. Удерживая диск двумя пальцами, поднимите его вертикально вверх. Снимите крепежный стержень.



5. Если установлена мини-чаша или чаша шеф-повара, то снимите чашу, удерживая ее пальцами за захваты на кромке чаши.



6. Поверните рабочую чашу влево для ее разблокировки. Приподнимите и снимите чашу с основания.



7. Универсальный нож может быть извлечен из рабочей чаши до ее опорожнения. Нож также может оставаться в закрепленном виде в чаше при ее опорожнении. Удерживайте чашу снизу, зафиксировав пальцем штифт ножа через нижнее отверстие чаши, как показано на рисунке. Для очистки чаши и ножа от измельченных пищевых продуктов воспользуйтесь лопаточкой.



## Уход и очистка



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Опасность пореза**  
**Соблюдайте осторожность при обращении с ножами.**  
**Несоблюдение данного требования может привести к нанесению резаных ран.**

1. Нажмите на кнопку "О".
2. Отключите кухонный комбайн от электрической сети.
3. Протрите основание и шнур питания тканью, смоченной в теплой пене, протрите влажной тканью и затем насухо вытрите мягкой тканью. Запрещается использовать абразивные чистящие средства или губки для мытья посуды.
4. Остальные части кухонного комбайна можно мыть в посудомоечной машине. При загрузке элементов кухонного комбайна в посудомоечную машину следите за тем, чтобы они находились на достаточном расстоянии от нагревательных элементов. При ручной мойке частей кухонного комбайна запрещается использовать абразивные чистящие средства или губки для мытья посуды во избежание образования царапин или пятен на рабочей чаше и крышке. После мойки тщательно просушите все части комбайна.

5. Во избежание повреждения системы блокировки запрещается хранить рабочую чашу и крышку рабочей чаши в незаблокированном положении, когда кухонный комбайн не используется.



6. Намотайте шнур питания вокруг рабочей чаши и закрепите штепсельную вилку на шнуре зажимом.
7. Отсоединенные диски, штифты и ножи должны находиться в специальном контейнере для хранения принадлежностей в недоступном для детей месте.



5KFPM771



5KFPM775 и 5KFPM776

## Поиск и устранение неисправностей

- Если кухонный комбайн не функционирует, выполните следующие проверки:
  - Убедитесь в том, что крышка рабочей чаши и рабочая чаша зафиксированы на основании, а толкатель для пищевых продуктов вставлен в загрузочную воронку до линии максимального заполнения.
  - Проверьте, вставлена ли штепсельная вилка шнура питания в розетку, соответствующую требованиям по электропитанию и подключению к электрической сети (см. раздел "Требования к электропитанию и подключению к электрической сети" на стр. 3). Если да, то извлеките вилку из розетки и снова вставьте ее в ту же розетку.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**



**Опасность поражения электрическим током**

Электроприбор должен подключаться к электрической розетке с 3 выводами с заземлением.

Запрещается отсоединять вывод заземления.

Запрещается использовать переходник.

Запрещается использовать удлинительный шнур.

Несоблюдение данных указаний может привести к смертельному исходу, пожару или поражению электрическим током.

- Если кухонный комбайн не нарезает продукт ломтиками при использовании дискового ножа:
  - Убедитесь в том, что сторона дискового ножа с выступающим лезвием располагается сверху. На верхней части дискового ножа имеется выступ, а на нижней - углубления для удобства выравнивания ножа.
- Если крышка кухонного комбайна не закрывается при использовании дискового ножа:
  - Убедитесь в том, что дисковый нож установлен правильно с выступом, расположенным сверху. Проверьте правильность установки дискового ножа на крепежном стержне.
- Если кухонный комбайн отключается во время работы:
  - Возможно, произошел перегрев кухонного комбайна. При нагревании электродвигателя выше определенной температуры он автоматически отключается во избежание повреждения. Аварийное отключение вследствие перегрева должно наблюдаться чрезвычайно редко. В этом случае необходимо нажать на кнопку "О" и перед повторным включением подождать 15 минут, для того чтобы электродвигатель остыл. Если через 15 минут кухонный комбайн не включается, то подождите еще 15 минут.
- Если толкатель трудно извлечь из загрузочной воронки:
  - Возможно, в системе блокировки застряли частицы продуктов. Для того чтобы высвободить толкатель, промойте рабочую чашу теплой водой или вымойте ее в посудомоечной машине.

