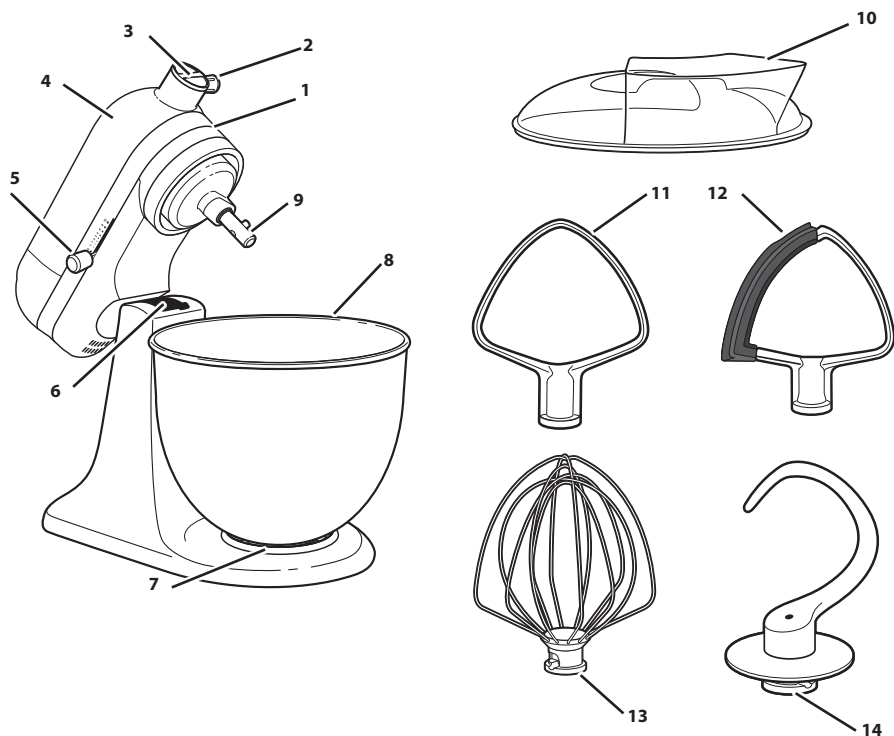




CZĘŚCI I FUNKCJE



- 1 Głowica z silnikiem (nie pokazano dźwigni blokującej)
- 2 Śruba przystawek
- 3 Gniazdo przystawkowe
- 4 Głowica z silnikiem
- 5 Dźwignia sterowania prędkością
- 6 Śruba regulacji wysokości mieszadła (nie pokazano)
- 7 Płyta zaciskowa dzieży

- 8 Dzieża
- 9 Wał mieszadła
- 10 Osłona dzieży z podajnikiem*
- 11 Mieszadło płaskie
- 12 Mieszadło FLEX ze zgarniaczem*
- 13 Różga
- 14 Hak

*Akcesoria sprzedawane są oddzielnie.

POLSKI





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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 ich 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:



Istnieje zagrożenie dla życia lub możliwości okaleczenia w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



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 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych zasad:

1. Należy przeczytać wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Tylko na terenie Unii Europejskiej: urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
3. Tylko na terenie Unii Europejskiej: urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie do bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
4. Nie zanurzać miksera stojącego w wodzie i innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem.
5. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
6. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
7. Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem elementów oraz przed czyszczeniem, należy je WYŁĄCZYĆ (0), a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda, należy ją chwycić i wyciągnąć. Zabrania się ciągnięcia za przewód.
8. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Podczas pracy nie należy zbliżyć do mieszkadła dłoni, włosów, odzieży, a także szpatulek i innych przyborów kuchennych, aby ograniczyć ryzyko obrażeń osób lub uszkodzenia miksera stojącego.





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

9. Zabrania się używania urządzeń, których kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli nastąpiła awaria urządzenia, bądź jeżeli zostało ono upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Należy zwrócić urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy albo regulacji mechanicznej lub elektrycznej.
10. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, dla uniknięcia niebezpieczeństwa, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę.
11. Stosowanie akcesoriów i przystawek niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
12. Zabrania się używania miksera stojącego na wolnym powietrzu.
13. Nie zostawiać przewodu zwisającego ze stołu lub blatu.
14. Przed przystąpieniem do mycia należy zdemontować mieszkadła, różgę lub hak do ciasta z miksera stojącego.
15. Nie należy pozostawiać działającego miksera stojącego bez nadzoru.
16. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
17. Omawiane urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz w podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - pomieszczenia socjalne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - budynki gospodarskie;
 - przez gości w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania;
 - miejsca oferujące noclegi i wyżywienie.

