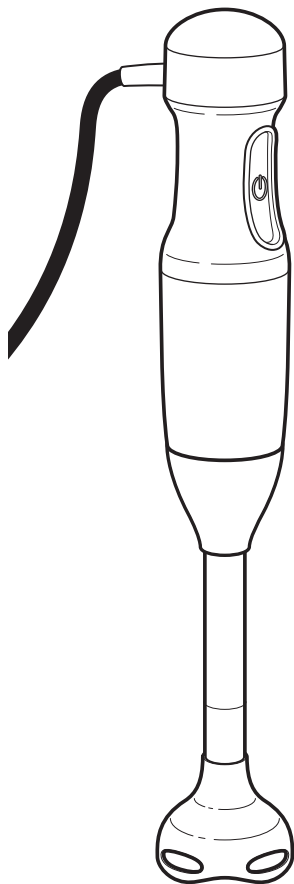


KitchenAid



**Models 5KHB257I
& 5KHB253I**

Spis treści

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA BLENDERA RĘCZNEGO

Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	202
Wymagania elektryczne	204
Utylizacja odpadów sprzętu elektronicznego	204

CZĘŚCI BLENDERA I CHARAKTERYSTYKA

Części składowe	205
Charakterystyka blendera ręcznego	206
Przewodnik po przystawkach	207

UŻYTKOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO

Montaż blendera ręcznego	208
Użytkowanie ramienia blendera	209
Użytkowanie różgi	210
Użytkowanie rozdrabniacza*	211
Wskazówki dla użytkownika	212

MYCIE I KONSERWACJA

GWARANCJA I SERWIS

* Jedynie w wyposażeniu modelu 5KHB2571

Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i je przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: "NIEBEZPIECZEŃSTWO" i "UWAGA".

Te słowa oznaczają, że:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



UWAGA

istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa, określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności:

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. W celu uniknięcia porażenia, nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki elektrycznej w wodzie i innych płynach.
3. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej bądź umysłowej lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli nie znajdują się pod nadzorem lub nie zostały pouczone w zakresie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i nie rozumieją powiązanych zagrożeń.
4. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Urządzenia i przewód powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru.

5. Wyjąć z gniazda przewód zasilający urządzenie, gdy: są zakładane lub zdejmowane jego narzędzia, przystawki i akcesoria, przed jego czyszczeniem oraz gdy nie jest ono używane.
6. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.
7. Nie używać urządzeń elektrycznych z uszkodzonymi przewodami lub wtyczkami, po stwierdzeniu awarii, upadku lub jakiegokolwiek innego uszkodzenia. Takie urządzenie powinno być oddane do autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia i ewentualnej naprawy.
8. Użycie nieoryginalnych części zamiennych lub niezalecanych przez producenta, może spowodować awarię, pożar, porażenie lub zranienie.
9. Przed włączeniem urządzenia upewnić się, że adapter rozdrabniacza* jest prawidłowo zamocowany.
10. Nie używać urządzenia na dworze, poza budynkiem.
11. Nie dopuszczać do tego, żeby przewód zasilający zwisał poza krawędź blatu.
12. Nie dopuszczać do sytuacji, kiedy przewód zasilający ma kontakt z gorącymi powierzchniami takimi jak kuchenka.
13. Aby zmniejszyć ryzyko rozlania płynów, zwłaszcza gorących płynów, zawsze używać wysokiego naczynia lub jednorazowo blendować mniejsze ilości produktów.
14. Aby ograniczyć ryzyko poważnych obrażeń oraz uszkodzenia blendera ręcznego, podczas obróbki żywności trzymać ręce i narzędzia z dala od ruchomych ostrzy. Szpatułka może być użyta tylko wtedy, gdy blender ręczny nie pracuje.
15. Ostrze jest ostre. Należy zachować ostrożność podczas korzystania z ostrych ostrzy, opróżniania misy i podczas czyszczenia.
16. Należy zachować szczególną ostrożność podczas blendowania gorących płynów, ponieważ może to prowadzić do rozchlapywania.

17. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w tym podobnych miejscach, np.:

- w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy,
- w gospodarstwach,
- w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania (przez klientów),
- w zajazdach (typu „bed and breakfast”).

PROSIMY ZACHOWAĆ INstrukcję

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Wymagania elektryczne

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50-60 Hz

Moc: 180 W

UWAGA: W razie trudności z podłączeniem, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki.

Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego

Utylizacja opakowania

Materiał, z którego wykonano opakowanie w 100% nadaje się do recyklingu oraz oznaczony jest odpowiednim symbolem . Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

Złomowanie urządzenia

- Urządzenie to zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2012/19/EU w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym

poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.

- Ten symbol  umieszczony na produkcie lub dokumencie mu towarzyszącym oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jako normalny odpad gospodarstwa domowego. Przeciwnie, powinno być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania surowców wtórnych lub do sklepu, w którym zostało zakupione.

W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz o odzyskiwaniu surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

CZĘŚCI BLENDERA I CHARAKTERYSTYKA

Części składowe

Przycisk kontroli prędkości

Włącznik
One-Touch

Korpus
silnika

Przewód zasilający
o długości 1,5 m

Ramię blendera ze stali
nierdzewnej 20 cm*

* Pokazane z
zamontowanym ostrzem
w kształcie litery „S”

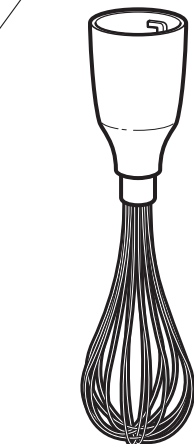
Ramię blendera
33 cm



Ośłona chroniąca
naczynia



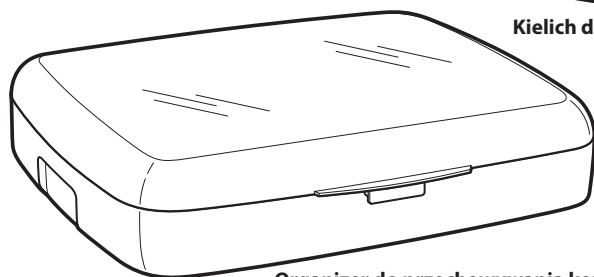
Ośłona na ostrza



Różga

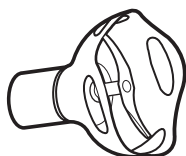


Kielich do blendowania



Organizer do przechowywania końcówek*

Ostrza



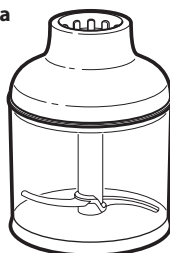
Nóż w kształcie litery „S”



Nóż – gwiazdka*



Spieniacz/ubijacz



Rozdrabniacz*

* Jedynie w wyposażeniu modelu 5KHB2571

Charakterystyka blendera ręcznego

Kontrola prędkości

Zmienna prędkość zapewnia lepszą kontrolę przetwarzania różnego rodzaju produktów spożywczych, napojów oraz zup.

Włącznik One-Touch

Włącz blender poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku POWER podczas blendowania. Aby zatrzymać ten proces, zwolnij przycisk.

Korpus silnika

Pewne trzymanie blendera zapewnia specjalnie zaprojektowany, wygodny oraz antypoślizgowy uchwyt.

Potężny silnik prądu stałego (nie pokazano)

Zapewnia potężną siłę blendowania przy cichej pracy oraz długiej żywotności.

Przewód zasilający o długości 1,5 m

Wystarczająco długi, aby swobodnie operować blenderem np. nad płytą kuchenną lub innym obszarem roboczym. Przewód zasilający ma okrągły przekrój, co ułatwia jego czyszczenie. Dla wygodnego przechowywania przewód wyposażony jest w silikonowy pasek.

Ramię blendera ze stali nierdzewnej z mocowaniem Twist-Lock

Montaż ramienia blendera do korpusu silnika jest dziecinne proste. Po prostu przystaw je do dolnej części korpusu i przekręć, by ramię zablokowało się na właściwym miejscu.

Różga

Narzędzie przeznaczone do ubijania piany z białek oraz śmietany kremówki.