Если проблему не удалось решить методами, описанными в настоящем разделе, то обратитесь к гарантийному обязательству KitchenAid и разделу руководства, относящемуся к послепродажному обслуживанию на страницах 27 и 28. Не возвращайте кухонный комбайн в магазин, поскольку магазин не предоставляет сервисное обслуживание.

Если кухонный комбайн по-прежнему не работает, проверьте, не установлен ли в электрической цепи предохранитель или автоматический выключатель и убедитесь в том, что электрическая цепь замкнута.

# Советы по обработке пищевых продуктов



## РАБОТА С УНИВЕРСАЛЬНЫМ НОЖОМ

### Для измельчения свежих фруктов или овощей:

Очистите фрукты или овощи от кожуры, удалите сердцевину и/или семена. Нарежьте на дольки размером 2,54 – 3,81 см. Измельчите до необходимого размера, включая режим "Pulse" несколько раз на короткое время (на 1-2 секунды). При необходимости очистите стенки чаши скребком.

### Для приготовления пюре из фруктов и овощей, подвергнутых тепловой обработке (за исключением картофеля):

На одну чашку продукта добавьте 60 мл (¼ чашки) жидкости по рецепту и измельчайте, включая на короткое время режим "Pulse", до измельчения на мелкие кусочки. Затем измельчайте в непрерывном режиме до нужной консистенции. При необходимости очистите стенки чаши скребком.

### Для приготовления картофельного пюре:

Установите чашу шеф-повара (модель 5KFPM776) в рабочую чашу. Используя дисковый нож для шинковки, измельчите горячий отварной картофель. Извлеките чашу шеф-повара с измельченным картофелем. Установите в рабочую чашу универсальный нож и поместите в нее измельченный картофель, кусочек размягченного сливочного масла, молоко и приправы. Измельчите, включая режим "Pulse" 3-4 раза на короткое время (2-3 секунды), до полного впитывания молока и получения однородной массы. Не подвергайте слишком длительной обработке. Для других моделей кухонных комбайнов, при приготовлении картофельного пюре можно использовать рабочую чашу.

### Для измельчения сухофруктов или фруктов с клейкой мякотью:

Такие продукты должны измельчаться охлажденными. На 60 г (½ чашки) сухофруктов добавьте 30 г (¼ чашки) муки согласно рецепту и измельчайте фрукты до нужной консистенции, включая режим "Pulse" на короткое время.

### Для измельчения цедры:

Снимите окрашенную часть кожуры (не задевая белую кожицу) острым ножом, нарежьте ее на небольшие полоски и мелко измельчите.

### Для измельчения чеснока, свежих трав или овощей в небольшом количестве:

Продукты подаются через загрузочную воронку во включенный кухонный комбайн и мелко измельчаются. Для обеспечения наилучших результатов трава и поверхность рабочей чаши должны быть сухими.

### Для измельчения орехов или для приготовления орехового масла:

Измельчите до нужной степени помола одну порцию орехов из расчета максимального веса 375 г (3 чашки), включая режим "Pulse" несколько раз на короткое время (1-2 секунды). Для грубого помола измельчайте за один раз меньшее количество орехов, включая режим "Pulse" несколько раз на короткое время (1-2 секунды). Для более тонкого помола включайте режим "Pulse" большее число раз. Для приготовления орехового масла измельчайте орехи в непрерывном режиме до получения однородной массы. Готовый продукт уберите в холодильник.

### Для приготовления рубленого сырого или приготовленного мяса, мяса птицы или морепродуктов:

Данные продукты должны быть сильно охлажденными. Нарежьте мясо на кубики размером 2,54 см. Измельчайте порциями максимальным весом 450 г до нужного размера, включая режим "Pulse" несколько раз на короткое время (1-2 секунды). При необходимости очистите стенки чаши скребком.

### Для измельчения хлеба, печенья или крекеров:

Поломайте данные продукты на кусочки размером от 3,8 до 5 см и измельчайте их до тонкого помола. Более крупные куски сначала измельчите, включая режим "Pulse" 2-3 раза на короткое время (1-2 секунды), затем измельчайте до тонкого помола.

### Для растапливания шоколада согласно рецепту:

Уложите шоколад в рабочую чашу, насыпьте в нее сахар и мелко измельчите. Подогрейте жидкость согласно рецепту. При работающем комбайне влейте горячую жидкость через загрузочную воронку и продолжайте обработку до получения однородной массы.

