Миксер “KitchenAid”

Модель 5KSM150PS

Инструкция к Миксеру

Русский

Оглавление

Инструкции по техники безопасности 3

Информация о миксере

- **Модель 5KSM150PS** 4
- **Сборка Вашего Миксера** 5
- **Использование насадок миксера “KitchenAid”** 6
- **Расстояние между взбивалкой и стенками чашки** 6
- **Уход и Чистка** 6
- **Способ смешивания по планетарному принципу** 7
- **Использование миксера** 7
- **Руководство по выбору частоты вращения** 7
- **Советы по смешиванию** 8
- **Смешивание ингредиентов и замешивание дрожжевого теста** 8,9
- **Яичные белки** 9
- **Взбитый крем** 10
- **Насадки и принадлежности** 10
- **Общие инструкции** 10

Если требуется ремонт 11

Гарантийные обязательства 11

Важные инструкции по безопасности

При чтении руководства по эксплуатации ….
Обратите особое внимание на разделы, отмеченные следующими словами:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Это поможет вам избежать несчастных случаев, приводящих к травмам у лиц неправильно, пользующихся данным прибором

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Это поможет вам избежать повреждения данного прибора и/или другой собственности.

“ПРИМЕЧАНИЕ” или “ВАЖНО”
Эти разделы дают вам полезные советы по использованию данного прибора

Русский

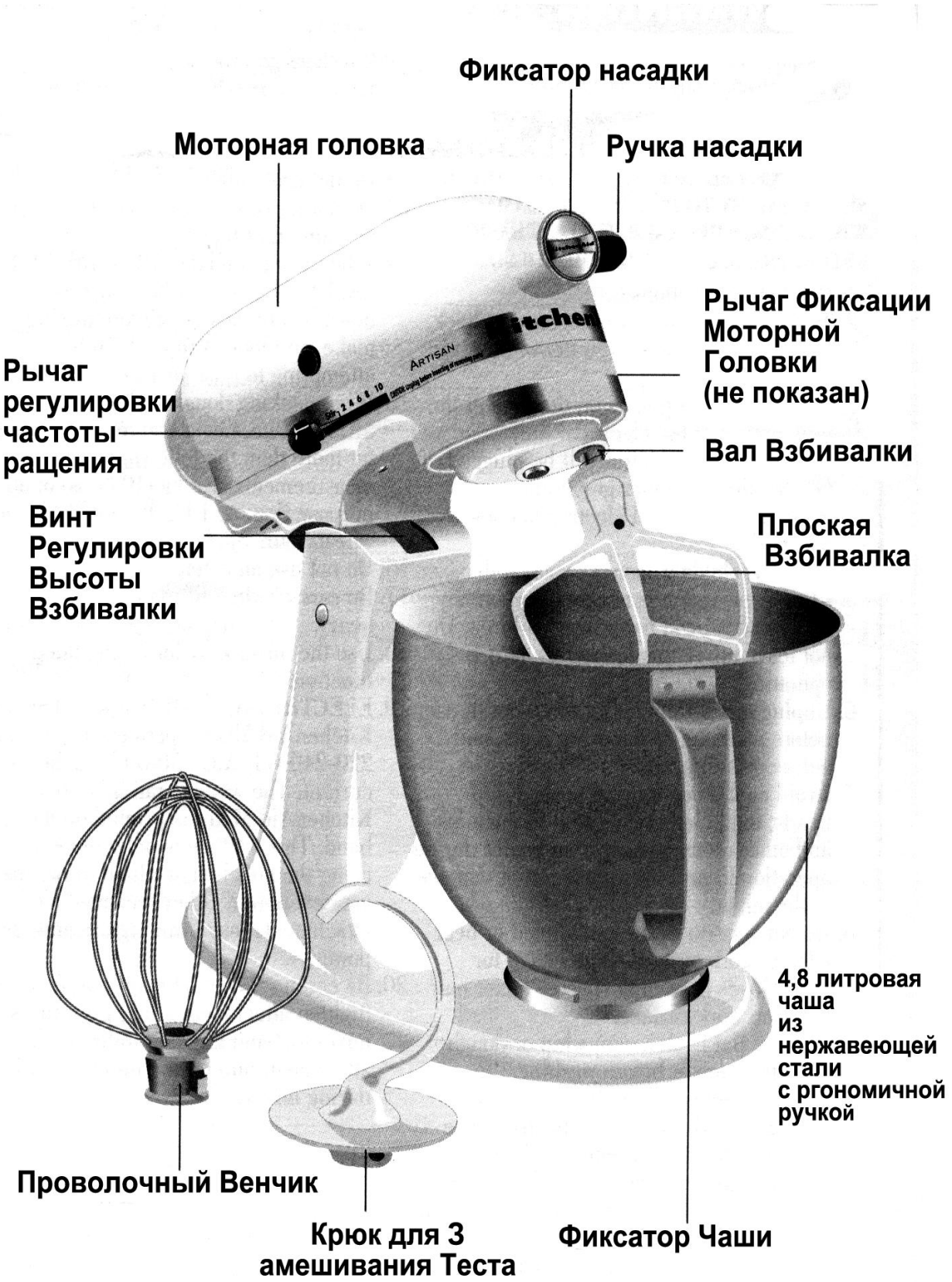
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ВО ИЗБЕЖАНИЕ РИСКА ПОЖАРА, ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ МИКСЕРА НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ВКЛЮЧАЯ СЛЕДУЮЩИЕ:

1. Прочитайте всю инструкцию.
2. Во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость.
3. Убедитесь в том, что штыри штепсельной вилки вашего прибора соответствуют типу стенной электрической розетки, в которую Вы собираетесь включать прибор. Необходимо соблюдать соответствующие правила заземления, электротехнические правила и нормы, используемые в Вашей стране.
4. Не позволяйте детям использовать миксер или играть с ним.
5. Необходим строгий контроль, когда какие-либо приборы используются детьми или в их присутствии. Не оставляйте работающий миксер без присмотра.
6. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой.
7. Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями . Не оставляйте работающий миксер без присмотра или у края рабочей поверхности стола. При большой нагрузке на насадки или при высокой скорости вращения насадок миксер может перемещаться по рабочей поверхности стола.
8. Удаляйте плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём.
9. Не используйте любой прибор с повреждённым шнуром питания, или после падения прибора или какого-либо повреждения. Направьте прибор в ближайший специализированный сервисный центр для проверки, ремонта или наладки.
10. Использование насадок, не рекомендованных фирмой “KitchenAid”, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
11. Не использовать вне помещения.
12. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности, и контакта с горячими предметами.
13. При использовании модели миксера с наклонной головкой, эта головка должна быть полностью опущена вниз перед фиксацией. Перед смешиванием убедитесь в том, что замок защелкнут, а для этого попытайтесь поднять головку.
14. При замешивании теста с помощью миксера модели 5RSM150PS запрещено использовать рецепты, в которых указаны максимальные количества ингредиентов, превышающие следующие: 1,2 кг (10 чашек) обычной муки, или 1 кг (8 чашек) муки приготовленной из цельного зерна.
15. Не пользуйтесь удлинительным шнуром.
16. Поднимать миксер следует с осторожностью, учитывая его большой вес.
17. Используйте миксер только по его прямому назначению.
18. ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ: Ваш миксер “KitchenAid” работает от бытовой электросети с напряжением 220-240 В/50-60 Гц. Данные о номинальной мощности миксера “KitchenAid” напечатаны на окантовочной полоске. Эта мощность необходима при использовании насадки, требующей максимальную мощность. При использовании других рекомендуемых насадок миксер можно эксплуатировать при меньшей мощности энергии.
19. Убедитесь в том, что фиксатор надёжно закреплён (затяните ручку насадки) перед использованием миксера, чтобы избежать возможности падения фиксатора насадки в чашу при работе миксера.

Сохраняйте Данную Инструкцию

Описание Миксера 5KSM150PS



СБОРКА ВАШЕГО МИКСЕРА

ДЛЯ УСТАНОВКИ ЧАШИ

- Поверните регулятор частоты вращения в положение OFF (ВЫКЛ.) и отсоедините миксер от сетевой розетки.
- Удерживайте рычаг фиксации в положении UNLOCK (ОТКР.) и отведите моторную головку назад.
- Установите чашу в фиксатор.
- Осторожно поверните чашу в направлении часовой стрелки.

ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ЧАШИ

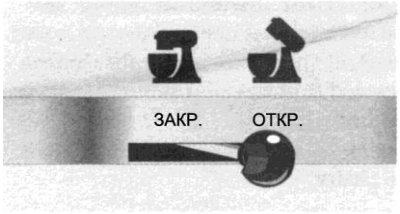
- Поверните регулятор частоты вращения в положение OFF (ВЫКЛ.) и отсоедините миксер от сетевой розетки.
- Зафиксируйте рычаг в положении UNLOCK (ОТКР.) и отведите моторную головку назад.
- Поверните чашу в направлении против часовой стрелки.

УСТАНОВКА ПЛОСКОЙ ВЗБИВАЛКИ, ПРОВОЛОЧНОГО ВЕНЧИКА ИЛИ КРЮКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА

- Поверните регулятор частоты вращения в положение OFF (ВЫКЛ.) и отсоедините миксер от сетевой розетки.
- Удерживайте рычаг фиксации в положении UNLOCK (ОТКР.) и поднимите моторную головку.
- Насадите взбивалку на вал и прижмите вверх до упора.
- Поверните взбивалку вправо, насаживая её на штифт вала.

УДАЛЕНИЕ ПЛОСКОЙ ВЗБИВАЛКИ, ПРОВОЛОЧНОГО ВЕНЧИКА ИЛИ КРЮКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА

- Поверните регулятор частоты вращения в положение OFF (ВЫКЛ.) и отсоедините миксер от сетевой розетки.
- Удерживайте рычаг фиксации в положении UNLOCK (ОТКР.) и поднимите моторную головку.
- Прижмите взбивалку вверх до упора и поверните влево.
- Снимите взбивалку с вала.



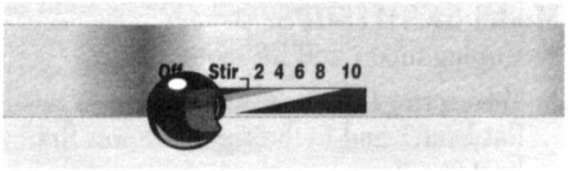
ФИКСАЦИЯ МОТОРНОЙ ГОЛОВКИ В ПОДНЯТОМ ПОЛОЖЕНИИ

- Подайте фиксирующий рычаг вверх в положение UNLOCK (ОТКР.) и зафиксируйте его.
- Отведите моторную головку назад.
- Переместите фиксирующий рычаг в положение LOCK (ЗАКР.).

ФИКСАЦИЯ МОТОРНОЙ ГОЛОВКИ В РАБОЧЕМ ПОЛОЖЕНИИ

- Установите фиксирующий рычаг в положение UNLOCK (ОТКР.) Опустите моторную головку полностью вниз, чтобы она заняла рабочее положение.
- Переместите фиксирующий рычаг в положение LOCK (ЗАКР.).
- Перед смешиванием проверьте фиксацию моторной головки, попытавшись поднять её вверх.

ПРИМЕЧАНИЕ: моторная головка должна быть всегда в положении LOCK (ЗАКР.) при использовании миксера.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕГУЛЯТОРА ЧАСТОТЫ ВРАЩЕНИЯ

- Регулятор частоты вращения должен всегда быть установлен на минимальной частоте при запуске, затем его следует медленно переместить до нужной частоты во избежание выплёскивания ингредиентов из чаши.

Руководство по использованию регулятора частоты вращения смотрите на странице 7.

Использование насадок вашего миксера “KitchenAid”

Плоская взбивалка для нормальных и густых смесей таких как:

Кексы
Сливочные кремы
Конфеты
Пироги
Кондитерские изделия
Печенье
Пышек
Мясной рулет
Картофельное пюре

Крюк для смешивания ингредиентов и замешивания дрожжевых видов теста, таких как:

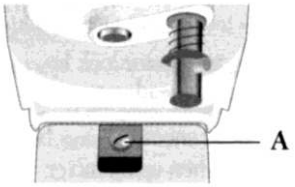
Хлеб
Булочки
Десерты
Сладкие булочки

Проволочная взбивалка для приготовления «воздушных» смесей, таких как:

Яйца
Яичные белки
Густой крем
Бисквитные пирожные
Майонез
Некоторые виды кондитерских изделий
Готовые смеси для глазирования

Расстояние между взбивалкой и стенками чаши

Ваш миксер отрегулирован на заводе-изготовителе так, что плоская взбивалка сразу устанавливается в чаше с соблюдением нужного расстояния. Если же по какой-то причине эта взбивалка упирается в дно чаши или слишком удаляется от него, это расстояние можно отрегулировать следующим образом:



Модель 5KSM150PS:

- Отсоедините миксер от розетки и поднимите моторную головку.
- Поверните винт А слегка влево, чтобы приподнять плоскую взбивалку, или вправо – чтобы опустить её.
- Добейтесь того, чтобы взбивалка не касалась дна чаши.

