

KitchenAid®

ЧАША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕННОГО

Инструкция и рецепты

Модель 5K1CA0WH



Предназначена исключительно для использования со всеми Домашними Стационарными Миксерами KitchenAid

Содержание

Безопасность использования чаши для приготовления мороженого	3
Важные меры безопасности.....	3
Характеристики чаши для приготовления мороженого	4
Сборка чаши для приготовления мороженого для миксера с откидывающейся головой	5
Сборка чаши для приготовления мороженого для миксера с подъемной чашей	7
Использование чаши для приготовления мороженого	10
Советы по созданию отличного мороженого.....	10
Очистка	10
Рецепты.....	11
Гарантии на аксессуары к стационарным домашним миксерам KitchenAid®	16
Сервисные центры.....	16
Служба поддержки клиентов.....	16

Безопасность использования чаши для приготовления мороженого

Ваша безопасность и безопасность окружающих – это очень важно.

Ниже приведены важные рекомендации для обеспечения безопасности при использовании данного прибора. Перед началом эксплуатации прибора внимательно изучите инструкцию.



Это предупреждающий знак безопасности.

Этот знак предупреждает вас о возможных действиях, последствия которых могут повлечь угрозу жизни Вашей и жизни окружающих.

Все рекомендации, относящиеся к безопасности отмечаются этим символом, за ними следует, слово “DANGER” или “WARNING.” Эти слова означают:



DANGER Вас может убить или серьезно ранить, если вы немедленно не последуете инструкции.



WARNING Вас может убить или серьезно ранить, если вы не последуете инструкции.

Все сообщения безопасности информируют вас о том, какая присутствует потенциальная угроза, как уменьшить вероятность травмы, сообщает о последствиях несоблюдения инструкции.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Используя электрические устройства, всегда следует соблюдать основные меры безопасности, включая следующие:

1. Читайте все инструкции.
2. Для защиты от потенциального риска удара тока не помещайте миксер в воду или другую жидкость.
3. Устройство не предназначено для использования маленькими детьми или больными людьми без присмотра.
4. Выключайте миксер из розетки, когда не используете его, прежде чем подсоединять или отсоединять части и перед мытьем.
5. Избегайте контакта с движущимися частями.
6. Не работайте с миксером, у которого поврежден шнур или вилка, или после того, как миксер дал сбой, упал или каким-либо образом сломался. Верните миксер в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта, электрической или механической наладки.
7. Использование аксессуаров, не рекомендованных и не проданных KitchenAid, может вызвать пожар, удар током, или травму.
8. Не используйте миксер вне помещений.
9. Не допускайте свисания шнура с края стола или стойки.
10. Этот продукт предназначен только для домашнего использования.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

Характеристики чаши для приготовления мороженого



Чаша для мороженого — полностью замороженная жидкость между двух стенок чаши дает сильное охлаждение смеси в процессе смешивания.

Моторный блок — прикрепляется к головке мотора над кольцом на стержне взбивалки, и двигает мутовку во всех европейских стационарных миксерах KitchenAid®.



Мутовка — подключается к моторному блоку, чтобы размазывать, перетирать, размешивать мороженую смесь в морозильной чаше.

ПРИМЕЧАНИЕ: для приготовления мороженого чаша должна быть полностью заморожена.

ВАЖНО: никогда не мойте чашу в посудомоечной машине.

Сборка чаши для приготовления мороженного



Присоединение к миксеру с откидывающейся головой

Сборка чаши для мороженного и мутовки

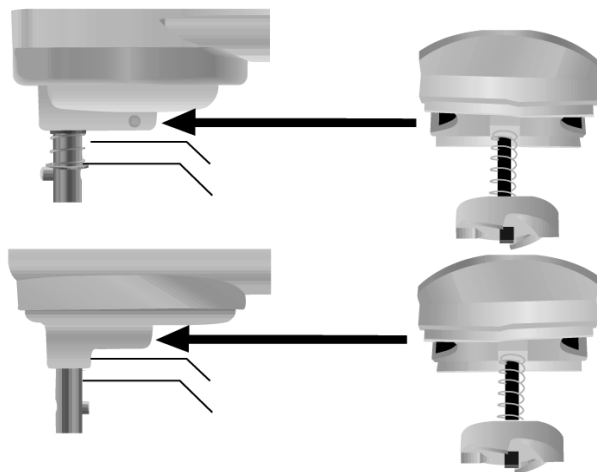
ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте охлажденную чашу для мороженного, как только достанете ее из морозильной камеры, потому что она сразу же начинает оттаивать.