## Советы по обработке пищевых продуктов

**Для натирания на терке твердого сыра, например, пармезана или пекорино:**

Запрещается натирать такие твердые сыры, которые нельзя проткнуть кончиком острого ножа. Для измельчения твердого сыра можно использовать универсальный нож. Нарежьте сыр кубиками размером 2,54 см и положите в рабочую чашу. Измельчайте, включая режим "Pulse" несколько раз на короткое время до получения грубой стружки, и затем продолжайте измельчать в непрерывном режиме до тонкого помола. Кубики сыра также можно добавлять в чашу через малую загрузочную воронку при работающем кухонном комбайне.



### **РАБОТА С ДИСКОВЫМ НОЖОМ ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ ИЛИ ШИНКОВКИ**

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При загрузке кусочков продуктов в ультраширокое загрузочное отверстие не превышайте уровень максимального заполнения. Это позволит толкателю активизировать систему блокировки и включать комбайн.

**Для нарезки продуктов для жульена, нарезки овощей или фруктов на палочки и полоски:**

Порежьте продукты таким образом, чтобы кусочки продукта проходили горизонтально через загрузочную воронку. Поместите продукты в загрузочную воронку горизонтально. Нарежьте продукты на ломтики, создавая равномерное давление толкателем. Возьмите нарезанные продукты и поместите их вертикально или горизонтально в загрузочную воронку. Нарежьте продукты, создавая равномерное давление толкателем.



**Для нарезки ломтиками или шинковки фруктов или овощей, имеющих большую длину или маленький диаметр, например, сельдерея, моркови, бананов:**

Порежьте продукты таким образом, чтобы они помещались в загрузочную воронку вертикально или горизонтально и плотно заполните ими загрузочную воронку. Нарежьте продукты, создавая равномерное давление толкателем.



В качестве альтернативного варианта, воспользуйтесь малой загрузочной воронкой внутри двухсекционного толкателя. Расположите продукты вертикально в загрузочной воронке и нарежьте их, используя малый толкатель.

**Для нарезки ломтиками или шинковки округлых фруктов или овощей, например, лука, яблок и сладкого перца:**

Очистите продукты от кожуры, сердцевинки и/или семян, разрежьте пополам или на четвертинки таким образом, чтобы они проходили в загрузочную воронку. Поместите продукты в загрузочную воронку и нарежьте их, создавая равномерное давление толкателем.

**Для нарезки ломтиками или шинковки фруктов или овощей небольшого размера, например, клубники, грибов и редиса:**

Поместите продукты в загрузочную воронку слоями вертикально или горизонтально до линии максимального заполнения загрузочной воронки для обеспечения надлежащей подачи продуктов. Нарежьте продукты, создавая равномерное давление толкателем. В качестве альтернативного варианта, воспользуйтесь малой загрузочной воронкой внутри двухсекционного толкателя. Расположите продукты вертикально в загрузочной воронке и нарежьте их, используя малый толкатель.

# Советы по обработке пищевых продуктов

## Для шинковки листьев шпината и других огородных культур:

Сверните слой листьев и поместите их вертикально в загрузочную воронку. Нарежьте листья, создавая равномерное давление толкателем.



## Для нарезки ломтиками неготовленного мяса или птицы, например, для обжаривания методом "стир-фрай":

Нарежьте или сверните продукты таким образом, чтобы они помещались в загрузочную воронку. Завяжите продукты и замораживайте до твердого состояния (от 30 минут до 2 часов в зависимости от толщины продуктов). На всякий случай проверьте, что продукты можно проткнуть кончиком острого ножа. Если проткнуть продукты не получается, то подождите, пока они слегка оттают, и затем нарежьте их, создавая равномерное давление толкателем.

## Для нарезки ломтиками приготовленного мяса или птицы, включая салями, пепперони и т.д.:

Продукты должны быть сильно охлаждены. Порежьте продукты кусочками, помещающимися в загрузочную воронку, и затем нарежьте их, создавая равномерное давление толкателем.

## Для нарезки твердого и мягкого сыра:

Твердые сыры должны быть сильно охлаждены. Для достижения наилучших результатов при нарезке мягких сыров, таких, как моцарелла, предварительно охладите сыр в течение 10-15 минут. Порежьте сыр кусочками, помещающимися в загрузочную воронку, и затем нарежьте сыр, создавая равномерное давление толкателем.

