



МИКСЕР

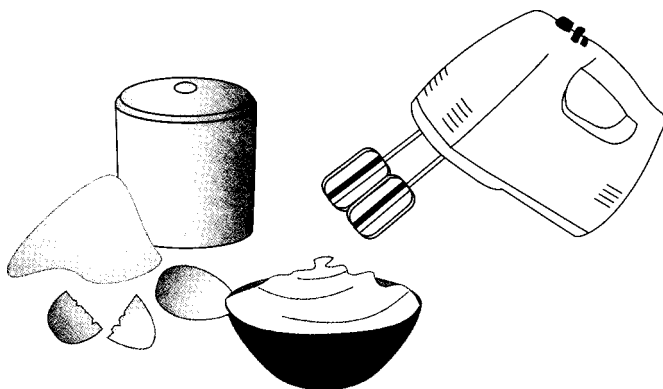
KF 352 C.W.

KF 350

KF 255

KF 255 B

KF 255 SC



Руководство пользователя

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ

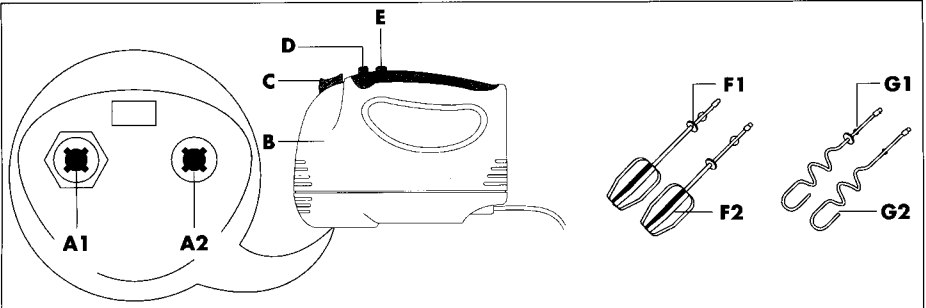
ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

- После того, как вы вынете миксер из упаковки, убедитесь, что он в нормальном состоянии. Если у вас есть сомнения, не пользуйтесь миксером; проконсультируйтесь с квалифицированным специалистом.
- Не оставляйте пластиковый пакет, в который упакован миксер, в местах, доступных для детей, так как он может представлять для них опасность.
- Если вилка миксера не подходит к розетке, вызовите квалифицированного специалиста, чтобы он заменил розетку на подходящую. Мы рекомендуем не пользоваться переходниками, разветвителями и удлинителями. В случаях, когда использование подобных устройств является необходимым, применяйте только такие переходники разветвители и удлинители, которые соответствуют требованиям безопасности и не превышают предельное значение напряжения, указанное на переходнике или удлинителе.
- Если миксер работает неправильно, обратитесь в Сервисный Центр.
- Миксер следует использовать только в тех целях, для которых он предназначен. Любое иное использование является неправильным и опасным. Производитель не несет никакой ответственности за возможный вред и/или ущерб, полученный в результате неправильного или неаккуратного использования прибора и/или в результате ремонта, произведенного неуполномоченными лицами.

Кроме того, необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Никогда не касайтесь миксера влажными или мокрыми руками.
- Никогда не пользуйтесь миксером, если вы босиком или у вас мокрые ноги.
- Не отсоединяйте вилку от розетки, вытягивая ее за шнур.
- Не подвергайте миксер воздействию атмосферных явлений (дождь, прямой солнечный свет, мороз и т.д.)
- Не позволяйте маленьким детям и людям, страдающим психическими расстройствами, пользоваться миксером без вашего присмотра.
- Отсоединяйте вилку от розетки, когда не пользуетесь миксером.
- Миксер не должен работать вхолостую или без надобности; это может быть источником опасности.
- Никогда не погружайте миксер в воду.
- При повреждении шнура питания немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту для его замены.
- Перед чистой или техническим обслуживанием миксера отсоедините вилку от розетки.
- Если миксер сломался и/или работает неудовлетворительно, выключите его и не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Для любого ремонта связывайтесь только с квалифицированным Сервис Центром.
- Храните это руководство в надежном месте, чтобы обратиться к нему при необходимости.

Материалы и отдельные детали, которые будут вступать в контакт с пищевыми продуктами, соответствуют положениям Директивы ЕЕС 89/109.



