Электрический миксер

KitchenAid®

Руководство по эксплуатации



СОДЕРЖАНИЕ

Инструкции по технике безопасности 3

Устройство миксеров 5K45SS, 5KSM150 4

Устройство миксера 5KPM5 6

Использование насадок Вашего миксера 8

Регулировка зазора между дном чашки и взбивалкой 8

Чистка и уход за миксером 8

Перемешивание с планетарным вращением взбивалки 9

Использование миксера 9

Инструкция по использованию скоростных режимов миксера 9

Советы по приготовлению смесей 10

Перемешивание и замес дрожжевого теста 10

Яичные белки 10

Густые взбитые сливки 11

Сервисное обслуживание 12

Получение сервисных услуг 12

Гарантия на бытовой миксер 12

Инструкции по технике безопасности

В руководстве по эксплуатации обратите особое внимание на фрагменты, выделенные следующим образом:

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Поможет Вам избежать несчастных случаев, которые могут произойти в результате неправильной эксплуатации аппарата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Поможет Вам избежать повреждений данного аппарата и/или других вещей.

ПРИМЕЧАНИЕ или ВАЖНО Здесь предлагаются полезные советы относительно использования аппарата.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

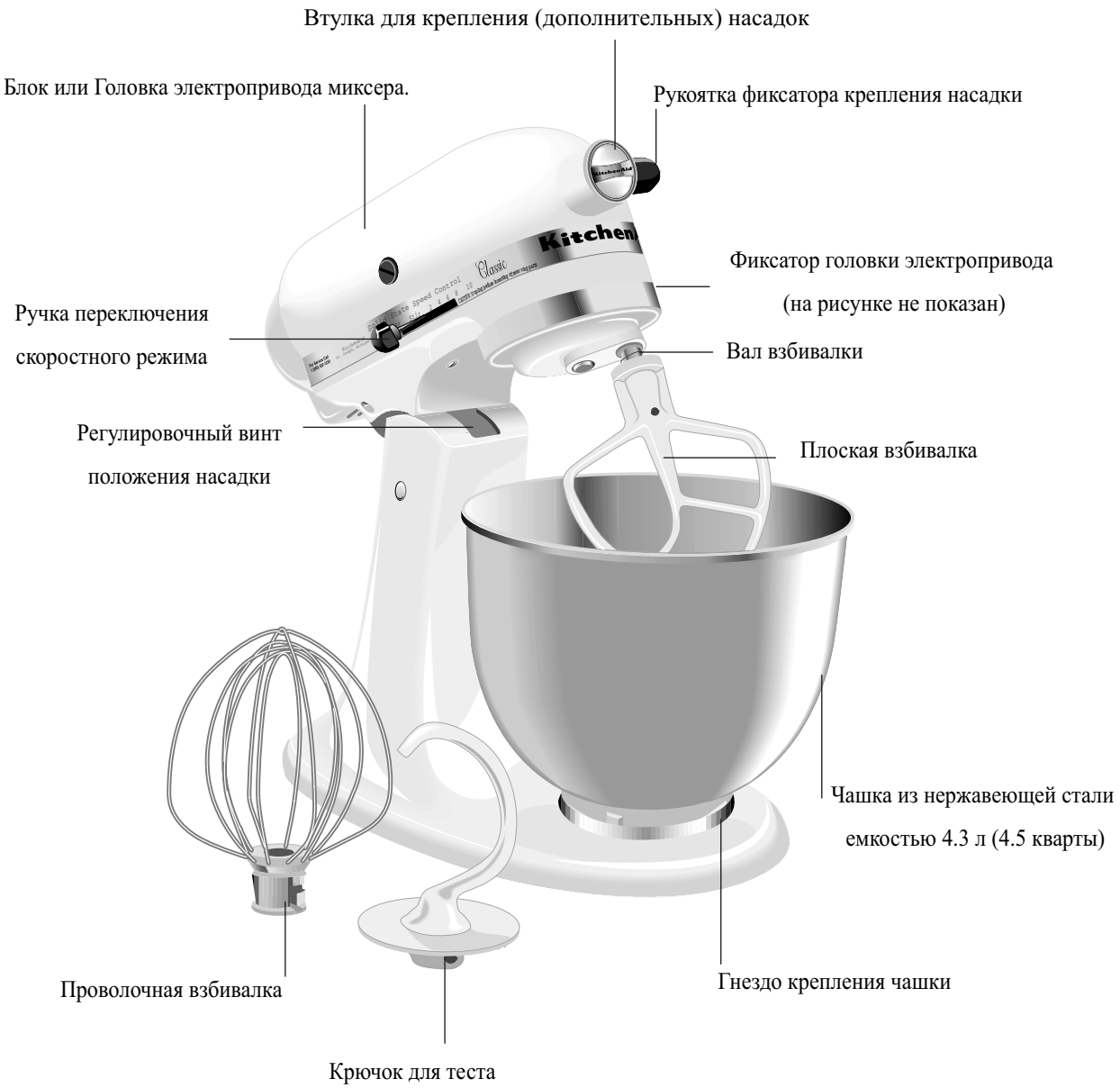
Во избежание возникновения пожара, получения удара током, увечий и прочего ущерба, при использовании миксера соблюдайте основные правила техники безопасности:

1. Изучите все инструкции.
2. Во избежание удара током, никогда не погружайте миксер в воду или другую жидкость.
3. Убедитесь, что штыри штепсельной вилки аппарата соответствуют типу используемой Вами розетки. Необходимо правильно заземлить аппарат. Соблюдайте местные требования и нормы по безопасной эксплуатации электроприборов.Не позволяйте детям включать миксер или играть с ним.Будьте очень внимательными, когда устройство используется рядом с детьми. Не оставляйте миксер без внимания во время его эксплуатации.
4. Обесточивайте миксер в нерабочем состоянии, при замене частей или перед чисткой.
5. Не прикасайтесь к движущимся частям механизма. Держите руки, волосы, одежду, кухонные принадлежности на расстоянии от работающего миксера во избежание увечий и/или причинения ущерба имуществу.
6. Не оставляйте работающий миксер без внимания или близко к краю поверхности, на которой он расположен. При высокой нагрузке или высокой скорости миксер может перемещаться по рабочей поверхности.
7. Перед мытьем снимайте с миксера взбивалки и крючок для теста.
8. Не используйте аппарат с поврежденным шнуром электропитания, либо имеющий другие повреждения. В случае неполадок, для осмотра, ремонта или регулировки аппарата обратитесь в ближайший сертифицированный сервисный центр компании «KitchenAid».
9. Использование насадок, не предусмотренных компанией «KitchenAid», может явиться причиной пожара, удара током и причинения другого ущерба.
10. Не используйте аппарат вне помещения.
11. Не оставляйте шнур электропитания свисающим с края рабочей поверхности и в соприкосновении с горячими предметами.
12. При эксплуатации миксера с подвижным блоком электропривода, головка миксера должна быть зафиксирована в крайнем нижнем положении. Перед тем как включить миксер, убедитесь, что она не может изменить своего положения: попробуйте приподнять головку электропривода.
13. При приготовлении теста с помощью модели 5KSM150, не используйте рецепты, предусматривающие содержание более 1 кг (8 стаканов) обычной муки или более 840 г (6 стаканов) непросеянной пшеничной муки.
14. При приготовлении теста с помощью миксера, не используйте рецепты, предусматривающие содержание ингредиентов в количествах, превышающих следующие предельные величины:

    5K45SS 1 кг (8 стаканов) обычной муки или 840 г (6 стаканов) непросеянной пшеничной муки.

    5KPM5 1,2 кг (10 стаканов) обычной муки или 1000 г (8 стаканов) непросеянной пшеничной муки.
15. Не пользуйтесь удлинителем.
16. Будьте осторожны, поднимая наполненный миксер.
17. Используйте миксер только по назначению.
18. Электрические характеристики: миксер питается от сети переменного тока 220-240В 50-60Гц. Номинальная мощность указана на накладке блока электропривода. В зависимости от номинальной мощности аппарата можно определить тип насадок, которые можно использовать с ним, поскольку некоторые насадки потребляют значительную мощность. Другие рекомендуемые типы насадок могут потреблять значительно меньшую мощность.
19. Во избежание падения в чашку втулки для крепления насадок во время работы миксера, убедитесь, что она надежно закреплена (рукоятка фиксатора крепления затянута).