## Для нарезки ломтиками или шинковки продуктов грушевидной формы, например, сладкого картофеля, баклажанов, кабачков:

Расположите продукт горизонтально таким образом, чтобы его более толстая сторона располагалась левее загрузочной воронки, если стоять лицом к кухонному комбайну. Нарежьте продукт, создавая равномерное давление толкателем.

## РАБОТА С НАСАДКОЙ ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА



Насадка для замешивания теста предназначена для быстрого и тщательного замешивания и перемешивания дрожжевого теста. Шарик из теста будет сформирован за 1 минуту или еще быстрее. Если тесто будет перемешиваться дольше 1 минуты, оно размажется по стенкам чаши. Для достижения наилучших результатов не замешивайте тесто для рецептов, требующих более 250-375 г (2-3 чашки) муки.



## РАБОТА С НАСАДКОЙ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

### Для приготовления мягкой меренги из яичного белка:

В рабочую чашу с установленной насадкой для взбивания поместите 3 яичных белка и  $\frac{1}{4}$  чайной ложки винного камня. Взбивайте в течение 30-45 секунд до образования пены. Не выключая кухонный комбайн, медленно добавляйте 40 г ( $\frac{1}{3}$  чашки) сахарного песка через малую загрузочную воронку и взбивайте до густой и вязкой консистенции в течение приблизительно 2,5-3 минут. При необходимости останавливайте комбайн для проверки консистенции смеси.

### Для взбивания сливок:

В рабочую чашу с установленной насадкой для взбивания поместите густые сливки и взбивайте 30 секунд. Не выключая кухонный комбайн, медленно добавляйте 2 столовые ложки сахарной пудры через малую загрузочную воронку и взбивайте до густой и вязкой консистенции в течение приблизительно 30-40 секунд. При необходимости останавливайте комбайн для проверки консистенции смеси. Не выключая кухонный комбайн, при желании добавьте  $\frac{1}{2}$  чайной ложки ванили через малую загрузочную воронку и остановите комбайн сразу после смешивания. Не допускайте слишком продолжительного взбивания.

## Полезные советы

1. Во избежание повреждения электродвигателя или ножа кухонного комбайна не измельчайте твердые или сильно замороженные продукты, которые нельзя проткнуть острым ножом. Если часть твердого продукта, такого как морковь, застряла на ноже, остановите кухонный комбайн и извлеките нож. Аккуратно удалите части продукта с ножа.
2. При подаче продуктов через загрузочную воронку с ультрашироким отверстием следите за тем, чтобы не превышался уровень максимального заполнения. Это позволит толкателю активизировать систему блокировки и включать комбайн.
3. Не переполняйте рабочую чашу или мини-чашу. Для жидких смесей заполняйте рабочую чашу на  $1/2 - 2/3$  от полного объема. Для более густых смесей заполняйте рабочую чашу до  $3/4$  объема. Для жидкостей заполняйте рабочую чашу до максимального объема, как описано на странице 12. При мелкой нарезке рабочая чаша должна быть заполнена не более чем на  $1/3 - 1/2$  от полного объема. Для жидкостей объемом не более 237 мл (1 чашка) или продуктов весом не более 63 г ( $1/2$  чашки) используйте мини-чашу.
4. Установите дисковые ножи для нарезки ломтиками таким образом, чтобы режущая поверхность находилась правее от загрузочного отверстия. Это позволит ножу совершить полный оборот перед соприкосновением с продуктом.
5. Для увеличения скорости работы кухонного комбайна, закладывайте продукты для измельчения через малое загрузочное отверстие во время работы комбайна.
6. Для достижения наилучших результатов при нарезке продуктов разного вида необходимо менять давление толкателя. Для мягких продуктов (клубника, томаты и т.д.) требуется слабое давление, для продуктов средней твердости (картофель, кабачки) необходимо оказывать среднее давление, а для твердых продуктов (морковь, яблоки, твердые сыры, частично замороженное мясо и т.д.) должно использоваться сильное давление.
7. Мягкие сыры и сыры средней твердости могут размазываться или налипать на дисковый нож. Во избежание этого, нарежьте только хорошо охлажденный сыр.
8. Иногда тонкие продукты, такие как морковь или сельдерей, падают в загрузочное отверстие и не нарезаются ровными ломтиками. Для предотвращения этого разрежьте продукт на несколько частей и загрузите их все сразу. При резке небольших или тонких кусочков очень удобно использовать малое загрузочное отверстие в двухсекционном толкателе.
9. При приготовлении теста для торта, взбитого теста для пирога или печенья сначала смешивайте сливки с сахаром при помощи универсального ножа. Затем добавьте сухие ингредиенты. Во избежание сильного измельчения поместите орехи и фрукты поверх смеси. Смешивайте орехи и фрукты, включая режим "Pulse" на короткое время, пока ингредиенты не перемешаются. Избегайте избыточного перемешивания.
10. Если нарезанные части продуктов скопились на одной из стенок чаши, остановите комбайн и распределите их при помощи лопатки.
11. Если продукты достигают нижней части дискового ножа для шинковки или нарезки ломтиками, то их необходимо убрать из-под дискового ножа.
12. Несколько больших кусков могут оставаться сверху дискового ножа после измельчения. При желании их можно нарезать вручную и добавить в смесь.
13. Организуйте работу таким образом, чтобы реже выполнять очистку чаши. Сначала измельчайте сухие или твердые ингредиенты, а затем – жидкие.
14. Для облегчения очистки универсального ножа от продуктов опорожните рабочую чашу, установите крышку и включите комбайн на 1-2 секунды в режиме "Pulse" для очистки ножа вращением.