Модели KF350, KF352 C.W., KF352 C

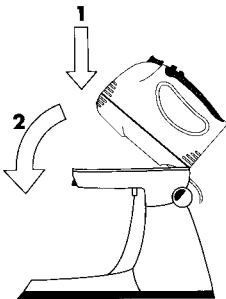
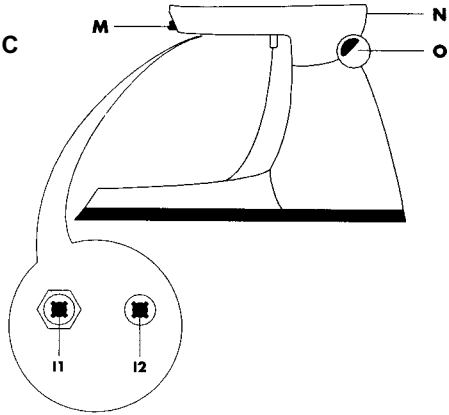
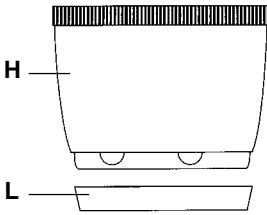


Рис.1

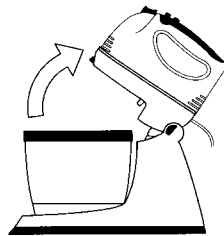


Рис.2

ОПИСАНИЕ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ KF 352 C.W., KF 350

- A1.** Отверстие (для взбивалки «F1» и для мешалки «G1»)
- A2.** Отверстие (для взбивалки «F2» и для мешалки «G2»)
- B.** Двигатель
- C.** Кнопка спуска взбивалок и мешалок
- D.** Переключатель ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) и регулятор скорости
- E.** Кнопка «TURBO» (ТУРБО)
- F1.** Взбивалка для отверстия «A1»
- F2.** Взбивалка для отверстия «A2»
- G1.** Мешалка для отверстия «A1»
- G2.** Мешалка для отверстия «A2»

Только для модели KF352C

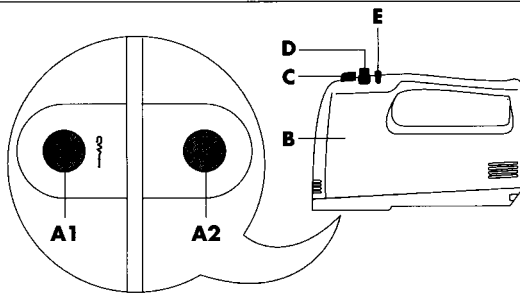
- H.** Чаша
- I1.** Отверстие (для взбивалки «F1» и мешалки «G1»)
- I2.** Отверстие (для взбивалки «F2» и мешалки «G2»)
- L.** Подставка для чаши
- M.** Кнопка включения прибора
- N.** Рукоятка вращения чаши
- O.** Выключатель вращения чаши

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

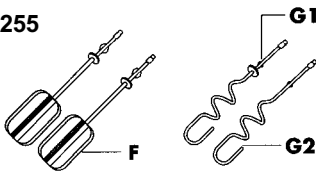
ВЗБИВАЛКИ (F1/F2): Идеально подходят для взбивания яичных белков или кремов, приготовления сладких соусов, острых соусов (например, майонеза), пудингов, легкого теста (для блинов, оладьев). Во время приготовления жидкого теста ингредиенты следует сначала немного перемешать взбивалками, а уж затем-мешалками.

МЕШАЛКИ (G1/G2): Мешалки идеально подходят для приготовления густого теста (например, для кексов, бриошей, слоеного теста).

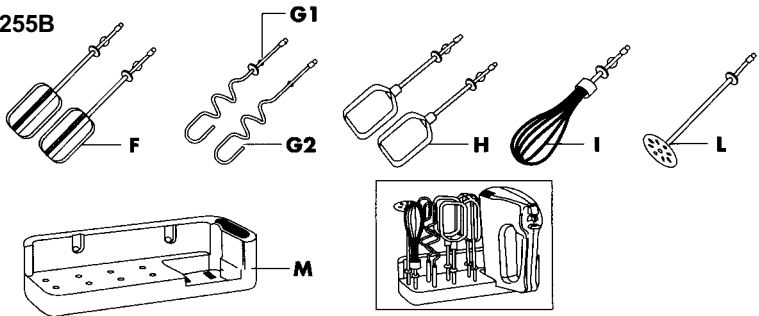
ВРАЩАЮЩАЯСЯ ЧАША С ПОДСТАВКОЙ (H) (только для модели KF352C): Чаша хорошо подходит для приготовления большого количества теста, требующего долгого времени для замешивания (для выпечки).