ВАЖНО: Не следует заливать мороженую смесь в чашу для мороженного, пока все части не собраны, и миксер не работает.

1. Поставьте регулятор скорости миксера на “0” (off) и выньте миксер из розетки.
2. Отклоните головку двигателя назад и выньте чашу миксера.
3. Поместите мутовку в чашу для мороженного.
4. Поместите чашу для мороженного на подставку для чаши.
5. Мягко поверните чашу для мороженного против часовой стрелки (in direction of), чтобы зафиксировать. Чаша должна плотно входить в подставку.

Подсоединение к миксеру с откидывающейся головой

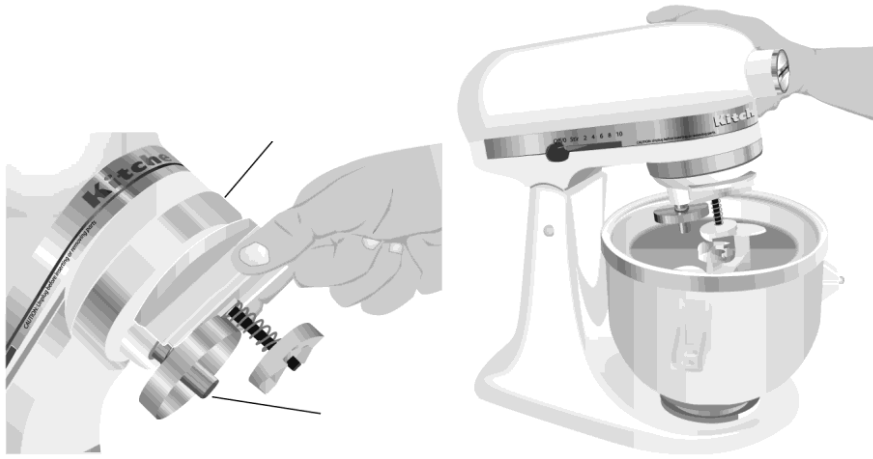


Подсоединение моторного блока

1. Убедитесь, что регулятор скорости установлен на “0”, и миксер отключен от питания.
2. Моторная головка должна быть отклонена, а чаша и мутовка установлены на места.
3. Определите модель миксера, проверив пружину на стержне взбивалки, затем поместите моторный блок, как показано на рисунке для соответствующего случая.
4. Надвиньте моторный блок на моторную головку до упора. Когда всё правильно установлено, внешние изогнутые края моторного блока должны быть ориентированы по центру моторной головки. Если это не так, подвиньте моторный блок вперед или назад, пока ориентация не будет правильной. Убедитесь, что моторная головка зафиксирована, нажав вверх.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если моторный блок не подходит к головке, попробуйте использовать блок другой стороной.

5. Опустите моторную головку так, чтобы моторный блок соединился с мутовкой. Если не получается, продвиньте моторный блок вперед или назад, пока они правильно не соединятся.
6. Убедитесь, что моторная головка полностью опущена.
7. Установите запирающий рычаг в позицию LOCK (закрыто).
8. До работы проверьте замок, попытавшись поднять моторную головку.
9. Включите миксер в заземленную розетку.



Сборка чаши для приготовления мороженого для миксера с подъемной чашей Сборка чаши для мороженого и мутовки