Rozdrabniacz*

Idealny do rozdrabniania ziół, orzechów i warzyw. Przystawka zawiera miskę, ostrze oraz adapter montażowy. Miskę rozdrabniacza wyposażono w antypoślizgową podstawę zapobiegającą przemieszczaniu się podczas pracy.

Kielich do blendowania

Niezawierający BPA (bisfenol A) kielich o pojemności 1 L z wygodnym uchwytem oraz pokrywą zapobiegającą rozchłapywaniu.

Ostrza

Dzięki trzem wymiennym ostrzom masz pewność, że posiadasz odpowiednie urządzenie do każdego rodzaju zadania. Blender ręczny gwarantuje wykonanie niemalże każdej pracy, począwszy od kruszenia lodu poprzez siekanie produktów aż po spienianie mleka.

Ośłona chroniąca naczynia

Zatrzaśnij osłonę na wymiennych ostrzach, aby chronić swoje naczynia przed zarysowaniem podczas pracy blendera.

Ośłona na ostrza

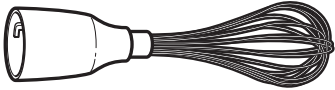
Zatrzaśnij osłonę na wymiennych ostrzach, aby chronić je przed uszkodzeniem, gdy nie są używane.

Organizer do przechowywania końcówek*

Specjalnie wystylizowane, wytrzymałe i kompaktowe pudełko, pozwala na ochronę akcesoriów i utrzymanie ich w porządku.

* Jedynie w wyposażeniu modelu 5KHB2571

Przewodnik po przystawkach

Przystawka	Zastosowanie
Nóż w kształcie litery „S” 	Blendowanie, kruszenie, przygotowanie puree Koktajle owocowe, koktajle mleczne, gotowane warzywa, zupy, sosy, lód, jedzenie dla dzieci, lukier, kruszony lód
Nóż – gwiazdka* 	Rozdrabnianie, mielenie Gotowane mięso, sosy na bazie mięs, upłynnione owoce, mięso mielone
Spieniacz/ubijacz 	Spienianie, mieszanie Mleko (do Cafe Latte, Cappuccino...), ciasto biszkoptowe, ciasto na naleśniki, ciasto na muffiny
Rózga 	Ubijanie, uzyskiwanie emulsji, napowietrzanie Białka jajek, bita śmietana, majonez, sos vinegret, musy, sos holenderski, puddingi
Rozdrabniacz* 	Siekanie Warzywa, parmezan, orzechy ziemne, salsa, jaja gotowane na twardo, bułka tarta, zioła, wędliny, sosy na bazie mięs, upłynnione owoce, mięso mielone

* Jedynie w wyposażeniu modelu 5KHB2571

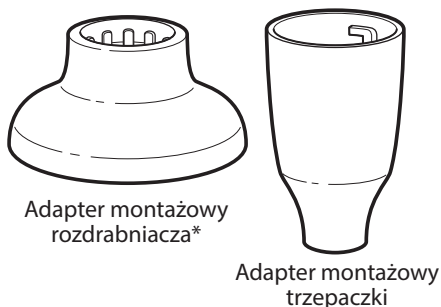
Montaż blendera ręcznego

Przed pierwszym użyciem blendera ręcznego KitchenAid, wytrzeć korpus silnika oraz adaptery montażowe czystą, wilgotną szmatką w celu usunięcia wszelkich zabrudzeń i kurzu. Można zastosować łagodne środki czyszczące.

UWAGA: Nie zanurzać korpusu silnika i adapterów montażowych w wodzie.

Wytrzeć do sucha miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria ręcznie lub na najwyższej półce zmywarki. Dokładnie wysuszyć.

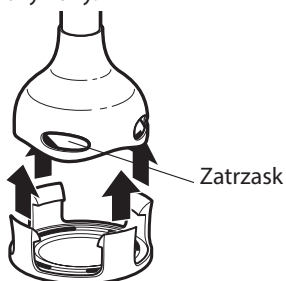
UWAGA: Przed montażem i demontażem akcesoriów upewnij się, że wtyczka przewodu zasilającego nie jest podłączona do kontaktu.