ПРИМЕЧАНИЕ: Плоская взбивалка не должна упираться в дно или бок чаши после правильной регулировки. Если взбивалка или проволочный венчик отрегулирован на минимальном расстоянии, приводящим к контакту с дном чаши, покрытие может быть удалено со взбивалки, а проволочные детали венчика могут износиться. При определённых условиях может быть необходима очистка боковых сторон чаши, независимо от регулировки взбивалки.

Миксер должен быть остановлен для очистки чаши, так как в противном случае возможно повреждение миксера.

Уход и Чистка Вашего Миксера

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

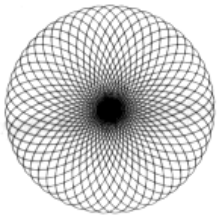
ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ ВСЕГДА ОТСОЕДИНЯЙТЕ МИКСЕР ОТ РОЗЕТКИ ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРОТОКОМ.
Протирайте миксер влажной тканью. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ЕГО В ВОДУ.
Часто протирайте вал взбивалки, удаляя любые остатки, которые могут скопиться.

Чашу, плоскую взбивалку и крюк для замешивания теста можно мыть в автоматической посудомоечной машине. Проволочный венчик и прочие основные принадлежности можно тщательно вымыть в горячей мыльной воде и окончательно ополоснуть перед просушкой.

Смазка: Подшипники электромотора – самосмазывающиеся и не требуют дополнительного внимания при нормальном использовании.

Смешивающее действие планетарного типа

При работе плоская взбивалка перемещается по периметру стационарной чаши, одновременно вращаясь в противоположном направлении вокруг своей оси. Рисунок показывает полный охват объёма чаши по мере перемещения взбивалки



. Ваш миксер “KitchenAid” обеспечит более быстрое и тщательное перемешивание, чем большинство других электрических миксеров. Поэтому время смешивания в большинстве рецептов должно корректироваться для исключения чрезмерной переработке ингредиентов.

Русский

Использование миксера

Чаша и взбивалка разработаны для обеспечения тщательного смешивания без частой очистки боковых сторон чаши. Одной или двух очисток при смешивании обычно бывает достаточно.

Миксер может нагреваться при использовании. При высоких нагрузках и длительном смешивании прикосновение к верхней части прибора может быть неприятным. Это нормально.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

ОПАСНОСТЬ ЛИЧНОЙ ТРАВМЫ.
Во избежание личной травмы или повреждения взбивалки не пытайтесь очищать боковые стороны чаши при работающем миксере; выключайте его. В случае, если скребок или другой предмет упадёт в чашу, выключайте электромотор перед удалением предмета.

РУКОВОДСТВО ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ЧАСТОТЫ ВРАЩЕНИЯ