## Полезные советы

---

15. После снятия крышки рабочей чаши положите ее на кухонный стол верхней стороной вниз. В этом случае стол останется чистым.
16. Для удаления содержимого рабочей чаши без снятия универсального ножа возьмите рабочую чашу снизу и придерживайте нож одним пальцем через центральное отверстие. Затем удалите продукты из чаши и с ножа при помощи лопатки.
17. Кухонный комбайн не предназначен для выполнения следующих функций:
  - перемалывание кофейных зерен, зерен других видов, твердых специй;
  - перемалывание костей или других несъедобных частей продуктов;
  - превращение в жидкое состояние фруктов и овощей;
  - нарезка сваренных вкрутую яиц или охлажденного мяса.
18. В случае окрашивания какой-либо пластиковой детали комбайна после обработке продуктов, очистите ее лимонным соком.



## Приправа из белого бальзамического уксуса

|     |                                                                 |                                                                                                                                                        |
|-----|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | столовая ложка свежих листьев базилика                          | Установите мини-чашу и мини-нож в рабочую чашу. Во время работы комбайна добавьте базилик, орегано и чеснок через малое загрузочное отверстие.         |
| 1   | столовая ложка свежих листьев орегано                           | Измельчайте продукты в течение 5-8 секунд. Очистите стенки чаши. Во время работы комбайна добавьте бальзамический уксус, винный уксус, соль, горчицу и |
| 1   | долька чеснока                                                  | красный перец, медленно влейте масло через малое загрузочное отверстие.                                                                                |
| 3   | столовых ложки белого бальзамического уксуса*                   | Смешивайте до тех пор, пока приправа не станет равномерно густой. Подавайте с зеленым салатом.                                                         |
| 3   | столовых ложки белого винного уксуса*                           | Количество: 8 порций (2 столовые ложки в каждой порции).                                                                                               |
| 1/2 | чайной ложки соли                                               |                                                                                                                                                        |
| 1/4 | чайной ложки сухой горчицы                                      | *Вместо белого бальзамического уксуса можно использовать черный бальзамический уксус, а вместо белого винного уксуса можно использовать                |
| 1/8 | чайной ложки молотого красного перца                            | красный винный уксус.                                                                                                                                  |
| 180 | мл (3/4 чашки) оливкового масла первого отжима ("Extra virgin") | 1 порция: приблизительно 190 калорий.                                                                                                                  |