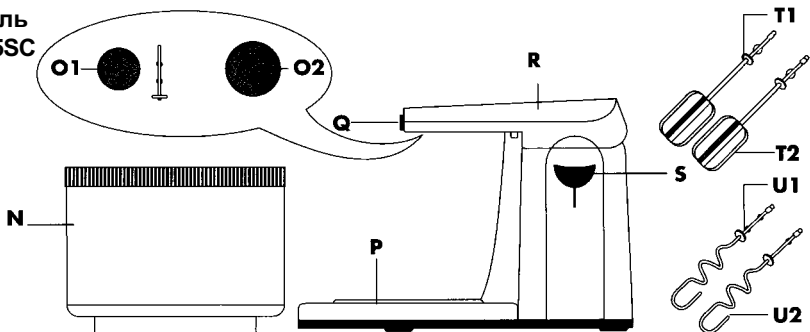
Модель KF255



Модель KF255B



Модель KF255SC



ОПИСАНИЕ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ KF 255, KF 255B, KF 255 SC

- A1. Отверстие (для взбивалки, тип G1)
- A2. Отверстие
- B. Двигатель
- C. Кнопка спуска взбивалок и мешалок
- D. Переключатель ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) и регулятор скорости
- E. Кнопка «Power boost» (Ускорения)
- F. Взбивалки
- G1. Мешалка, вставляемая в отверстие A1. (мод. KF255/KF255B)
- G2. Мешалка (мод. KF255/KF255B)
- H. Лопаточка (мод. KF255B)
- I. Венчик (мод. KF255B)
- L. Насадка-блендер (мод. KF255B)
- M. Держатель для насадок (мод. KF255B)
- N. Чаша
- O1. Отверстие (для взбивалки T1 и мешалки U1)
- O2. Отверстие (мод. KF255SC)
- P. Подставка для чаши (мод. KF255SC)
- Q. Кнопка для снятия прибора (мод. KF255SC)
- R. Рычаг вращения (мод. KF255SC)
- S. Защелка (мод. KF255SC)
- T1. Взбивалка для отверстия O1
- T2. Взбивалка для отверстия O2
- U1. Мешалка для отверстия O1
- U2. Мешалка для отверстия O2

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВЗБИВАЛКИ (F): Идеально подходят для взбивания яичных белков или кремов, приготовления сладких соусов, острых соусов (например, майонеза), пудингов, легкого теста (для блинов, оладьев). Во время приготовления жидкого теста ингредиенты следует сначала немного перемешать взбивалками, а уж затем мешалками.

МЕШАЛКИ (G1/G2): Мешалки идеально подходят для приготовления густого теста (например, для кексов, бриошей, слоеного теста).

ВРАЩАЮЩАЯСЯ ЧАША С ПОДСТАВКОЙ (N) (только для модели KF255SC): Чаша хорошо подходит для приготовления большого количества теста, требующего долгого времени для замешивания (для выпечки).

Принадлежности, поставляемые к модели KF255B

ЛОПАТОЧКИ (P): Лопаточки прекрасно подходят для перемешивания жидкостей, пюре или взбитого теста. Яйца можно обработать, используя 1 скорость и эти лопаточки. Ими можно пользоваться и в посуде для выпечки, они не повредят ее поверхность.

ВЕНЧИК ДЛЯ ВЗБИТЫХ СЛИВОК (Q): Благодаря его небольшому размеру, он отлично подходит для взбивания соусов или перемешивания легких, мягких ингредиентов.

БЛЕНДЕР (R): Насадка, необходимая для приготовления напитков, и коктейлей.

ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ НАСАДОК (M): Этот держатель позволяет хранить все насадки в легкодоступном месте и в порядке. Его можно поместить на поверхность мебели или он также с легкостью

может быть закреплен на стене. Просто пометьте места для шурупов на стене и просверлите отверстия

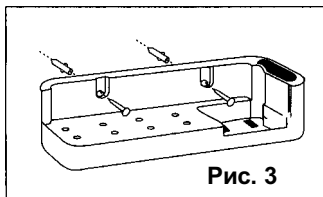


Рис. 3

соответствующего размера (рис.3) (для большей безопасности, используйте дюбеля). Повесьте держатель, совместив отверстия и шурупы и закрутите шурупы плотно.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Проверьте, чтобы напряжение в сети соответствовало напряжению, указанному на этикетке прибора.