НОМЕР СКОРОСТИ		
1	**РАЗМЕШИВАНИЕ**	Для медленного размешивания, комбинирования ингредиентов, приготовления пюре, начала смешивания. Используйте для добавления муки и сухих ингредиентов в жидкое тесто, добавления жидкостей к сухим ингредиентам и приготовления густых смесей.
2	**МЕДЛЕННОЕ СМЕШИВАНИЕ**	Для медленного смешивания, приготовления пюре, быстрого взбалтывания. Используйте для смешивания густых видов теста и карамельной массы, для приготовления пюре из картофеля и других овощей, добавления разрыхлителя в муку, смешивания размягченного или твердого сливочного масла, а также смешивания и приготовления дрожжевого теста. Эту скорость можно также использовать с насадкой для открывания банок.
4	**СМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ**	Для смешивания теста средней густоты, например, для домашнего печенья. Используйте для смешивания сахара и разрыхлителя и для добавления сахара в яичные белки при приготовлении меренг. Средняя скорость используется также для приготовления кексовых смесей. Используйте для мясорубки, нарезания, измельчения и сеткой для фруктовых/овощных соков.
6	**ВЗБИВАНИЕ, СЛИВКОВЗБИВАНИЕ**	Для среднескоростного взбивания (взбивания сливок) взбивалкой или венчиком. Используйте для завершающего этапа смешивания кексовых смесей, смесей для пончиков и других видов жидкого теста. Высокая скорость для кексовых смесей. Используйте с насадкой для получения сока цитрусовых фруктов.
8	**СКОРОСТНОЕ ВЗБИВАНИЕ ВЗБИВАЛКОЙ или ВЕНЧИКОМ**	Для взбивания сливок, яичных белков и глазури, используя взбивалку или венчик.
10	**СКОРОСТНОЕ ВЗБИВАНИЕ ВЕНЧИКОМ**	Для взбивания венчиком небольшого количества сливок или яичных белков. Используйте с насадкой для изготовления паст и с насадкой для размола зерен

ПРИМЕЧАНИЕ: Рычаг регулировки частоты вращения можно устанавливать в промежуточное положение между вышеперечисленными в таблице скоростями, чтобы добиться вращения со скоростями 3, 5, 7 и 9, при необходимости более точной регулировки. Не пользуйтесь скоростями выше Скорости 2 при приготовлении дрожжевого теста, поскольку это может привести к поломке миксера.

Советы по смешиванию

Использование ваших рецептов применительно к данному миксеру
Инструкциями по приготовлению смесей, данными в этой брошюре, можно руководствоваться при использовании Ваших любимых рецептов применительно к Вашему миксеру “KitchenAid”. Чтобы определить способ приготовления смесей, потребуются Ваши собственные наблюдения и кулинарный опыт. При смешивании наблюдайте за консистенцией жидкого или густого теста и остановите процесс, когда полученная смесь будет иметь желаемый внешний вид в соответствии с тем, как описано в вашем рецепте. Например: “однородная смесь, похожая на сметану”. Пользуйтесь РУКОВОДСТВОМ ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ЧАСТОТЫ ВРАЩЕНИЯ (стр. 7), чтобы выбрать оптимальную скорость смешивания.

Добавление ингредиентов
Обычно при добавлении ингредиентов в большинство типов теста, особенно масла для приготовления кексов и домашнего печенья, придерживаются следующих пропорций:

1/3 сухих ингредиентов
1/2 жидких ингредиентов
1/3 сухих ингредиентов
1/2 жидких ингредиентов
1/3 сухих ингредиентов

Используйте скорость STIR (РАЗМЕШИВАНИЕ) до полного размешивания ингредиентов. Затем скорость следует *постепенно* увеличить до желаемой.

Всегда добавляйте ингредиенты как можно ближе к боковой поверхности чаши, не сыпьте их на вращающуюся взбивалку.

Чтобы упростить этот процесс, пользуйтесь щитком для добавки ингредиентов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если ингредиенты на самом дне чаши размешаны недостаточно, это означает, что вам следует держать взбивалку ближе ко дну. Смотрите главу “**Расстояние между взбивалкой и стенками чаши** (стр.6)

Кексовые смеси
При приготовлении кексовых смесей из пакетов используйте Скорость 4 – средняя – и Скорость 6 – высокая. Для достижения оптимальных результатов, следуйте инструкции по времени смешивания, указанной на пакете.

Добавление орехов, изюма или цукатов
Твердые ингредиенты следует добавлять в смесь на завершающем этапе приготовления смеси на Скорости STIR (РАЗМЕШИВАНИЕ). Взбитое тесто должно быть достаточно густым, чтобы цукаты или орехи не оседали на дно формы при выпечке. Слипающиеся фрукты следует посыпать мукой для их более равномерного распределения в тесте.

Жидкие смеси
Смеси с большим содержанием жидких ингредиентов следует смешивать на более низкой скорости, чтобы тесто не выплёскивалось из чаши. Увеличивать скорость следует только, когда смесь достаточно загустеет.