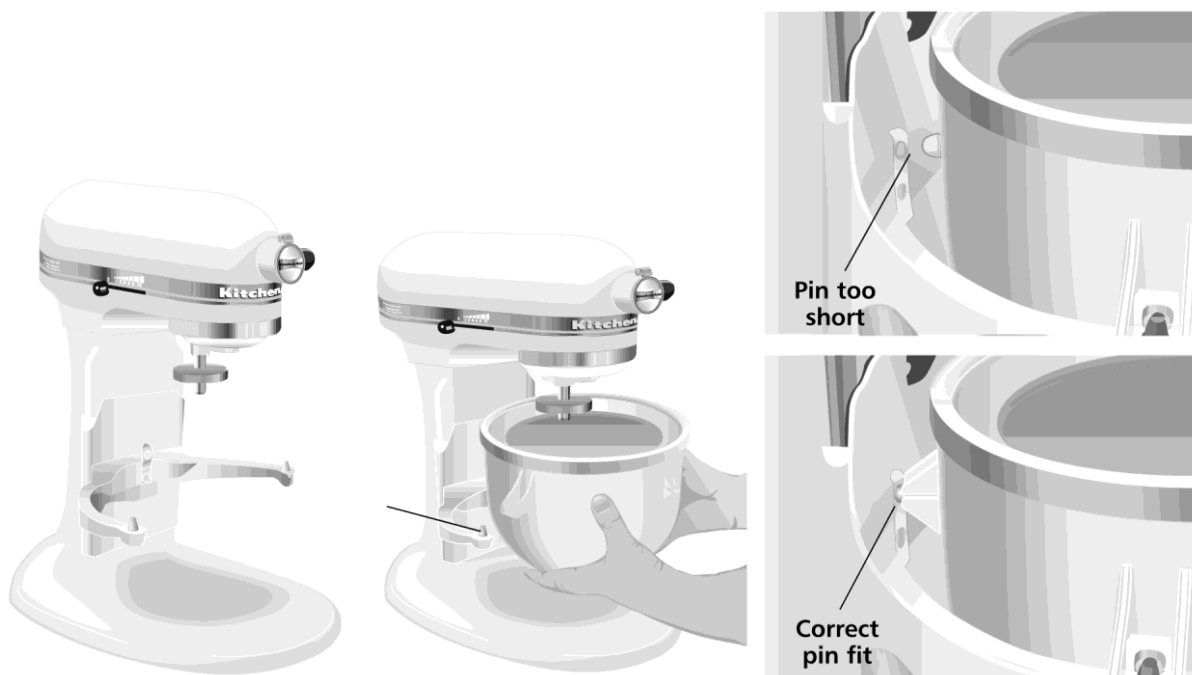
ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте чашу для мороженого, как только достанете ее из морозильной камеры, потому что она сразу же начинает оттаивать.

ВАЖНО: Не следует заливать мороженую смесь в чашу, пока все части не собраны, и миксер не работает.

1. Поставить регулятор скорости миксера на “O” (off) и вынуть миксер из розетки.
2. Поверните ручку поднятия чаши в положение «вниз» и выньте чашу миксера.
3. Вставьте чашу на место на фиксирующие стержни.
4. Нажимайте вниз на заднюю часть чаши для мороженого, пока стержни чаши не сядут в выемки пружины.

NOTE: Чаша для мороженого сконструирована так, чтобы подходить для всех миксеров со съемной чашей. Если стержни на задней части чаши слишком короткие или слишком длинные для того, чтобы войти в пружину, выньте и поверните чашу так, чтобы противоположные стержни были обращены к выемкам пружины, повторите шаги 3 и 4.

5. Поместите мутовку в чашу.