## Суп из брокколи и сыра чеддер

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 230 г охлажденного сыра чеддер                                      | Установите 4 мм дисковый нож для шинковки в рабочую чашу. Добавьте сыр. Измельчите сыр, извлеките из чаши и отложите в сторону.                                                                                                                                                                             |
| 1 небольшая луковица, разрезанная на части в продольном направлении | Замените дисковый нож для шинковки на 2 мм дисковый нож для нарезки. Добавьте лук и сельдерей и нарежьте их. Растопите масло в большой кастрюле или жаровне на среднем огне. Поместите лук и сельдерей в кастрюлю. Готовьте, периодически помешивая, 2-3 минуты или до тех пор, пока они не станут мягкими. |
| 1 сельдерей, разрезанный на части по 6 см                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2 столовых ложки сливочного масла или маргарина                     | Отрежьте плодоножки у брокколи и очистите с них жесткую кожицу. Разрежьте соцветия на маленькие кусочки. Установите 2 мм дисковый нож для нарезки в рабочую чашу. Добавьте плодоножки и измельчите их. Поместите плодоножки в кастрюлю.                                                                     |
| 1 большой кочан брокколи (около 450 г)                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 700 мл (3 чашки) куриного бульона                                   | Добавьте соцветия брокколи и бульон в кастрюлю. Доведите до кипения на среднем огне. Уменьшите огонь, неплотно накройте крышкой и кипятите, периодически помешивая, 6-10 минут или до тех пор, пока брокколи не станет мягкой. Снимите с огня.                                                              |
| 475 мл (2 чашки) молока                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 30 г (1/4 чашки) муки                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2 чайных ложки дижонской горчицы                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 1 чайная ложка порошка карри (по вкусу)                             | Установите вместо дискового ножа для нарезки универсальный нож. С помощью шумовки переложите овощи из кастрюли в рабочую чашу. Добавьте 178 мл (3/4 чашки) молока. Измельчите овощи (в течение 5-8 секунд). Отложите в сторону.                                                                             |
| 1/8 чайной ложки соуса из острого перца                             | Взбейте муку с оставшимися 300 мл (1 1/4 чашки) молока в средней чаше. Добавьте горчицу, порошок карри (по вкусу) и соус из острого перца. Тщательно перемешайте.                                                                                                                                           |
|                                                                     | Добавьте молочную смесь в бульон, находящийся в кастрюле. Перемешивая на среднем огне, доведите до кипения. Уменьшите огонь. Отложите 30 г (1/4 чашки) измельченного сыра и добавьте весь оставшийся сыр в кастрюлю. Перемешивайте, пока сыр не расплавится.                                                |
|                                                                     | Положите в кастрюлю смесь брокколи. Поставьте на сильный огонь. Посыпьте оставшимися 30 г (1/4 чашки) сыра.                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                     | Количество: 7 порций (237 мл/1 чашка в каждой порции).                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                     | 1 порция: приблизительно 250 калорий.                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## Весенняя смесь с рисом басмати

|     |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | долька чеснока                                                  | Установите универсальный нож в рабочую чашу. Во время работы комбайна добавьте чеснок через малое загрузочное отверстие. Измельчайте в течение 5 секунд. Добавьте лук-шалот. Нажмите на кнопку "Pulse" 2-3 раза, на 2 секунды каждый раз, или до тех пор, пока все компоненты не будут измельчены. Подогрейте масло в большой кастрюле на среднем огне. Добавьте смесь с луком-шалотом. Готовьте 1-2 минуты до размягчения, часто помешивая. Снимите с огня, отставьте в сторону.                                                                                                                                                  |
| 1   | лук-шалот, нарезанный кубиками                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1   | столовая ложка оливкового масла                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ¼   | фунта (около 125 г) свежей очищенной зеленой фасоли             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1   | небольшая морковь, очищенная и разрезанная на поперечные дольки | Установите вместо универсального ножа 2 мм дисковый нож для шинковки. Добавьте зеленую фасоль и морковь и нарежьте их. Добавьте в кастрюлю со смесью с луком-шалотом. Добавьте бульон, воду, соль, черный перец и кориандр (по вкусу). Доведите до кипения. Перемешайте с рисом. Опять доведите до кипения, уменьшите огонь. Закройте крышкой и варите 15 минут или до тех пор, пока жидкость не впитается.                                                                                                                                                                                                                        |
| 356 | мл (1½ чашки) куриного бульона                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 237 | мл (1 чашка) воды                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1   | чайная ложка соли                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ¼   | чайной ложки черного перца                                      | В это время отрежьте верхушки стеблей спаржи и оставьте стебли. Отложите в сторону. Замените нож для шинковки на универсальный нож. Во время работы кухонного комбайна добавьте тимьян и петрушку через малое загрузочное отверстие. Измельчайте в течение приблизительно трех секунд. Добавьте перец. Нажмите на кнопку "Pulse" 2-3 раза, на 2 секунды каждый раз, или до тех пор, пока все компоненты не будут измельчены. Замените универсальный нож 2 мм ножом для шинковки. Добавьте стебли спаржи и нарежьте их. Добавьте нарезанные стебли спаржи в кастрюлю с рисом. Добавьте верхушки стеблей спаржи. Хорошо перемешайте. |
| 1   | чайная ложка молотого кориандра (по вкусу)                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 170 | г (1½ чашки) риса                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 227 | г (½ фунта) свежей спаржи                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2   | чайные ложки свежих листьев тимьяна                             | Накройте крышкой и оставьте на 10 минут. Взбейте вилкой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2   | столовые ложки свежих листьев петрушки                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ¼   | стручка красного перца, нарезанного кубиками                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|     |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