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

UWAGA: informacje o maksymalnej prędkości przygotowywania żywności znajdują się w sekcji „Przewodnik po regulacji prędkości”, natomiast informacje o maksymalnej ilości składników znajdują się w sekcji „Użycie produktów”.

POLSKI






PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

! UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączyć wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemiającego.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

Napięcie: 220–240 V

Częstotliwość: 50–60 Hz

Moc: 250 W


UWAGA: moc znamionowa miksera stojącego jest podana na tabliczce z numerem seryjnym.

Zabrania się używania kabli przedłużających. Jeżeli kabel zasilający jest zbyt krótki, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi lub technikowi serwisu zainstalowanie gniazda sieciowego w pobliżu urządzenia.

Maksymalna moc znamionowa zależy od przystawki, z którą wiąże się największe obciążenie (moc). Inne zalecane przystawki mogą znacznie zmniejszyć pobór mocy.

UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO


Utylizacja opakowania

Materiał, z którego wykonano opakowanie w 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 (WESE).
- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony środowiska naturalnego, 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 odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Urządzenie zostało zaprojektowane, skonstruowane i dostarczone zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywach WE: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/WE i 2011/65/UE (dyrektywa RoHS).





WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

Wszystkie poziomy prędkości mają funkcję płynnego startu, która automatycznie uruchamia mikser stojący z niższą prędkością, aby uniknąć rozprysku składników i rozpylenia mąki przy uruchamianiu, a następnie szybko zwiększa prędkość do wybranej wartości, aby zapewnić optymalną wydajność.

Prędkość	Akcesoria	Działanie	Opis
½	Mieszadło płaskie	Mieszanie	Do powolnego mieszania, łączenia składników, rozcierania i rozpoczynania wszystkich procedur mieszania. Służy do dodawania mąki i suchych składników do rzadkiego ciasta oraz dodawania płynów do suchych składników. Nie używać prędkości 1 do mieszania lub wyrabiania ciasta drożdżowego.
1	Mieszadło FLEX ze zgarniaczem*		
2	Mieszadło płaskie Hak	Powolne miksowanie	Do powolnego miksowania, rozcierania i szybkiego mieszania. Służy do mieszania i zagniatania ciast drożdżowych, gęstych ciast na wypieki oraz słodczy, rozpoczynania rozniatania ziemniaków i innych warzyw, dodawania tłuszczu stałego do mąki oraz mieszania rzadkich lub rozpryskujących się mas.
4	Mieszadło FLEX ze zgarniaczem* Różga	Mieszanie, ubijanie	Do miksowania średnio gęstej masy, takiej jak na ciastka. Służy do ucierania cukru z tłuszczem stałym oraz dodawania cukru do białek jaj na bezy. Średnia prędkość dla mieszanek na ciasta. Do użytku z nasadkami: maszynka do mielenia, przystawka do tarcia i szatkowania i przecierak do owoców/warzyw.
6	Mieszadło płaskie Różga	Ubijanie, ucieranie	Do średnio szybkiego ucierania lub ubijania. Służy do zakończenia mieszania ciasta, ciasta na pączki i innych rzadkich ciast. Wysoka prędkość dla mieszanek na ciasta. Do użytku z wyciskarką do cytrusów.
8	Różga	Szybkie ubijanie, ucieranie	Do ubijania śmietany, białek i gorącego lukru.
10	Różga	Szybkie ubijanie	Do ubijania małych ilości śmietany i białek. Do użytku z nasadkami: maszynka do makaronu, młynek do zbóż.

UWAGA: jeśli wymagana jest dokładniejsza regulacja prędkości, pokrętko regulacji prędkości można ustawić tak, aby uzyskać prędkości 1, 3, 5, 7 i 9. Podczas przygotowywania ciasta drożdżowego nie należy przekraczać prędkości 2, ponieważ może to spowodować uszkodzenie mieszadła stojącego.

UWAGA: maksymalne zalecane ilości poszczególnych rodzajów żywności podano w sekcji „Użycie produktów”.