Перед первым использованием прибора рекомендуется хорошо вымыть и высушить все принадлежности и насадки для прибора.

УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ


Принадлежности следует устанавливать только в выключенный и отключенный от сети миксер.

МОД. KF255/KF255B

Взбивалки (F) и лопаточки (H)


- Плотно вставьте взбивалки (F) и лопаточки (H) в отверстия (A) до отчетливого щелчка.

Мешалки (G1/G2)

- Плотно вставьте мешалку (G1) в отверстие (A1), помеченное символом  до отчетливого щелчка. Вставьте мешалку (G2) в соответствующее ей отверстие.

Если мешалки будут вставлены неправильно, ингредиенты будут плохо перемешаны.

Венчик для взбитых сливок (I) и блендер (L)


Вставьте венчик и блендер плотно в отверстие, помеченное символом  до отчетливого щелчка.

Венчик и блендер должны использоваться отдельно, не пользуйтесь ими одновременно с другими принадлежностями.

МОД. KF255SC

Взбивалки (F) и мешалки (U)

- Плотно вставьте взбивалку T1 или мешалку U1 в отверстие A1, помечен-

ное символом  до отчетливого щелчка. Затем вставьте в другое отверстие взбивалку T1 или мешалку U2.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Убедитесь, что напряжение в вашей сети соответствует указанному на идентификационной табличке миксера.

Перед первым использованием миксера тщательно промойте и высушите мешалки и взбивалки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- Миксер не должен работать вхолостую. Включайте его только после погружения всех приспособлений в емкость/чашу с продуктами, подлежащими обработке.
- Убедитесь, что выключатель «ON/OFF» (включить/выключить) (D) находится в положении «OFF» (выключить), и что миксер не подключен к электрической сети.
- Установите приспособления, которые вы хотите использовать, следуя инструкциям, приведенным выше.
- Вставьте вилку в розетку.
- Поместите насадки в контейнер с продуктами, подлежащими обработке.
- Запустите миксер, передвинув рычажок (D) вправо и установив его на одну из возможных скоростей в зависимости от количества и консистенции продуктов, подлежащих обработке. Мы рекомендуем запускать миксер каждый раз на минимальной скорости и затем постепенно повышать ее:
1: минимальная скорость
5: максимальная скорость

Никогда не засовывайте пальцы, руки или посторонние предметы (такие, как ложки или ножи) между движущимися частями во время работы миксера.

Объем обрабатываемых продуктов никогда не должен превышать уровня металлических колец на насадках.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА «TURBO» (ДЛЯ МОДЕЛЕЙ KF255, KF255B, KF255SC - РЕЖИМ «POWER BOOST» (УСКОРЕНИЕ))

Режим «Turbo» (для моделей KF255, KF255B, KF255SC - «power boost» (ускорение)) предназначен для наибольшей эффективности использования прибора. Кнопка «Turbo» (для моделей KF255, KF255B, KF255SC - «power boost») (E) позволяет увеличивать скорость миксера до максимальной. Когда вы отпустите кнопку, миксер переключится на ранее установленную скорость.

Функция не включается, когда регулятор скорости (D) стоит в позиции «0».

ОТСОЕДИНЕНИЕ НАСАДОК

Прибор оснащен блокировочной системой, которая не позволяет снять насадку до тех пор, пока прибор не будет выключен.

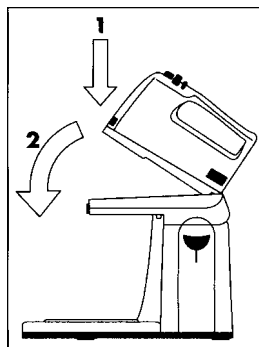
Подождите, пока насадки остановятся, прежде чем отсоединять их.

- После окончания использования миксера, выключите переключатель скоростей (D) и отсоедините вилку от розетки.
- Нажмите кнопку «EJECT» (изъять) (C) для того, чтобы отсоединить приспособления от двигателя.