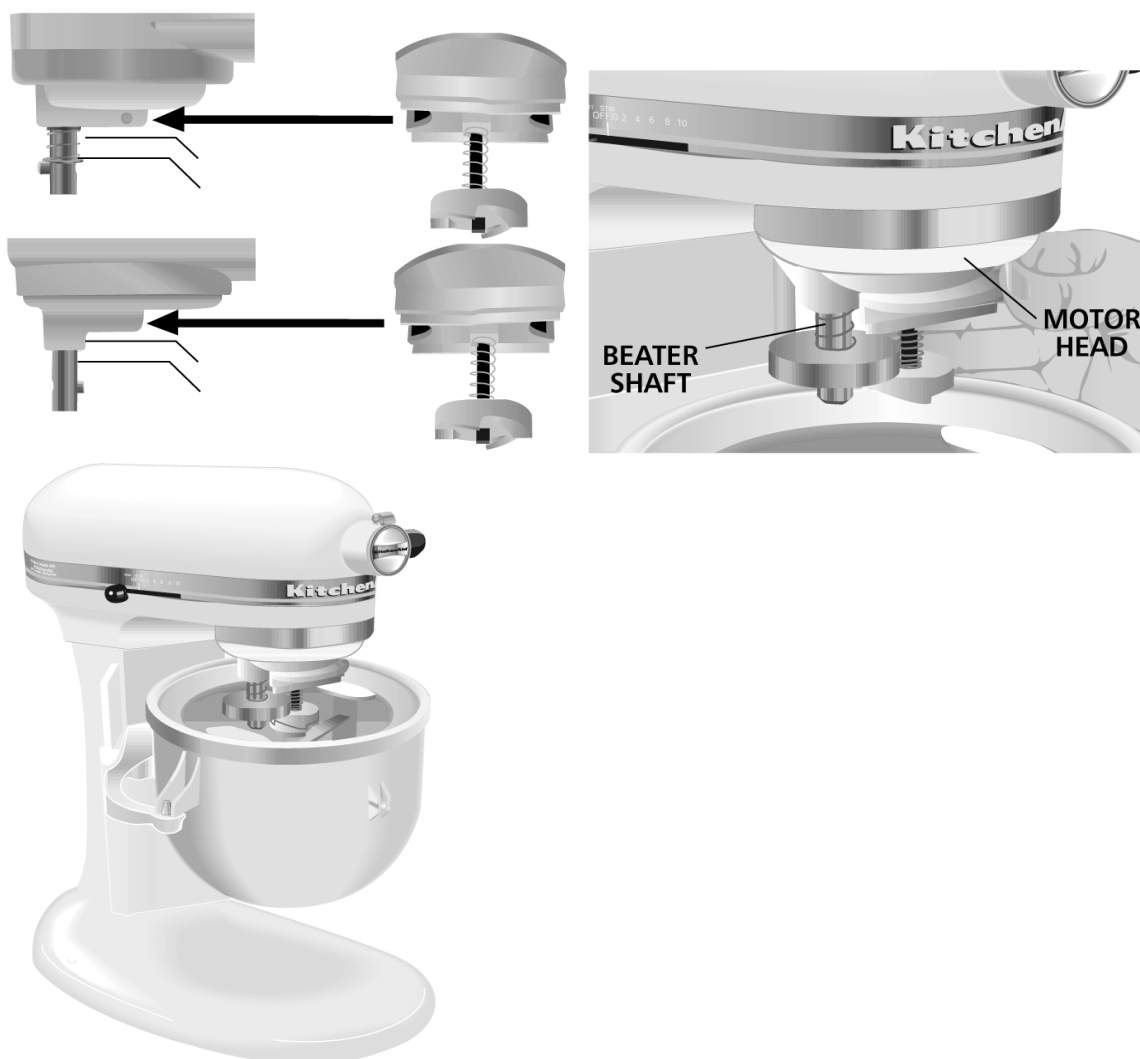


Подсоединение моторного блока

1. Убедитесь, что регулятор скорости установлен на "0" (off), и миксер отключен от питания.
2. Убедитесь, что ручка поднятия чаши в нижнем положении, а чаша для мороженого и мутовка на месте.
3. Определите модель миксера, проверив пружину на стержне взбивалки, затем поместите моторный блок, как показано для соответствующего случая.
4. Надвиньте моторный блок на моторную головку до упора. Когда всё правильно установлено, внешние изогнутые края моторного блока должны быть ориентированы по центру моторной головки. Если это не так, подвиньте моторный блок вперед или назад, пока ориентация не будет правильной. Убедитесь, что моторная головка зафиксирована, нажав вверх.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если моторный блок не подходит к головке, попробуйте использовать блок другой стороной.

5. Поднимите чашу так, чтобы моторный блок соединился с мутовкой. Если не получается, продвиньте моторный блок вперед или назад, пока они правильно не соединятся.
6. Включите миксер в заземленную розетку.



Использование чаши для приготовления мороженого

ВАЖНО: Налитие смеси в чашу до начала смешивания может привести к тому, что она слишком рано замерзнет и заблокирует мутовку.

1. Чаша для мороженого должна находиться в морозильной камере минимум 15 часов.
2. Подготовьте смесь для мороженого заранее (см. “Советы создания идеального мороженого”).
3. Соберите и соедините чашу для мороженого, мутовку и моторный блок.
4. Установите на миксере скорость 1 (STIR) и залейте смесь в чашу; перемешивайте 20-30 минут или до желаемой плотности. Добавляйте твердые ингредиенты, такие как фрукты, орехи, крошки печенья или шоколада после 12-15 минут процесса смешения.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если мутовка начинает проскальзывать и шелкать, это означает, что мороженное готово.