Устройство миксеров 5K45SS, 5KSM150





Установка чашки

- Удостоверьтесь, что ручка переключения скоростного режима находится в положении «Выключено» (OFF).
- Удерживайте фиксатор головки электропривода в положении «Разблокировано» (UNLOCK). Поднимите головку миксера, отклоняя ее назад.
- Поместите чашку в гнездо крепления.
- Мягким движением по часовой стрелке поверните чашку.

Отсоединение чашки

- Установите ручку переключения скоростного режима в положение OFF.
- Удерживая фиксатор головки электропривода в положении «Разблокировано» (UNLOCK), отведите назад головку электропривода.
- Поверните чашку против часовой стрелки.

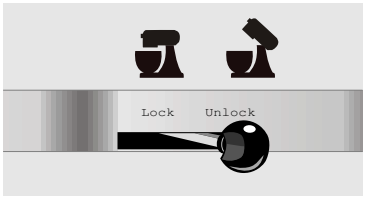


Установка взбивалок или крючка для теста

- Установите ручку переключения скоростного режима в положение «Выключено» (OFF) и отключите питание миксера.
- Переведите фиксатор головки в положение «Разблокировано» (UNLOCK) и поднимите головку электропривода.
- Насадите взбивалку на вал и нажмите на нее, чтобы она как можно глубже продвинулась.
- Повернув взбивалку вправо, закрепите ее при помощи выступа, имеющегося на вале.

Отсоединение взбивалок или крючка для теста

- Установите ручку переключения скоростного режима в положение «Выключено» (OFF) и отключите питание миксера.
- Переведите фиксатор головки электропривода в положение «Разблокировано» (UNLOCK) и поднимите ее.
- Движением вверх по валу нажмите на взбивалку, чтобы она как можно глубже продвинулась, и поверните влево.
- Снимите взбивалку с вала.



Приведение головки миксера в верхнее положение

- Переведите фиксатор головки электропривода в положение «Разблокировано» (UNLOCK) и удерживайте.
- Поднимите головку миксера, отклоняя ее назад.
- Установите фиксатор блока электропривода в положение «Заблокировано» (LOCK).

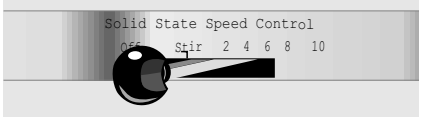
Приведение головки миксера в рабочее положение

- Переведите фиксатор головки электропривода в положение «Разблокировано» (UNLOCK) и удерживайте.
- Опускайте головку миксера, пока она полностью не примет в рабочее положение.
- Установите фиксатор головки электропривода в положение «Заблокировано» (LOCK).
- Перед использованием миксера убедитесь, что головка электропривода не имеет возможности изменить положение.

ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании миксера головка электропривода всегда должна находится в положении «Заблокировано» (LOCK).

Выбор скоростного режима

- В начале работы миксера установите минимальный скоростной режим и постепенно увеличивайте скорость до необходимой, чтобы избежать разбрызгивания ингредиентов из чашки.



Устройство миксера 5KPM5



Установка чашки

- Удостоверьтесь, что ручка переключения скоростного режима находится в положении «Выключено» (OFF).
- Установите рукоятку подъема чашки в нижнее положение.
- Установите чашку на опоры, зафиксировав ее положение с помощью специальных выступов.
- Нажмите на чашку, чтобы сработала защелка-крепление.
- Поместите на чашку щиток от разбрызгивания содержимого.
- Поднимите чашку перед началом перемешивания.

ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что чашка и щиток установлены в правильном положении (для модели 5KPM5).

Отсоединение чашки

- Установите рукоятку подъема чашки в нижнее положение.
- Возьмите чашку за ручку и поднимайте ее вертикально вверх, пока не снимите ее с выступов, фиксирующих емкость на опоре.



Установка чашки в верхнее положение

- Поворачивайте рукоятку подъема чашки против часовой стрелки до тех пор, пока она не зафиксируется в вертикальном положении.
- Во время эксплуатации миксера чашка должна находиться в верхнем, заблокированном положении.

Установка чашки в нижнее положение

- Поворачивайте рукоятку подъема чашки по часовой стрелке.