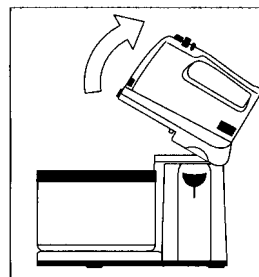
ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКСЕРА С ЧАШЕЙ

- Убедитесь, что выключатель «ON/OFF» (включить/выключить) (D) находится в положении «OFF» (выключить), и что миксер не подключен к электрической сети.

- Соедините вместе двигатель (B) и рукоятку вращения чаши (N), вставив сначала обратной стороной, а затем фронтальной до щелчка.



- Нажмите кнопку (O) и поверните рукоятку вращения чаши в вертикальную позицию.



- Поместите чашу (H) на подставку.
- Вставьте мешалку или взбивалку, как описано в параграфе выше.
- Нажмите кнопку (O) и приведите рукоятку в рабочую позицию.
- Вставьте вилку в розетку.
- Пользуйтесь прибором в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «эксплуатация прибора».

Никогда не пользуйтесь миксером вхолостую. Включайте прибор только в том случае, когда все принадлежности находятся на местах и продукты для обработки также готовы.

Если по рецепту предполагается использование миксера только на начальной стадии приготовления (например, яичные макароны), предлагается использовать чашу и миксер без подставки. После этого, продолжать процесс приготовления можно, собрав миксер, и поставив чашу на подставку.

ВРАЩЕНИЕ ЧАШИ

У миксера есть функция автоматического поворачивания чаши.

Чаша поворачивается быстрее, чем увеличивается скорость прибора. Для того, чтобы изменить скорость вращения чаши, следует изменить скорость миксера.

При использовании функции вращения чаши необходимо, чтобы насадки были закреплены надлежащим образом (см. раздел «Установка принадлежностей»).

СНЯТИЕ МИКСЕРА С ПОДСТАВКИ

- Убедитесь, что регулятор скорости (**D**) выключен и прибор отключен от сети.
- Установите рукоятку вращения в рабочую позицию.
- Нажмите кнопку включения прибора (**M**).
- Держа кнопку нажатой, поднимите фронтальную часть мотора миксера. Снимите прибор.

ЧИСТКА МИКСЕРА И ПРИСПОСОБЛЕНИЙ

- Никогда не погружайте миксер в воду. Протирайте его влажной тканью.
- Никогда не мойте приспособления, пока они присоединены к миксеру.
- Помните:
 - в мыльный раствор можно погружать только чашу и насадки, тем не менее, не оставляйте их там на долгое время;
 - для того, чтобы помыть сам миксер, пользуйтесь влажной тканью;
 - ни одну пластиковую деталь нельзя мыть в посудомоечной машине. В посудомоечной машине не можно мыть металлические насадки (мешалки, взбивалки и т.д.).

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Благодаря прилагаемым насадкам, прибор позволит приготовить вам легко и быстро огромное количество различных блюд: майонезы, соусы, блины, взбитые сливки и т.д.

В эту коллекцию мы включили рецепты приготовления различных блюд, с которых вы можете начать. Без сомнения, ваш опыт и фантазия позволят использовать этот прибор для приготовления многих других блюд, соусов и десертов.

Все это может быть с легкостью осуществлено, благодаря электронной регулировке скорости вращения аксессуаров (возможность выбора скорости в зависимости от консистенции приготавливаемого блюда) и автоматической вращающейся чаше и подставке (не во всех моделях), которая превращает прибор в автоматический миксер.

МАЙОНЕЗ

- 1 яйцо
- 1 ложка лимонного сока
- щепотка соли
- 1/2 л масла

Разбейте яйцо в маленькую емкость и добавьте соль и лимонный сок. Вставьте взбивалки в миксер и поставьте 3 скорость. Добавляйте понемногу масло и продолжайте взбивать смесь до того, как она посветлеет и станет воздушной.

РОЗОВЫЙ СОУС

- майонез
- 1 ложка коньяка
- Ворсестерширский соус
- 2 столовые ложки кетчупа

Вылейте майонез в миску, добавьте коньяк, кетчуп и несколько капель Ворсестерширского соуса, хорошенько перемешайте, используя взбивалки.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

- 75 гр. сухого картофельного пюре
- 300 мл. молока
- 150 мл. воды
- щепотка соли

Вылейте 300 мл. молока и 150 мл. воды в миску. Как только смесь начнет закипать, снимите ее с огня, добавьте сухое картофельное пюре и размешайте взбивалками до получения однородной массы. Для лучшего вкуса добавьте немного масла и тертого сыра в конце.