POLSKI

ROZPOCZĘCIE UŻYTKOWANIA

WYBÓR ODPOWIEDNIEGO AKCESORIUM

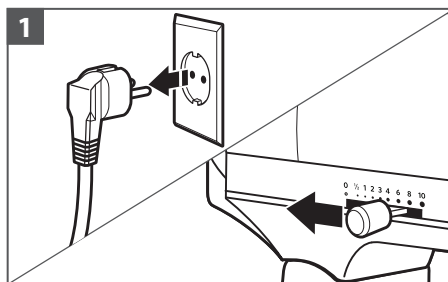
Akcesoria	Stosowanie do miksowania	Sugerowane produkty
Mieszadło płaskie Mieszadło FLEX ze zgarniaczem*	Normalne i ciężkie masy	Ciasta, spieniony lukier, cukierki, ciastka, ciasteczka, kruche babeczki, klopsy, tłuczone ziemniaki.
Różga	Mieszanek, które wymagają napowietrzenia	Jaja, białka jaj, gęsta śmietana, gorący lukier, biszkopty, majonez, niektóre cukierki.
Hak	Mieszanie i wyrabianie ciasta drożdżowego	Pieczyno, drożdżówki, ciasto na pizzę, bułki, ciasta kawowe.

*Akcesoria sprzedawane są oddzielnie.

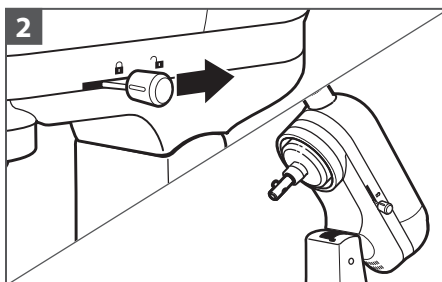




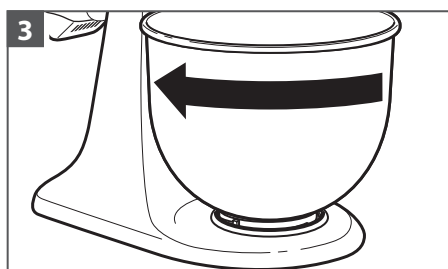
MONTAŻ PRODUKTU



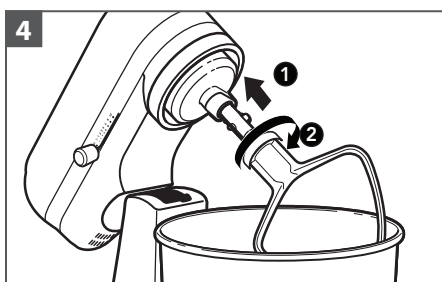
1
Odłącz i ustaw mikser do pozycji „0”.



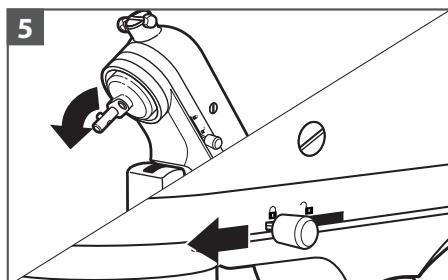
2
Odblokować i podnieść głowicę z silnikiem.
Następnie zablokuj* głowicę tak, by pozostała w pozycji podniesionej.



3
Umieść dzieżę na płycie zaciskowej i obróć ją, aby zablokować ją na miejscu.



4
Przesuń i obróć akcesorium, wyrównując je względem kołka na wale.

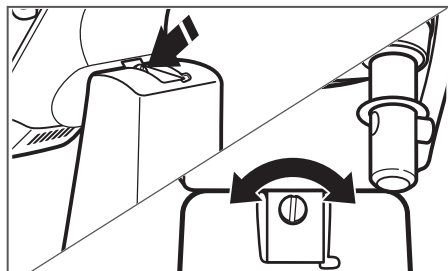


5
Odblokuj głowicę z silnikiem i przesuń ją w dół.
Następnie zablokuj* głowicę tak, by pozostała w pozycji opuszczonej. Przed wymieszaniem sprawdź blokadę*, próbując podnieść głowicę z silnikiem.

* Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.