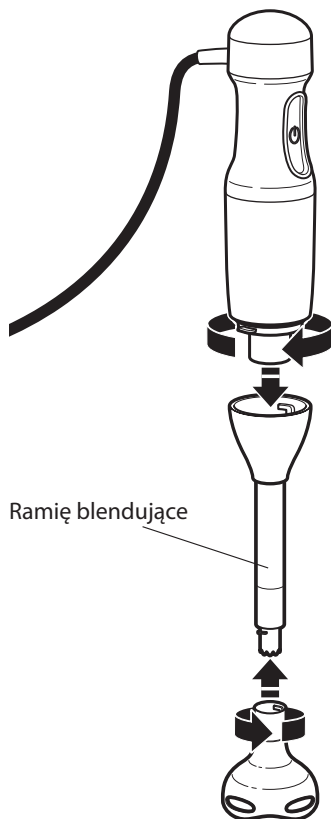
Więcej informacji na temat montażu i demontażu adaptera montażowego rozdrabniacza znajdziesz w rozdziale „Użytkowanie rozdrabniacza**”.

Osłona na ostrza

Łatwo zatrzaskująca się na ostrzach osłona zapewnia ochronę noży, gdy blender ręczny nie jest używany.

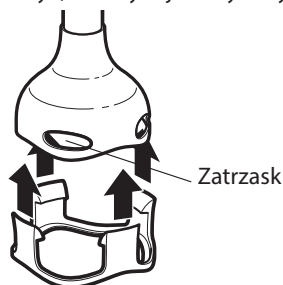


UWAGA: Upewnij się, że osłona noży zainstalowana jest prawidłowo. Pazurki mocujące osłony powinny znaleźć się w specjalnych otworach w obudowie noży.



Osłona chroniąca naczynia

Łatwo zatrzaskująca się na ostrzach osłona zapewniająca ochronę zarówno blendera ręcznego jak i naczyń, w których jest używany.



UWAGA: Upewnij się, że osłona noży zainstalowana jest prawidłowo. Pazurki mocujące osłony powinny znaleźć się w specjalnych otworach w obudowie noży.

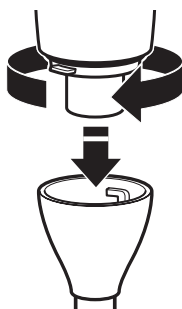
Użytkowanie ramienia blendera

Użyj ramienia blendera do robienia koktajli mlecznych i owocowych, zup-kremów, puree z gotowanych warzyw, lukru oraz jedzenia dla dzieci.

1. Umieścić ramię blendera w obudowie noża (patrz „Przewodnik po przystawkach”) i przekręcić zdecydowanym ruchem do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.



2. Umieścić ramię blendera w korpusie silnika i przekręcić zdecydowanym ruchem do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.



3. Podłączyć kabel zasilający do gniazdka.
4. Wcisnąć przycisk „Speed 1”. Przekręcając przycisk kontroli prędkości na górze urządzenia, wybrać prędkość blendowania.
5. Zanurzyć różgę w miksowanych produktach.

UWAGA: Różga nie powinna być zanurzona w cieczy na całą długość. Nie zanurzać ramienia powyżej linii łączenia z korpusem silnika. Nie zanurzać korpusu silnika w cieczy lub innych substancjach.

6. Aby wyłączyć blender, wcisnąć przycisk „POWER”.
7. Po zakończeniu blendowania zwolnić przycisk „POWER”, a następnie wyjąć blender z otrzymanej mikstury.
8. Po zakończeniu pracy niezwłocznie odłączyć blender od zasilania w celu bezpiecznego demontażu przystawki.

Umieścić blender ręczny z zamontowanym ramieniem w kielichu do blendowania zawierającym składniki przeznaczone do obróbki. Dla uzyskania większej stabilności oraz uniknięcia rozchłapywania produktów, drugą rękę położyć na pokrywze kielicha. Należy pamiętać, że przed wyjęciem blendera z kielicha, w celu uniknięcia rozchłapywania, należy najpierw wyłączyć urządzenie.