Количество: 6 порций (125 г/1 чашка в каждой порции)

Порция: приблизительно 200 калорий.

## Соте из курицы с арахисовым соусом

|                                       |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Курица</b>                         |                                                           | Установите универсальный нож в рабочую чашу. Во время работы кухонного комбайна добавьте чеснок и корень имбиря через малое загрузочное отверстие. Измельчайте продукты в течение 5-10 секунд. Добавьте соевый соус, масло и коричневый сахар. Перемешивайте 15-20 секунд, пока не растворится сахар. Выложите в пластиковую форму или неглубокую тарелку.                                                                                |
| 2                                     | <i>дольки чеснока</i>                                     | Добавьте курицу. Залейте маринадом и оставьте мариноваться на полчаса при комнатной температуре или, по крайней мере, на два часа в холодильнике. Выложите курицу из маринада. Не выливайте маринад.                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1                                     | <i>чайная ложка нашинкованного корня имбиря</i>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 60                                    | <i>мл (¼ чашки) соевого соуса</i>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2                                     | <i>столовых ложки арахисового или растительного масла</i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2                                     | <i>чайных ложки коричневого сахара</i>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 455-570 г (1-1¼ фунта) куриной грудки |                                                           | Нанизайте кусочки курицы на пропитанные водой деревянные шпажки или смазанные маслом металлические шпажки и обжарьте их на гриле над углями при средней температуре или в печи в 10-15 сантиметрах от огня в течение 8-10 минут или до готовности, поворачивая кусочки курицы. Во время приготовления кусочки курицы можно смазывать оставшимся маринадом. Подавайте с теплым или охлажденным до комнатной температуры арахисовым соусом. |
| <b>Соус</b>                           |                                                           | Установите универсальный нож в рабочую чашу. Добавьте все ингредиенты. Перемешайте ингредиенты в течение 5-10 секунд.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 80                                    | <i>мл (1/3 чашки) кокосового молока</i>                   | Количество: 4 порции.<br><br>1 порция: приблизительно 290 калорий.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 30                                    | <i>г (¼ чашки) арахисового масла</i>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2                                     | <i>столовых ложки соевого соуса</i>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ½                                     | <i>столовой ложки красной пасты карри</i>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## Торт из свежих фруктов