Смешивание ингредиентов и замешивание дрожжевого теста

1. Поместите в чашу все сухие ингредиенты, включая дрожжи, кроме одной или двух последних чашек муки.
2. Присоедините чашу и крюк для замешивания теста. Зафиксируйте головку миксера 5RSM150PS. Включите прибор на Скорость 2 и смешивайте в течение 15 секунд, или пока ингредиенты не перемешаются.

3. Продолжайте смешивание на Скорости 2, постепенно добавляйте жидкие ингредиенты к мучной смеси – примерно в течение 30 секунд на каждую минуту смешивания. Добавив ингредиенты, продолжайте смешивание в течение ещё одной минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если жидкие ингредиенты добавлять слишком быстро, то они образуют излишнее скопление жидкости вокруг крюка и замедлят процесс смешивания.

4. Продолжая смешивание на Скорости 2, понемногу досыпайте по краям чаши оставшееся количество муки, по ½ чашки по мере необходимости. Смешивайте до тех пор, пока тесто не начнёт прилипать к крюку и чистым краям чаши – примерно в течение 2 минут.

5. Когда тесто начнёт прилипать к крюку, продолжайте замешивать на Скорости 2 в течение 2 минут или до тех пор, пока тесто не станет однородным и эластичным.

6. Разблокируйте фиксатор и поднимите головку 5RSM150PS.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вышеуказанное руководство иллюстрирует изготовление хлеба методом быстрого смешивания. При использовании обычного метода, растворите дрожжи в тёплой воде в подогретой чаше. Добавьте остальные жидкие и сухие ингредиенты, кроме последних одной или двух чашек муки. Смешивайте на Скорости 2 примерно в течение 1 минуты или до тех пор, пока ингредиенты не будут тщательно перемешаны. Далее следуйте инструкциям пунктов 4, 5 и 6.

Яичные белки

Поместите яичные белки комнатной температуры в чистую сухую чашу. Присоедините чашу и проволочный венчик. Чтобы избежать расплёскивания, *постепенно* увеличьте скорость до желаемой и взбивайте смесь до нужной консистенции. Смотрите таблицу внизу.

Количество	Скорость
1 яичный белок	Постепенно до 10
2 яичных белка	Постепенно до 8
6 или более яичных белков	Постепенно до 6

ЭТАПЫ ВЗБИВАНИЯ

Возникает пена:
Крупные, неровные воздушные пузырьки

Начинает сохраняться форма:
Воздушные пузырьки – мелкие и компактные; цвет продукта – белый

Верхушки мягкие:
Верхушки плавно опадают при вынимании проволочного венчика

Почти твёрдая консистенция:
Острые верхушки при вынимании проволочного венчика, но на самом деле белки остаются мягкими

Верхушки твёрдые, но не сухие:
При вынимании проволочного венчика образуются острые и твёрдые верхушки. Цвет белков – однородный и появился блеск.

Верхушки твёрдые и сухие:
При вынимании проволочного венчика образуются острые и твёрдые верхушки. У белков появилась пятнистость и матовый оттенок.

Взбитые сливки

Налейте сливки в охлаждённую чашу.
Присоедините чашу и проволочный венчик. Чтобы избежать расплёскивания, *постепенно* увеличьте скорость до желаемой и взбивайте до нужной консистенции. Смотрите таблицу внизу.

Количество	Скорость
59 миллилитров (1/4 чашки)	Постепенно до 10
118 миллилитров (1/2 чашки)	Постепенно до 10
236 миллилитров (1 чашка)	Постепенно до 8
472 миллилитра (1 чашка)	Постепенно до 8

ЭТАПЫ ВЗБИВАНИЯ

Сливки начинают густеть:
Сливки густые и по консистенции напоминают заварной крем.

Начинает сохраняться форма:
Верхушки плавно опадают при вынимании проволочного венчика. Можно добавлять в другие ингредиенты при приготовлении десертов и соусов.