Blendowanie



Wprowadzić ramię z obudową ostrza na dno kielicha do blendowania. Po chwili, trzymając blender pod kątem, powoli wyciągać opierając osłonę noży o wewnętrzne ścianki kielicha. W momencie podnoszenia blendera, składniki znajdujące się na dnie kielicha również zaczną przemieszczać się ku górze. W momencie, kiedy produkty przestaną przemieszczać się do góry, ponownie umieścić ramię z obudową ostrza na dnie kielicha i powtórzyć cały proces, aż składniki uzyskają pożądaną konsystencję.

Przemieszczanie blendera w górę i w dół



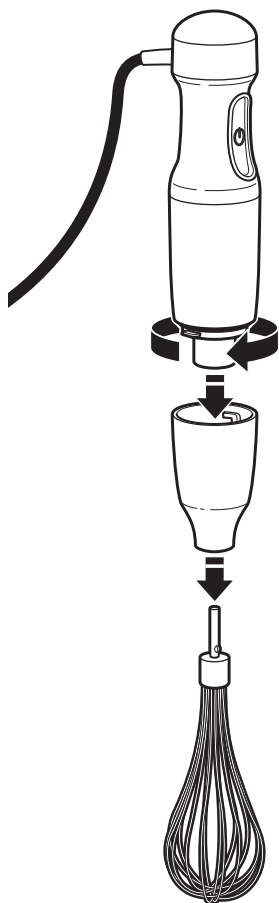
Z pomocą lekkich, kolistych ruchów nadgarstka, unieść blender ręczny i pozwolić mu ponownie zanurzyć się w składnikach. Ruch nadgarstka oraz ciężar blendera wykonają praktycznie całą pracę za Ciebie.

Ruch skrętny



Użytkowanie różgi

Użyj tego narzędzia, aby ubić śmietankę, białka jajek, wymieszać desery instant, sosy vinegret, musy oraz zrobić majonez.



1. Umieścić różgę w adapterze montażowym.
2. Umieścić adapter montażowy różgi w korpusie silnika i przekręcić zdecydowanym ruchem do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu. Adapter automatycznie dostosowuje różgę do właściwego zakresu prędkości odpowiedniego dla ubijania.
3. Podłączyć kabel zasilający do gniazdka.
4. Wcisnąć przycisk „Speed 1”. Przekręcając przycisk kontroli prędkości na górze urządzenia wybrać prędkość blendowania.

5. Zanurzyć różgę w miksowanych produktach.

Różga ze stali nierdzewnej może uszkodzić lub zarysować powierzchnie pokryte słabo przywierającą powłoką.

UWAGA: Różga nie powinna być zanurzona w cieczy na całą długość. Nie zanurzać różgi powyżej linii łączenia z korpusem silnika. Nie zanurzać korpusu silnika w cieczy lub innych substancjach.

Nie używać trzepaczki w naczyniach pokrytych słabo przywierającą powłoką.

6. Aby włączyć blender, wcisnąć przycisk „POWER”.
7. Po zakończeniu ubijania zwolnić przycisk „POWER” a następnie wyjąć różgę z otrzymanej mikstury.
8. Po zakończeniu pracy niezwłocznie odłączyć blender od zasilania w celu bezpiecznego demontażu różgi.

UŻYTKOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO

Użytkowanie rozdrabniacza*

UWAGA

Niebezpieczeństwo skaleczenia

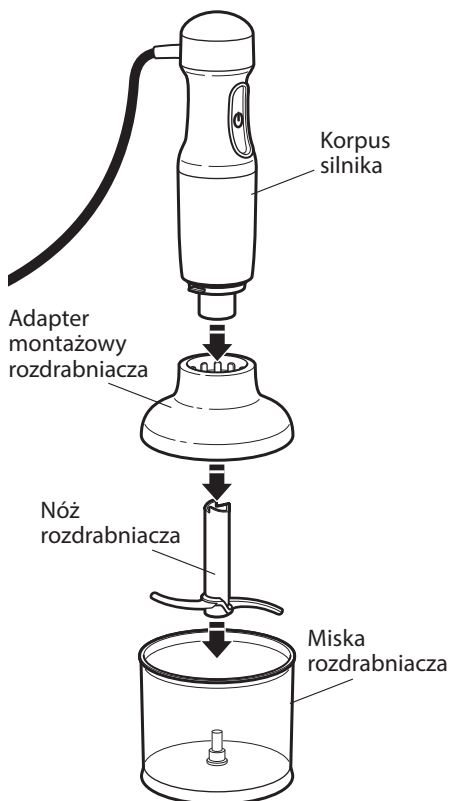
Zachować ostrożność przy użyciu ostrzy.