5. Удалите мутовку и чашу для мороженого и, используя резиновую лопаточку или пластиковую или деревянную ложку, переложите мороженое на десертные тарелки или в герметичный контейнер для хранения.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чаша для приготовления мороженого позволяет готовить мягкое мороженное. Чтобы оно было тверже, подержите его в герметичном контейнере в холодильнике 2-4 часа.

ВАЖНО: Не храните мороженное в чаше в морозильнике. Металлические столовые приборы или совок могут повредить чашу для мороженого.

«Советы создания идеального мороженого»

- Чаша для мороженого должна быть полностью замороженной для создания мороженого или других замороженных десертов.
- Для наилучших результатов, храните чашу для мороженого в задней части морозильной камеры, где холоднее всего, минимум 15 часов. Установите температуру в морозильной камере на сильнейшую заморозку, тогда твердое мороженное в чаше получится быстрее.
- Хранение чаши для мороженого в морозильной камере дает вам свободу творчества в создании вашего любимого замороженного десерта.
- Чтобы нужные рецепты были подготовлены, пусть смесь полностью охладится в холодильнике.
- Все компоненты смеси должны полностью охладиться в холодильнике до приготовления мороженого.
- Большинство рецептов мороженого требуют сочетания молока, яиц, сливок и сахара. Тип мороженого по вашему выбору определит, насколько богатым будет аромат и жирность результата. Более высокий процент жирности в сливках даст большую мягкость и богатство мороженого. Можно использовать любое сочетание веществ, пока жидкость остается постоянной. Более легкое мороженное производится большим количеством молока или исключением сливок. Снятое молоко подойдет, но разница в текстуре будет заметной.

Жирность сливок %

Жирные сливки	36%
Взбитые сливки	30%
Легкие сливки	18%
50х50	10%

- Смешивая мороженное, требующее твердых ингредиентов, таких как фрукты, орехи, печенья, крошки шоколада, лучше подождать 2 минуты после смешивания перед их добавлением.
- Приготовление мороженого состоит из двух частей: конверсия и созревание. Смешения смеси для мороженого – это конверсия, где твердость мороженого похожа на мягкое мороженое. Созревание происходит в морозильнике, там мороженное твердеет на протяжении 2-4 часов.
- Соблюдайте рекомендованный режим скоростей. Большая скорость замедлит процесс конверсии.
- В ходе конверсии, объем смеси значительно увеличивается.
- Изначальный объем смеси не должен превышать 1.365 л, чтобы получить 1,9 л мороженого.
- Помните, что охлаждение подавляет сладость, то есть продукт до заморозки будет казаться менее сладким.

Очистка

Разморозьте чашу для мороженого до комнатной температуры. Моторный блок и мутовку можно мыть в посудомоечной машине. Мойте морозильную чашу в теплой воде и мягким детергентом. Тщательно ее просушите перед помещением в морозильную камеру.

ВАЖНО: Никогда не мойте морозильную чашу в посудомоечной машине. Мойте вручную и только с мягким детергентом.

Французское ванильное мороженное

<i>600 мл (2 1/2 чашки) 50х50 молоко и сливки 8 яичных желтков 230 г (1 чашка) сахара 600 мл (2 1/2 чашки) Взбитых сливок 4 чайных чашки ванили Щепотка соли</i>	В средней кастрюльке на среднем огне растопите 50х50 молоко и сливки до высокой температуры, не доводя до кипения, часто помешивая. Снимите с огня, отложите. Поместите желтки и сахар в чашу миксера. Прикрепите чашку и насадку к миксеру. Установите скорость «2» и взбивайте около 30 секунд, или пока хорошо не смешаются и немного не загустеет. Продолжая на скорости «2», постепенно добавляйте 50х50; смешивайте до однородной массы. Верните смесь в кастрюлю; нагревайте на среднем огне до слабого закипания по краям и появления пара, постоянно помешивая. Не кипятить. Перелейте смесь в большую чашу, добавьте ваниль и соль. Накройте и тщательно охладите (минимум 8 часов). Соберите и соедините чашу для мороженого, мутовку и моторный блок как указано в инструкции. Установите скорость STIR (1). Залейте смесь в чашу при помощи емкости с носиком. Продолжайте на скорости STIR (1) 15-20 минут или до желаемой густоты. Сразу перелейте
--	---