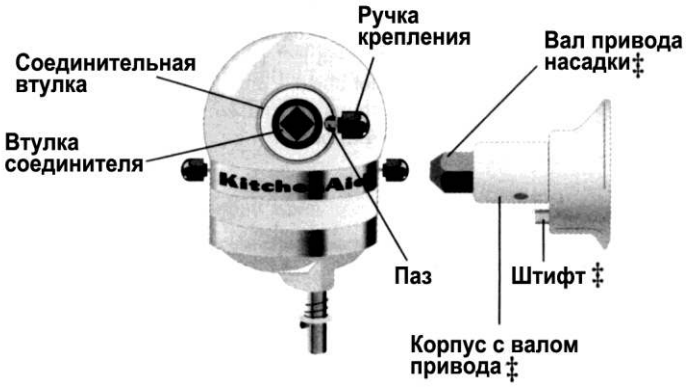
Верхушки твёрдые:
Твёрдые, острые верхушки при вынимании проволочного венчика. Можно использовать для украшения тортов и десертов, или начинки для эклеров.

ПРИМЕЧАНИЕ: При взбивании внимательно следите за консистенцией, поскольку этапы взбивания отделяет всего лишь несколько секунд. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ИЗЛИШНЕГО ВЗБИВАНИЯ.

Насадки и Принадлежности

Общая информация

Насадки миксера “KitchenAid” разработаны для долговременного использования. Вал привода насадки и посадочное отверстие втулки соединителя имеют квадратное сечение для исключения любой возможности холостого вращения при передаче мощности к насадке. Отверстие в корпусе втулки и конец вала имеют коническую форму для обеспечения плотной их посадки даже после длительного использования, приводящего к износу. Насадки миксера “KitchenAid” не требуют дополнительного блока для их привода: он уже встроен



* Не является частью миксера

Общие инструкции

ДЛЯ УСТАНОВКИ НАСАДКИ

1. Выключите миксер и отсоедините от розетки.
2. Ослабьте ручку крепления, повернув её против часовой стрелки.
3. Снимите крышку соединителя насадки.
4. Вставьте корпус с валом привода насадки в соединительную втулку так, чтобы конец вала плотно вошел в квадратное отверстие втулки. Может потребоваться некоторое вращение насадки в ту или другую сторону. Когда насадка займет правильное положение, штифт на насадке войдет в паз на кромке соединительной втулки.
5. Затяните ручку крепления, повернув по часовой стрелке, чтобы насадка была полностью закреплена на миксере.
6. Подсоедините миксер к электрической розетке.

ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАСАДКИ

1. Выключите миксер и отсоедините от розетки.
2. Ослабьте ручку крепления, повернув её против часовой стрелки. Слегка поверните насадку в ту или иную сторону и одновременно потяните на себя.
3. Установите крышку соединителя насадки на место. Затяните ручку крепления, повернув её по часовой стрелке.

Если требуется ремонт

Прочтите следующий раздел перед обращением с сервисный центр.

1. Миксер может нагреваться при работе. При высоких нагрузках и длительном смешивании прикосновение к верхней части прибора может быть неприятным. Это нормально. Миксер может выделять резкий запах, особенно если он новый. Это обычное явление для электромоторов.
3. Если плоская взбивалка контактирует с чашей, остановите миксер. Смотрите раздел «Расстояние между взбивалкой и стенками чашки», стр. 6.

Если ваш миксер вышел из строя или не работает, проверьте следующее:

1. Подсоединен ли миксер к розетке?
2. Не сгорел ли сетевой предохранитель. Если в квартире установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
3. Если причина в другом, обратитесь к следующему разделу.

Как отремонтировать миксер
Любой ремонт и обслуживание следует проводить на месте в специализированном сервисном центре фирмы “KitchenAid”. Свяжитесь с организацией, где был приобретен миксер, для получения адреса ближайшего специализированного сервисного центра фирмы “KitchenAid”.

Русский

Гарантия на бытовой миксер для Европы

Срок гарантии	Фирма “KitchenAid” оплатит:	Фирма “KitchenAid” не оплатит:
Полная гарантия сроком на пять лет, начиная со дня покупки.	Стоимость сменных частей и ремонтных работ по исправлению дефектов в материалах и работах. Ремонт должен выполняться в специализированном сервисном центре фирмы “KitchenAid”.	A. Ремонт, который вызван выполнением операций, отличающихся от переработки обычных продуктов. B. Повреждение, вызванное аварией, переделками, неправильным обращением, использованием или установкой/эксплуатацией с нарушением местных электротехнических норм.

ФИРМА KITCHENAID НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПРЯМЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

Информацию можно изменять без уведомления.

“Kitchen Aid, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
1853 Strombeek-Bever (Брюссель)
Бельгия

Форма № 9707524