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ / ВЗБИТЫЕ ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ

- 1 дцл. сливок
- 1 и более яичный белок

Разбейте яйца или вылейте сливки в миску и используйте взбивалки на максимальной скорости. Хорошенько взбейте.

ГРИБНОЙ ОМЛЕТ

- 6 яиц
- петрушка
- сливочное масло
- 300 гр. грибов
- растительное масло
- соль

Потушите грибы в растительном и сливочном масле в течение 20 минут. Когда они будут готовы, положите их в миску, куда разбейте яйца, добавьте соль и перемешайте миксером на 2 скорости в течение примерно 30 секунд. Вылейте готовую смесь на разогретую, смазанную сливочным маслом и посыпанную петрушкой, сковородку. Жарьте до готовности, следите, чтобы яйца не подгорели.

СЛАДКИЕ ПОНЧИКИ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

- 250 гр. муки
- 125 гр. сливочного масла
- 1 целое яйцо и 1 яичный желток
- 110 гр. сахара
- щепотка соли

В миску высыпьте муку, положите масло, порезанное на кусочки, сахар, соль, яйцо и яичный желток. Перемешайте все в течение 5/7 минут с помощью мешалок, начиная со 2 скорости и постепенно увеличивая ее до 4/5. Раскатайте тесто на смазанном маслом и посыпанном мукой противне и выпекайте при 180° в течение 50 минут.

БЛИНЫ

- 50 гр. муки
- 4 яйца
- соль
- 30 гр. растопленного масла
- 1 дцл. молока

В кастрюлю высыпьте муку, разбейте яйца, положите соль и растопленное масло и перемешайте взбивалками на 3 скорости. Понемножку добавляйте молоко, постепенно увеличивая скорость миксера до максимальной. Растопите немного масла на сковороде, вылейте немного приготовленного теста и распределите его таким образом, чтобы оно покрыло все дно сковороды. Прожарьте в течение нескольких секунд, убедитесь, что оно не прилипает к дну сковороды и переверните на другую сторону. Когда обе стороны будут готовы, переложите блин на тарелку и положите начинку.

ПИРОГ

- 250 гр. масла
- 50 гр. темного изюма
- 70 гр. светлого изюма
- 3 целых яйца и 2 яичных желтка
- 50 гр. засахаренных фруктов и цукатов
- 1 маленький стакан рома
- 250 гр. сахара
- 250 гр. муки
- соль

Размешайте в миске размягченное масло взбивалками на 5 скорости до кремообразного состояния. Добавляйте понемногу сахар, смешивая на той же скорости до того, как смесь станет белой. По одному добавляйте яйца, желтки, муку и щепотку соли. Поставьте миксер на 1 скорость и добавьте ром, изюм (предварительно подержав его немного в теплой воде) и засахаренные фрукты. Вылейте смесь в форму для выпечки, предварительно смазав ее маслом и положив бумагу для выпечки на дно. Выпекайте 50 минут при 180°. Выньте из духовки и дайте остыть.

СЛАДКИЙ КРЕМ

- 6 яичных желтков
- 40 гр. Муки
- ванильный сахар
- 1 пакетик ванильного ароматизатора
- 170 гр. сахара
- 1/2 л молока
- цедра 1/2 лимона

Подогрейте молоко с добавлением ванильного ароматизатора. Тем временем, взбейте сахар с яичными желтками в кастрюле, используя взбивалки и миксер на 5 скорости. После получения однородной массы, замените взбивалки на мешалки, добавьте муку и смешайте все компоненты. Вылейте в кипящее молоко, продолжая взбивать на 2 скорости. Поставьте кастрюлю на очень медленный огонь и перемешивайте на минимальной скорости до загустения крема.

САНГРИЯ

- 1 стакан сухого белого вина
- сок 1 апельсина
- 1 стакан красного вина
- 5 столовых ложек сахара
- минеральная вода
- сок 2-х лимонов

Вылейте все ингредиенты в чашу. Опустите миксер в жидкость и перемешайте на 2 скорости примерно минуту. Подавать с кубиками льда и кусочками фруктов.