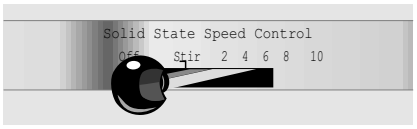


Установка взбивалок или крючка для теста

- Установите ручку переключения скоростного режима в положение «Выключено» (OFF) и отключите питание миксера.
- Опустите чашку, вращая рукоятку подъема чашки по часовой стрелке.
- Насадите взбивалку на вал и нажмите на нее, чтобы она как можно глубже продвинулась.
- Повернув взбивалку вправо, закрепите ее при помощи выступа, имеющегося на вале.

Отсоединение взбивалок или крючка для теста

- Установите ручку переключения скоростного режима в положение «Выключено» (OFF) и отключите питание миксера.
- Опустите чашку, вращая рукоятку подъема чашки по часовой стрелке.
- Движением вверх по валу нажмите на взбивалку, чтобы она как можно глубже продвинулась, и поверните влево.
- Снимите взбивалку с вала.



Установка скоростного режима

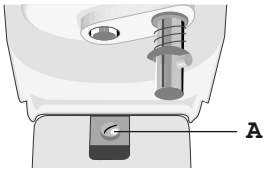
- В начале работы миксера установите минимальный скоростной режим и постепенно увеличивайте скорость до необходимой, чтобы избежать разбрызгивания ингредиентов из чашки.

Использование насадок Вашего миксера

Плоская взбивалка для нормальных и густых смесей, для таких блюд как:
Кексы, бисквиты, сухое печенье, сливочная глазурь, пышки, торты, пирожные, рулеты и другая выпечка, пюре и т.п.
Проволочная взбивалка для смесей, где важна воздушная консистенция:
Яйца, яичные белки, бисквиты, майонезы, густые взбитые сливки, сладости, глазури и т.д.
Крючок для перемешивания и замеса дрожжевого теста, для таких блюд как:
Хлебцы, булочки, сдоба и т.п.

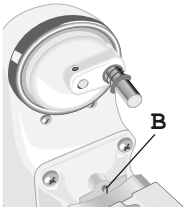
Регулировка зазора между дном чашки и взбивалкой

На заводе миксер отрегулирован таким образом, что между плоской взбивалкой и дном чашки оставлен очень небольшой зазор. Если по какой-либо причине взбивалка цепляет за дно чашки, или взбивалка располагается слишком высоко, Вы можете отрегулировать ее положение следующим образом:



Для моделей 5K45SS, 5KSM150
Поднимите головку электропривода.
Немного поверните винт A против часовой стрелки, чтобы приподнять плоскую взбивалку, либо по часовой стрелке, чтобы ее опустить.
Отрегулируйте положение взбивалки таким образом, чтобы между плоской взбивалкой и дном чашки оставался очень небольшой зазор.

Для модели 5KPM5
Установите рукоятку подъема чашки в нижнее положение.
Немного поверните винт B против часовой стрелки, чтобы приподнять плоскую взбивалку, либо по часовой стрелке, чтобы ее опустить.
Отрегулируйте положение взбивалки таким образом, чтобы между плоской взбивалкой и дном чашки оставался очень небольшой зазор.



ПРИМЕЧАНИЕ: При правильной регулировке плоская взбивалка не должна задевать за дно или края чашки. Если плоская или проволочная взбивалка расположена слишком близко к дну чашки и цепляет за него, то взбивалка может быть повреждена.
В некоторых случаях взбивалка может задевать за поверхность чаши вне зависимости от регулировки положения взбивалки. В таком случае, во избежание повреждений, эксплуатацию миксера следует прекратить.

Чистка и уход за миксером

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Риск поражения электрическим током! Во избежание опасности, занимаясь чисткой и уходом, всегда удостоверьтесь, что прибор обесточен.
Протирайте миксер влажной тряпкой. НЕ ПОГРУЖАТЬ В ВОДУ!
Регулярно вытирайте вал насадки, чтобы удалять скапливающиеся на нем остатки продуктов.

Для мытья емкости, взбивалок и крючка можно прибегнуть к помощи посудомоечной машины. Также Вы можете очищать их в горячей мыльной воде, тщательно ополаскивая перед сушкой.