	<p>смесь в десертные емкости или замораживайте в герметичном контейнере.</p> <p>Выход: 16 порций (120 мл [1/2 чашки] на порцию).</p> <p>ВАРИАНТЫ</p> <p>Мороженное со свежей клубникой</p> <p>В среднюю чашу поместите 2 чашки (500 г) порезанной свежей клубники (или других свежих фруктов) и 2-3 чайных ложки сахара по вкусу. Отставьте на время приготовления мороженого. Добавьте в последние 3-5 минут заморозки.</p> <p>Выход: 20 порций (120 мл [1/2 чашки] на порцию).</p> <p>Печенье в мороженом</p> <p>Добавьте 100 г (1/2 чашки) нарезанных шоколадных печений (или других печений, орехов, сладостей) в последние 1-2 минуты заморозки.</p> <p>Выход: 19 порций (120 мл [1/2 чашки] на порцию).</p>
--	--

Тройное Шоколадное Мороженное

<p><i>450 мл (2 чашки)</i> <i>Взбитых сливок,</i> <i>разделенных</i> <i>1 квадрат (30 г [1</i> <i>унция]) черного</i> <i>шоколада, порезанный</i> <i>на кусочки</i> <i>1 квадрат (30 г [1</i> <i>унция]) темного</i> <i>шоколада, порезанный</i> <i>на кусочки</i> <i>450 мл (2 чашки)</i> <i>50x50</i> <i>230 г (1 чашка) сахара</i> <i>40 г несладкого</i> <i>порошка какао</i> <i>8 яичных желтков</i> <i>4 чайные ложки</i> <i>ванили</i> <i>Шепотка соли</i> <i>1 кусок (50 г [1.55</i> <i>унций]) молочного</i> <i>шоколада</i></p>	<p>В маленькую кастрюлю поместите 120 мл взбитых сливок, черного шоколада и темного шоколада. Нагревайте на средне-слабом огне, пока не растает шоколад, часто помешивая. Снимите с огня, отставьте. В средней кастрюле на среднем огне нагрейте 50x50, но не до кипения, часто помешивая. Снимите с огня, отставьте. В маленькой кастрюле смешайте сахар и порошок какао. Отставьте.</p> <p>Поместите желтки в чашу миксера. Прикрепите к миксеру чашу и насадку. Установите скорость «2» и постепенно добавляйте сахарную смесь, взбивайте около 30 секунд, или пока хорошо не смешаются и смесь немного не загустеет.</p> <p>Продолжая на скорости «2», постепенно добавьте шоколадную смесь и 50x50; смешивайте до однородности.</p> <p>Вновь вылейте смесь с 50x50 в среднюю кастрюлю, нагревайте на среднем огне до слабого закипания по краям и появления пара, постоянно помешивая. Не кипятить. Перелейте смесь 50x50 в большую кастрюлю; смешайте оставшиеся 330 мл (1 1/2 чашки) взбитых сливок, ваниль и соль.</p> <p>Накройте и охладите (минимум 8 часов). Соберите и соедините морозильную чашу, мутовку и моторный блок как указано в инструкции. Установите скорость STIR (1). Залейте смесь в чашу для мороженого при помощи емкости с носиком.</p> <p>Продолжайте на скорости STIR (1) 15-20 минут или до желаемой густоты. Добавьте молочный шоколад в последние 1-2 минуты заморозки.</p> <p>Сразу перелейте смесь в десертные емкости или замораживайте в герметичном контейнере.</p> <p>Выход: 16 порций (120 мл [1/2 чашки] на порцию).</p>
---	---