Brak ostrożności grozi okaleczeniem.

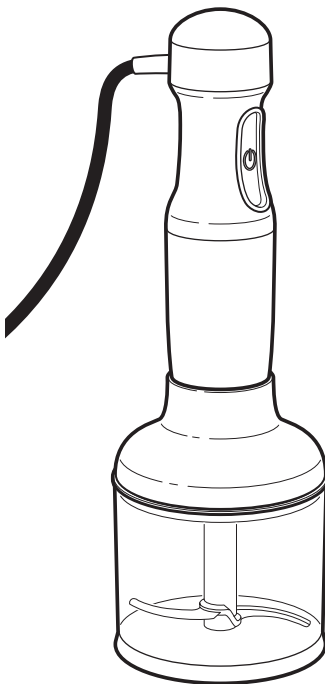
Użyj przystawki rozdrabniającej, aby posiekać małe ilości produktów takich jak gotowane mięso, ser, warzywa, zioła, krakersy, chleb oraz orzechy.

1. Umieścić nóż rozdrabniacza w misce rozdrabniacza.
2. W misce umieścić małe kawałki produktów przygotowanych do obróbki.
3. Umieścić adapter montażowy rozdrabniacza na misce rozdrabniacza.

UWAGA: Aby zamontować adapter montażowy do miski rozdrabniacza, należy umieścić go w pozycji pionowej i docisnąć. Nie obracać adapterem.



4. Dopasować miskę rozdrabniacza do korpusu silnika i docisnąć.
5. Podczas rozdrabniania jedną ręką przytrzymać korpus silnika, drugą – rozdrabniacz.



6. Aby włączyć blender, wcisnąć przycisk „POWER”. Aby uzyskać lepsze rezultaty, rozdrabniać produkty w trybie pulsacyjnym poprzez naciskanie i zwalnianie przycisku „POWER”, aż do momentu uzyskania pożądanej konsystencji składników.
7. Po zakończeniu rozdrabniania zwolnić przycisk „POWER”.
8. Odłączyć korpus silnika od adaptera rozdrabniacza.

UWAGA: Aby odłączyć adapter rozdrabniacza od miski rozdrabniacza, zdecydowanym ruchem podnieść adapter pionowo w górę. Nie obracać adapterem.

9. Po zakończeniu pracy niezwłocznie odłączyć blender od zasilania w celu bezpiecznego demontażu przystawki.

* Jedynie w wyposażeniu modelu 5KHB2571

UŻYTKOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO

Wskazówki dotyczące rozdrabniania* produktów				
Rodzaj produktu	Ilość	Przygotowanie	Prędkość	Czas*
Mięso	200 g	pokroić na 2 centymetrowe kawałki	5	15 s
Migdały/orzechy	200 g	całe orzechy	3	25 s
Czosnek	10-12 ząbków	całe ząbki	3	15 s
Cebula	100 g	pokroić na ćwiartki	3	15 s
Ser	100 g	pokroić na 1 centymetrowe kawałki	5	30 s
Jaja gotowane na twardo	2	całe jaja	4	3 x „PULSE”
Marchew	200 g	średnią marchewkę pokroić na ćwiartki	3	15 s
Zioła	50 g	usunąć gałązki	4	15 s

* Podane prędkości i czas są przybliżone.

Rzeczywiste użytkowanie może różnić się od podanego wyżej w zależności od jakości produktów i pożądanej wielkości rozdrobnienia.