|                                          |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Корж</b>                              |                                                                                    | Установите универсальный нож в рабочую чашу. Добавьте муку, сахар и соль. Перемешивайте в течение 2 секунд. Добавьте масло и шортенинг. Нажмите на кнопку "Pulse" 3-4 раза, на 2-3 секунды каждый раз, или до тех пор, пока все компоненты не будут измельчены. В малой чаше смешайте один яичный желток, 2 столовые ложки воды и лимонный сок. Влейте в смесь с мукой. Нажмите на кнопку "Pulse" 2-4 раза, на 2-3 секунды каждый раз, или до тех пор, пока смесь не будет отходить от стенок чаши и не перестанет прилипать. Выложите тесто, накройте и охладите в течение полчаса. |
| 125                                      | г (1 чашка) муки                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 2                                        | чайных ложки сахара                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ¼                                        | чайной ложки соли                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 30                                       | г (¼ чашки) холодного масла, разрезанного на кусочки размером 2,5 см               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1                                        | столовая ложка холодного шортенинга                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1                                        | яичный желток                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 2                                        | столовых ложки очень холодной воды                                                 | В это время поставьте небольшую кастрюлю на средний огонь, добавьте сахар, кукурузный крахмал и соль. Добавьте смесь молока и сливок и два яичных желтка. Перемешивайте смесь, пока она не загустеет. Снимите с огня. Добавьте ванилин. Взбивайте до однородного состояния. Полностью охладите смесь.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1                                        | чайная ложка лимонного сока                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1                                        | яйцо, смешанное с одной столовой ложкой воды                                       | Поместите тесто на поверхность, посыпанную мукой. Раскатайте его в виде круга диаметром на 5 см больше, чем диаметр перевернутого 25-сантиметрового противня. Поместите круг на противень, стараясь не растягивать тесто. Подрежьте края коржа. Наколите поверхность вилкой. Выпекайте при 200°C в течение 8-12 минут или до тех пор, пока поверхность не станет золотисто-коричневой. Замажьте неровности в тесте смесью из яиц и воды. Выпекайте еще одну минуту. Полностью охладите.                                                                                              |
| <b>Крем</b>                              |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 30                                       | г (¼ чашки) сахара                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1                                        | столовая ложка кукурузного крахмала                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1/8                                      | чайной ложки соли                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 180                                      | мл (¾ чашки) молока и сливок, смешанных в равных частях                            | Вымойте комбайн. Установите двухмиллиметровый дисковый нож для шинковки в рабочую чашу. Добавьте персик, нарежьте и отложите в сторону. Добавьте клубнику и нарежьте ее.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2                                        | взбитых яичных желтка                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1/2                                      | чайной ложки ванилина                                                              | Распределите крем по коржу. Разложите нарезанные фрукты поверх крема. Аккуратно промажьте фрукты растопленным желе, которое должно полностью покрыть фрукты. Перед подачей охладите в холодильнике, как минимум, 1 час.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Украшение для верхней части торта</b> |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1                                        | персик среднего размера, очищенный, разрезанный на половинки с удаленной косточкой | Количество: 8 порций.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 125                                      | г (1 чашка) очищенной свежей клубники                                              | Совет: торт лучше подавать в день его приготовления.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2                                        | столовых ложки растопленного яблочного желе                                        | 1 порция: приблизительно 230 калорий.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## Гарантия на бытовой кухонный комбайн KitchenAid™

| Гарантийный срок                                                                                                                                                            | Компания KitchenAid покрое<br>т расходы за:                                                                                                                                                                     | Компания KitchenAid не будет<br>покрывать расходы за:                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Европа, Австралия и Новая Зеландия:</b><br>Три года полной гарантии с момента покупки кухонного комбайна. Десять лет полной гарантии с момента покупки электродвигателя. | Запасные части и затраты на ремонтные работы по устранению дефектов материалов или неисправностей. Техническое обслуживание и ремонт должны выполняться в авторизованных сервисных центрах компании KitchenAid. | <p>А Ремонт в случае использования кухонного комбайна для операций, не связанных с приготовлением пищи в домашних условиях.</p> <p>Б Ущерб, причиненный в результате несчастного случая, модификаций, неправильной эксплуатации или установки/использования электроприбора с несоблюдением действующих электротехнических норм и правил.</p> |

**КОМПАНИЯ KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.**

## Сервисные центры

Техническое обслуживание и ремонт должны выполняться только в авторизованных сервисных центрах компании KitchenAid. Для получения информации о ближайшем авторизованном сервисном центре компании KitchenAid обратитесь к дилеру, у которого был приобретен товар.

**В Великобритании:**  
Телефон: 0845 6011 287

**В Ирландии:**  
M.X. ELECTRIC  
Service Department  
25 Alymer Crescent  
Kilcock, CO.KILDARE

Телефон: 1 679 2398/87 2581574

Факс: 1 628 4368

**В Австралии:**  
Телефон: 1800 990 990

**В Новой Зеландии:**  
Телефон: 0800 881 200

## Сервисные центры

---

### **Для Великобритании и Северной Ирландии:**

Бесплатный телефон "горячей линии":

0800 988 1266

(звонки с мобильных телефонов оплачиваются согласно тарифам Вашей телефонной сети)

### **Для Ирландии:**

Телефон "горячей линии":

+44 (0) 20 8616 5148

### **Адрес:**

KitchenAid Europa, Inc.

PO BOX 19

B-2018 ANTWERP 11

BELGIUM

[www.KitchenAid.co.uk](http://www.KitchenAid.co.uk)

[www.KitchenAid.com](http://www.KitchenAid.com)



**FOR THE WAY IT'S MADE.™**

® Зарегистрированный товарный знак/™ Товарный знак KitchenAid, США  
© 2009. Все права защищены.

Технические характеристики могут быть изменены без уведомления.