измельченного,
chopped

Карамельное Мороженное с Орехом Пекан

<p>850 мл (3½ чашки) цельного молока 1 банка (415 мл [14 унций]) несладкого сгущенного молока 230 мл (1 чашка) подготовленной горячей карамели или Ирисок (около 340 г [12 унций].) 1 пачки (100 г [3.4 унций]) растворимого ванильного пудинга 1 чайных ложки ванили Щепотка соли 50- 100 г грубо измельченных орехов пеканов</p>	<p>В среднюю чашу поместите все ингредиенты, кроме пеканов. Перемешивайте все до однородности и растворения пудинга. Накройте и тщательно охладите (минимум 6 часов).</p> <p>Соберите и соедините чашу для мороженого, мутовку и моторный блок как указано в инструкции. Установите скорость STIR (1). Залейте смесь в чашу для мороженого при помощи емкости с носиком. Продолжайте на скорости STIR (1) 15-20 минут или до желаемой густоты. Добавив пеканы на последней минуте заморозки. Сразу перелейте смесь в десертные емкости или замораживайте в герметичном контейнере.</p> <p>Выход: (16 порций (120 мл [½ чашки] на порцию).</p>
--	---

Мороженное с имбирным пряником

<p>150 г имбирных пряников, разломанных на маленькие кусочки 600 мл (2½ чашек) цельного молока 100 г сахара 1 столовая ложка меда 6 яичных желтков</p>	<p>В средней кастрюле нагрейте молоко, но не до кипения, часто помешивая. Снимите с огня и добавьте маленькие кусочки имбирного пряника. Поместите желтки, мед и сахар в чашу миксера. Прикрепите в миксер чашу и насадку. Установите скорость «4» и смешивайте около 30 секунд, пока не перемешаются и смесь слегка не побелеет. Постоянно помешивая, нагревайте смесь цельного молока и имбирного пряника до растворения пряника. Постепенно добавляйте смесь желтков, меда и сахара. Не кипятите. Снимите с огня, отложите. Накройте и тщательно охладите (минимум 8 часов). Соберите и соедините чашу для мороженого, мутовку и моторный блок как указано в инструкции. Установите скорость STIR (1). Залейте смесь в чашу для мороженого при помощи емкости с носиком. Продолжайте на скорости STIR (1) 15-20 минут или до желаемой густоты. Добавьте молочный шоколад в последние 1-2 минуты заморозки. Сразу перелейте смесь в десертные емкости или замораживайте в герметичном контейнере.</p> <p>Выход: 8 порций (120 мл [½ чашки] на порцию).</p>
--	--

Сливочное Лимонно-апельсиновое желе

<p><i>500 мл (2 чашки)</i> <i>обезжиренного (2%)</i> <i>молока</i> <i>4 (5 x 2 см) лепестка</i> <i>апельсиновой цедры</i> <i>4 (5 x 2 см) лепестка</i> <i>лимонной цедры</i> <i>6 кофейных зерен</i> <i>5 яичных желтков</i> <i>170 г (3/4 чашки)</i> <i>сахарного песка</i></p>	<p>Вскипятите молоко с апельсиновой и лимонной кожурой и кофейными зернами в средней кастрюле. Вбейте желтки и сахар в средней чаше для смешивания. Постепенно добавляйте половину молочную смеси в белки. Добавьте желтки в кастрюлю с оставшимся молоком. Перемешивайте на малом огне, пока смесь слегка не загустеет, около 8 минут, не кипятите. Перелейте в среднюю чашу, хорошо охладите. Соберите и соедините чашу для мороженого, мутовку и моторный блок как указано в инструкции. Установите скорость STIR (1). Залейте смесь в чашу для мороженого при помощи емкости с носиком. Продолжайте перемешивать на скорости STIR (1) 15-20 минут или до желаемой густоты. Переложите мороженое в герметичный контейнер и замораживайте несколько часов, чтобы аромат созрел. Можно готовить за 4 дня. Если мороженое слишком твердое, слегка размягчите его, подержав в холодильнике минут 20 перед подачей.</p> <p>Выход: 8 порций (120 мл [1/2 чашки] на порцию).</p>
--	--

Щербет из свежей малины

<p><i>750 г малины</i> <i>90 мл (1/4 чашки плюс</i> <i>2 столовых ложки)</i> <i>воды</i> <i>300 мл (1 1/4 чашки)</i> <i>простого сиропа</i> <i>(Рецепт ниже)</i></p>	<p>Смешайте малину и воду в блендере. Перемешивайте до однородной массы; процедите через мелкое сито, слегка отжав, чтобы вышло максимум жидкости без твердых частиц. Скиньте отходы. Слейте жидкость в герметичный контейнер и хорошо охладите (минимум 8 часов).</p> <p>Соберите и соедините чашу для мороженого, мутовку и моторный блок как указано в инструкции. Установите скорость STIR (1). Смешайте охлажденный малиновый сок с охлажденным простым сиропом.</p> <p>Залейте смесь в чашу для мороженого при помощи емкости с носиком. Продолжайте на скорости STIR (1) 7-12 минут или до желаемой густоты. Переложите щербет в герметичный контейнер и замораживайте минимум 2 часа до подачи.</p> <p>Выход: 8 порций (230 мл [1 чашка] на порцию).</p>
--	--