Смазка Двигатель миксера укомплектован самосмазывающимися подшипниками, и при нормальном режиме эксплуатации не требует пристального внимания

.Перемешивание с планетарным вращением взбивалки

Во время работы, плоская взбивалка перемещается вдоль края неподвижной чашки, при этом, одновременно вращается в противоположном направлении вокруг своей оси. На схеме показана полная зона покрытия чашки, которая достигается при перемешивании такого типа.
Благодаря этому, Ваш миксер KitchenAid сможет перемешивать быстрее и более тщательно, чем другие электрические миксеры. Поэтому, чтобы избежать избыточного перемешивания, необходимо скорректировать продолжительность перемешивания для большинства рецептов.

Использование миксера

Чашка и взбивалка сконструированы таким образом, что обеспечивают тщательное перемешивание без соприкосновения (взбивалка не задевает за поверхность чашки). Соскабливание остатков смеси с краев чашки один или два раза в течение процесса перемешивания обычно является достаточным.
Во время использования миксер может нагреваться. При сильной нагрузке и продолжительном времени перемешивания возможно, Вам будет неприятно дотрагиваться до верхней части аппарата. Это нормально.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ
Во избежание получения травм и повреждения взбивалки, не пытайтесь соскабливать смесь с краев чашки при работающем миксере сначала выключите его. В случае попадания скребка или какого-либо другого постороннего предмета в чашку, выключите двигатель прежде, чем извлекать предмет.

Инструкция по использованию скоростных режимов миксера

Положение ручки	Использование	
1	Легкое помешивание, взбалтывание	Для легкого помешивания, смешивания компонентов, приготовления однородной массы, начала любой процедуры перемешивания. Используйте этот режим при добавлении муки и других сухих ингредиентов в тесто, добавлении жидкостей к сухим ингредиентам, и для приготовления густых смесей.
2	Медленное перемешивание	Для медленного перемешивания, приготовления однородной массы, более быстрого помешивания. Используйте этот режим для перемешивания густого теста и сладостей, в начале процесса приготовления пюре из картофеля или других овощей, для создания однородной массы при добавлении жира в муку, перемешивания жидкого теста и для перемешивания и замеса дрожжевого теста. Используйте с насадкой-консервным ножом (Can Opener).
4	Перемешивание, взбивание	Для перемешивания не очень густого теста, например, как для кондитерских изделий. Используйте этот режим для смешивания сахара и жира и для добавления сахара к яичным белкам при приготовлении меренги. Средний скоростной режим для приготовления смеси для выпечки кексов. Используйте с: насадкой для перемалывания (Food Grinder), роторной насадкой для резки ломтиками/терки (Rotor Slicer/Shredder), и сетчатой насадкой для овощей и фруктов (Fruit/Vegetable Strainer).
6	Взбивание, взбивание сливок, приготовление кремов	Для умеренного быстрого взбивания (взбивания сливок, кремов) или взбивания вгустую. Используйте этот режим при окончании процесса приготовления смеси для кексов, пончиков и других видов теста. Высокий скоростной режим для приготовления смеси для выпечки кексов. Используйте с насадкой для отжима сока из цитрусовых
8	Быстрое взбивание, взбивание вгустую	Для взбивания вгустую сливок, яичных белков и глазури.
10	Быстрое взбивание вгустую	Для взбивания вгустую сливок и яичных белков в небольших количествах. Используйте с насадками для приготовления пасты (Pasta Maker) и помола зерен

ПРИМЕЧАНИЕ: Не поддерживайте долго высокоскоростные режимы при больших нагрузках, например, при использовании насадок для приготовления пасты (Pasta Maker) и помола зерен (Grain Mill).



- Когда тесто прилипнет к крючку, месите его на скорости 2 в течение 2 минут, или пока оно не станет однородным и эластичным.
- Разблокируйте и поднимите головку на аппарате 5KSM150и снимите тесто с крючка. Разблокируйте и поднимите головку на аппарате 5K45SS или опустите чашку на аппарате 5KPM5 и снимите тесто с крючка.

ПРИМЕЧАНИЕ: Эти инструкции показывают пример изготовления теста с применением метода Rapid Mix («быстрое перемешивание»). Если Вы готовите обычным способом, то растворите дрожжи в теплой воде в подогретой чашке. Добавьте оставшиеся жидкие и сухие ингредиенты, за исключением одного или двух последних стаканов муки. Включите скоростной режим 2 и перемешивайте около 1 минуты или до тщательного смешивания ингредиентов. Затем выполняйте вышеуказанные шаги с 4 по 6.