Wskazówki dla użytkownika

- Dla łatwiejszego blendowania i rozdrabniania, pokroić produkty stałe na mniejsze kawałki.
- Blender ręczny wyposażony jest w zabezpieczenie chroniące przed przegrzewaniem urządzenia. W przypadku, gdy blender nagle zatrzyma się podczas pracy, odłączyć go od zasilania i odczekać 10 minut, aby urządzenie automatycznie się zresetowało.
- Aby uniknąć rozchlapywania produktów, umieścić narzędzie blendera w mieszaninie przed jego włączeniem oraz zwolnić przycisk „POWER” przed wyjęciem narzędzia z mieszaniny.
- Blendując produkty w garnku upewnić się, że nie znajduje się on na gorącej powierzchni grzejnej.
- Dla dokładniejszego blendowania, trzymać urządzenie pod kątem i delikatnie poruszać nim w górę i w dół pojemnika, w którym odbywa się cały proces.
- Aby uniknąć wylewania się składników, pozostawić w pojemniku/kielichu dodatkowe miejsce. W trakcie procesu blendowania produkty w pojemniku zwiększą chwilowo swoją objętość.
- Upewnić się, że długi przewód zasilający blendera nie znajduje się nad gorącym elementem grzejnym.
- Nie pozostawiać blendera w naczyniach znajdujących się na gorących powierzchniach grzejnych.
- Przed blendowaniem usunąć twarde elementy produktów takie jak pestki owoców czy kości.
- Nie używać blendera ręcznego do przetwarzania ziaren kawy ani twardych przypraw takich jak gałka muszkatołowa. Przetwarzanie tych produktów może uszkodzić ostrza blendera.
- Nie używać kielicha i miski rozdrabniacza* w kuchence mikrofalowej.
- Trzepaczka ze stali nierdzewnej może uszkodzić lub zarysować powierzchnie pokryte słabo przywierającą powłoką. Nie używać trzepaczki w naczyniach pokrytych słabo przywierającą powłoką.
- Aby uniknąć rozchlapywania produktów, używać trzepaczki w wysokich naczyniach.

* Jedynie w wyposażeniu modelu 5KHB2571

1. Przed myciem odłączyć blender od zasilania.
2. Zdemontować adaptery, narzędzia i przystawki (patrz „Użytkowanie blendera ręcznego”).
3. Korpus urządzenia, rozdrabniacz* oraz różgę wytrzeć wilgotną ściereczką. Można zastosować łagodne środki czyszczące.

UWAGA: Nie zanurzać korpusu silnika i adapterów w wodzie.

4. Przetrzeć przewód zasilający miękką szmatką z detergentem, a następnie wytrzeć do czysta drugą - wilgotną. Wytrzeć do sucha.

Narzędzia, akcesoria oraz przystawki do blendera ręcznego

Ramię blendera, kielich z pokrywą, różga, miska rozdrabniacza*, noże oraz obydwie osłony myć ręcznie w gorącej wodzie z detergentem lub na najwyższej półce zmywarki. Osuszyć miękką suchą ściereczką.

UWAGA: Adapter różgi oraz adapter rozdrabniacza* nie mogą być myte w zmywarce.

* Jedynie w wyposażeniu modelu 5KHB2571

Gwarancja na Blender Ręczny KitchenAid do użytku domowego

Okres gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
Europa, Bliski Wschód, Afryka: Dla modelu 5KHB2571, 5KHB2531: Dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu widocznej na paragonie.	Części zamienne i koszty pracy konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid.	A. Napraw wynikłych z użycia blendera innego niż do przygotowywania żywności w gospodarstwie domowym. B. Uszkodzeń powstałych na skutek wypadku, modyfikacji, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem albo instalacji/użytkowania niezgodnego z miejscowymi przepisami elektrycznymi.

KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WΤΩRNE.

Serwis

W Polsce serwis świadczy:

Autoryzowany Serwis KitchenAid

Serwis VIVAMIX

ul. Mrówcza 208

04-697 Warszawa

tel. 22 812 90 50, 534 772 772

serwis@vivamix.pl

**Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą witrynę internetową:
www.kitchenaid.pl**

©2017 Wszelkie prawa zastrzeżone.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian bez uprzedzenia.

KitchenAid

©2017 All rights reserved.