Простой сироп

<p><i>500 гр (2 чашки) сахара</i> <i>500 мл (2 чашки) воды</i></p>	<p>В кастрюле смешайте воду с сахаром. Поставьте на средне-сильный огонь варите до полного растворения сахара, около 10 минут. Перелейте в ледяную ванну, до охлаждения. Охлаждайте до готовности.</p> <p>Выход: 710 мл (3 чашки) сиропа</p>
--	--

Другие щербеты

Замените следующие ингредиенты на ингредиенты, перечисленные на предыдущей странице, чтобы изготовить эти шербеты:

Аромат	Фрукт	Вода	Простой сироп
Лимон	475 мл (2 чашки) лимонного сока	нет	300 мл (1 1/4 чашки)
Манго	475 мл (2 чашки) нарезанного	60-120 мл	300 мл (1 1/4 чашки)
Киви	475 мл (2 чашки) нарезанного	135 мл (1/2 чашки плюс 1 столовая ложка) (15 мл) сока лайма	300 мл (1 1/4 чашки)
Ананас	475 мл (2 чашки) нарезанного	75 мл (1/4 чашки плюс 1 столовая ложка) (15 мл) сока лайма	300 мл (1 1/4 чашки)
Черника	1.2 л (5 чашек)	90 мл (1/4 чашки плюс 2 столовых ложки) сока лайма	300 мл (1 1/4 чашки)

Щербет из мяты и манго

<p><i>230 г (1 чашки) сахара</i></p> <p><i>700 мл (3 чашки)</i></p> <p><i>цельного молока</i></p> <p><i>60 мл (1/4 чашки)</i></p> <p><i>тростникового</i></p> <p><i>сахарного сиропа</i></p> <p><i>3 свежих манго,</i></p> <p><i>почищенных и</i></p> <p><i>порезанных (около 700</i></p> <p><i>мл [3 чашки])</i></p> <p><i>2 столовых ложки</i></p> <p><i>свежего сока лайма или</i></p> <p><i>лимона, 2 чайных ложки</i></p> <p><i>мелко порезанной свежей</i></p> <p><i>мяты, по желанию</i></p>	<p>В средней кастрюле смешайте сахар, молоко и сироп из тростникового сахара. Нагрейте на среднем огне, часто помешивая, нагрейте, но не кипятите. Снимите с огня, отложите. Поместите манго и сок лайма в блендер; перемешайте до однородной массы. Добавьте манговую смесь и мяту в молочную смесь.</p> <p>Накройте и тщательно охладите (минимум 8 часов).</p> <p>Соберите и соедините чашу для мороженого, мутовку и моторный блок как указано в инструкции. Установите скорость STIR (1). Залейте смесь в чашу для мороженого при помощи емкости с носиком. Продолжайте на скорости STIR (1) 7-12 минут или до желаемой густоты.</p> <p>Сразу же перелейте шербет в блюда для подачи или заморозьте в герметичном контейнере.</p> <p>Выход: 14 порций (120 мл [1/2 чашки] на порцию).</p>
---	--

Гарантия компании KitchenAid на бытовые насадки для стационарного миксера

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
<p>Европа, Ближний Восток и Африка: Для модели 5KICA0WH: полная гарантия сроком на два года, начиная со дня покупки.</p>	<p>Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid</p>	<p>А. Ремонт в результате использования блендера для других целей, кроме приготовления домашних продуктов. В. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.</p>

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

Центры обслуживания

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

В России:
Сервисный Центр
125167, Москва
Красноармейская, дом 11,
корпус 2
Телефон: (495) 956-36-63

Обслуживание клиентов

В России: 8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)
Телефон: (495) 956-40-00
Факс: (495) 956-37-76
Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского 5

www.KitchenAid.eu