Яичные белки

Поместите яичные белки комнатной температуры в сухую, чистую чашку. Установите на миксер чашку и проволочную взбивалку. Во избежание разбрызгивания, плавно переключитесь на указанную скорость и взбивайте до необходимой консистенции. См. таблицу ниже.

Количество	**Скорость**
1 яичный белок	Плавно до 10
24 яичных белка	Плавно до 8
6 и более яичных белков	Плавно до 6

Консистенции взбитых белков

Пенистая:
Большие, неровные пузыри воздуха.

Взбитая масса начинает держать форму:
Пузырьки воздуха мелкие и близкорасположенные; продукт белого цвета.

Мягкая волнистая:
Верхушки «гребней волн» падают при вынимании проволочной взбивалки.

Почти плотная:
При удалении проволочной взбивалки образуются резкие пики, но белки еще мягкие.

Плотная, но не сухая:
При удалении проволочной взбивалки образуются резкие, жесткие пики. Белки однородного цвета и блестят.

Плотная и сухая:
При удалении проволочной взбивалки образуются резкие, жесткие пики. Белки приобретают тусклый цвет и покрыты пятнышками.

Густые взбитые сливки

Залейте сливки в охлажденную чашку. Установите на миксер чашку и проволочную взбивалку. Во избежание разбрызгивания, плавно переключитесь на указанную скорость и взбивайте до необходимой консистенции. См. таблицу ниже.

Количество	**Скорость**
59 мл (1/4 стакана)	Плавно до 10
118 мл (1/2 стакана)	Плавно до 10
236 мл (1 стакан)	Плавно до 8
472 мл (2 стакана)	Плавно до 8

Консистенции взбитых сливок

Взбитые сливки начинают густеть:
Сливки густые и похожи на сладкий крем.

Взбитые сливки держат форму:
При удалении проволочной взбивалки на сливках образуются мягкие пики. В такой консистенции сливки можно добавлять к другим ингредиентам при приготовлении десертов и соусов.

Плотная:
При удалении проволочной взбивалки на сливках образуются резкие, плотные пики. Сливки такой консистенции используются для оформления кексов или десертов или наполнения пирожных со взбитыми сливками (эклеров).

ПРИМЕЧАНИЕ: Внимательно следите сливками во время взбивания; для перехода от одной консистенции к другой требуется всего лишь несколько секунд. Не взбивайте белки чрезмерно.

Советы по приготовлению смесей

Корректировка Ваших рецептов для приготовления блюд с помощью этого миксера

Советы по приготовлению смесей, которые содержатся в этом разделе, могут быть применены для приготовления блюд по Вашим любимым рецептам с помощью Вашего миксера KitchenAid.

Для того, чтобы определить необходимый режим перемешивания, потребуются Ваши собственные наблюдения и опыт. Внимательно следите за тестом, жидким или густым, и перемешивайте его только до тех пор, пока оно не достигнет необходимой консистенции, указанной в Вашем рецепте, например, «однородное и сметанообразное». Для правильного выбора скоростного режима перемешивания воспользуйтесь инструкцией по использованию скоростных режимов миксера (стр. 9).

Добавление ингредиентов

При перемешивании большинства видов жидкого теста, в особенности для кексов и кондитерских изделий, придерживайтесь следующей стандартной процедуры: добавляйте

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

Используйте скоростной режим 1 «STIR» (Легкое помешивание, взбалтывание) до тех пор, пока ингредиенты полностью не смешаются и не превратятся в однородную массу. Затем *постепенно* увеличивайте скорость.

Всегда добавляйте ингредиенты как можно ближе к краям чашки, а не прямо под вращающуюся взбивалку. Для упрощения процедуры добавления ингредиентов пользуйтесь щитком от разбрызгивания (Pouring Shield).

ПРИМЕЧАНИЕ: Если ингредиенты на самом дне чашки недостаточно тщательно перемешиваются, значит, взбивалка недостаточно глубоко входит в чашку.

Смеси для приготовления кексов

При приготовлении смеси из брикетов для выпечки кексов (полуфабриката), в качестве средней скорости пользуйтесь скоростным режимом 4, и скоростным режимом 6 в качестве высокой скорости. Для получения наилучших результатов, придерживайтесь длительности перемешивания, указанной в инструкции на упаковке.

Добавление орехов, изюма или цукатов

Твердые ингредиенты следует медленно добавлять на последних секундах перемешивания на скоростном режиме 1 «Stir». Жидкое тесто должно обрести достаточно густую консистенцию, что будет препятствовать погружению (опусканию) фруктов или орехов на дно формы во время выпечки кекса или пирога. Чтобы липкие цукаты или фрукты лучше распределились в тесте, их следует предварительно обвалять в муке.

Жидкая смесь

Смеси, содержащие большое количество жидких ингредиентов следует перемешивать при низких скоростях, чтобы избежать разбрызгивания. Увеличивайте скорость только после того, как смесь начнет густеть.

Перемешивание и замес дрожжевого теста

- Поместите в чашку все ингредиенты, включая дрожжи, но кроме одного или двух последних стаканов муки.
- Установите на миксер чашку и крючок для теста. Опустите и зафиксируйте головку на аппаратах 5K45SS, 5KSM150 или поднимите и зафиксируйте чашку на аппарате 5KPM5. Включите скоростной режим 2 и перемешивайте около 15 секунд или до тех пор, пока ингредиенты не смешаются.



- Продолжайте перемешивать на скорости 2, постепенно добавляя жидкие ингредиенты в мучную смесь, в течение от 30 секунд до 1 минуты. Перемешивайте еще 1 минуту.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если слишком быстро добавлять жидкие ингредиенты, они образуют «лужицу» вокруг крючка для теста, что будет замедлять процесс перемешивания.



- Продолжайте перемешивать на скорости 2, по мере необходимости понемногу добавляя оставшуюся муку вдоль краев чашки, по 1/2 стакана за раз. Перемешивайте до тех пор, пока тесто не прилипнет к крючку и не отделится от стенок чашки, приблизительно в течение 2 минут

Сервисное обслуживание

Прежде чем обращаться в сервисный центр, пожалуйста, прочтите нижеследующее.

1 Во время эксплуатации миксер может нагреваться. При больших нагрузках в сочетании с большой продолжительностью работы миксера, возможно, Вам будет неприятно дотрагиваться верхней части аппарата. Это нормально.

2 Миксер, особенно, когда он новый, может испускать резкий запах. Это обычное явление, связанное с электродвигателем.

3 Если плоская взбивалка задевает за чашку, выключите миксер. См. раздел «Регулировка зазора между дном чашки и взбивалкой»

В случае, если Ваш миксер не работает, или не функционирует должным образом, проверьте следующее:

1 Подключен ли миксер к сети?

2 Не перегорели ли плавкие предохранители (пробки) у Вас в квартире? Если у Вас установлен автоматический предохранитель, убедитесь, что он замкнут.

3 Если неисправности Вашего миксера не связаны с вышеперечисленными пунктами, обратитесь к разделу «Получение сервисных услуг».

Получение сервисных услуг

Любые сервисные услуги должны быть предоставлены по месту Вашего проживания сертифицированным сервисным центром компании «KitchenAid».

Обратитесь к дилеру, у которого был приобретен Ваш миксер для получения информации о ближайшем сертифицированном сервисном центре компании «KitchenAid».

В Великобритании:

CAD LTD, Unit 21A Monkspath Bus. Park Highlands Rd., Shirley Solihull, GB-B904NZ, West Midlands.

Тел.: 0121 7440845

Гарантия на бытовой миксер

Длительность гарантии	Компания «KITCHENAID» Оплачивает:	Компания «KITCHENAID» не Оплачивает:
	Запасные части и затраты на ремонт при устранении дефектов в материалах или самом устройстве. Сервисные услуги должны быть предоставлены сертифицированным сервисным центром компании «KitchenAid».	A. Расходы на ремонт миксера, если он использовался с какой-либо иной целью, отличной от обычного приготовления пищи. B. Расходы на ремонт в случае повреждений, вызванных несчастным случаем, неправильной эксплуатацией, плохим обращением или если установка/эксплуатация миксера была произведена с нарушением местных норм и правил по эксплуатации электроприборов.

Компания «KITCHENAID» не принимает на себя какую-либо ответственность за побочные или косвенные убытки.

Технические характеристики могут быть изменены без уведомления.

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
1853 Strombeek-Bever (Brussels)
BELGIUM
Form No. 9705170 Rev. A