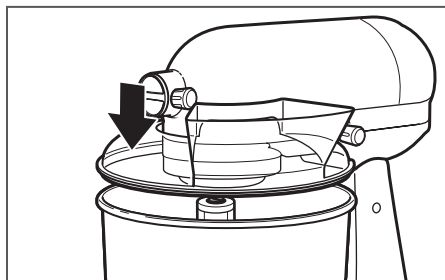


MONTAŻ PRODUKTU



(OPCJONALNIE) Aby wyregulować prześwit między mieszadłem a dzieżą: przechyl głowicę z silnikiem do tyłu i ją zablokuj*. Obróć lekko śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (w lewo), aby podnieść mieszadło płaskie, lub w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (w prawo), aby je opuścić.

UWAGA: jeśli śruba zostanie nadmiernie dokręcona, dźwignia blokująca dzieżę może nie zablokować się na swoim miejscu.



(OPCJONALNIE) Umieszczanie osłony dzieży z podajnikiem:** wsuń osłonę dzieży z podajnikiem** od przodu miksera ponad dzieżę. Dolna krawędź osłony dzieży z podajnikiem* pasuje do wnętrza dzieży.

KORZYSTANIE Z PRODUKTU

! UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

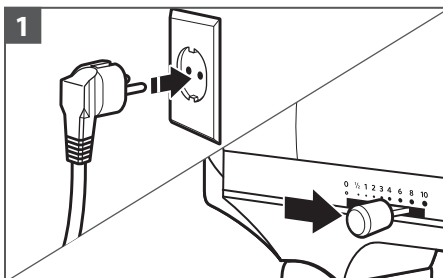
Podłączyć wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemiającego.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.



Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazda. Należy rozpocząć od niższej prędkości, aby uniknąć rozpryskiwania, po czym stopniowo ją zwiększać. Patrz „Wskazówki dotyczące wyboru prędkości”.

POLSKI

* Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.

**Akcesoria sprzedawane są oddzielnie.



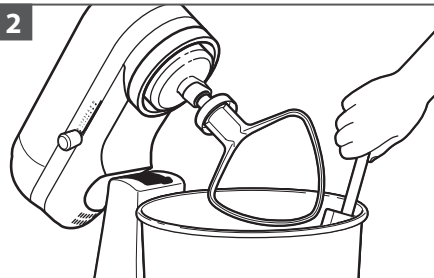
KORZYSTANIE Z PRODUKTU

UWAGA

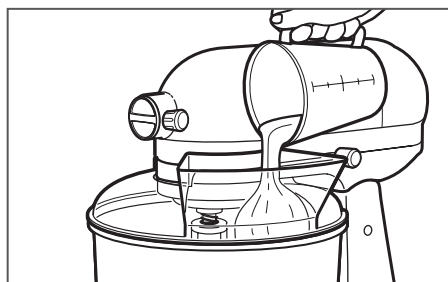
Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.



Nie zgarniaj składników w dzieży podczas pracy. Zazwyczaj wystarczy zgarnąć składniki jednokrotnie lub dwukrotnie podczas mieszania.

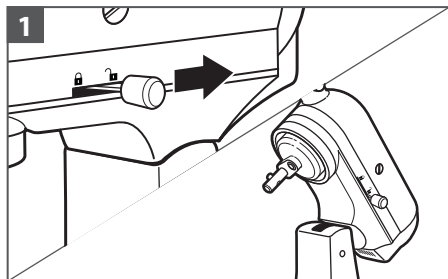


(OPCJONALNIE): wlej składniki do dzieży przez podajnik do nalewania**.

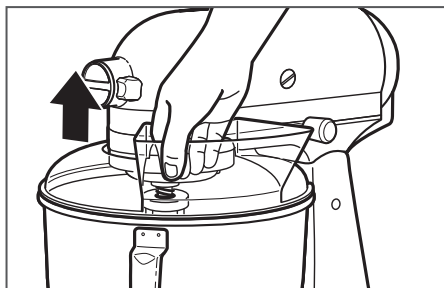
Tabela pojemności

Rodzaj żywności	Wszystkie rodzaje mąki	Białka jaj	Ziemniaki (na purée ziemniaczane)
Maks. pojemność	680g	8 jajek	2 kg

DEMONTAŻ PRODUKTU



Wyłącz mikser stojący, ustawiając prędkość „0”, i wyjmij wtyczkę z gniazda. Odblokować i podnieść głowicę z silnikiem. Następnie zablokuj* głowicę tak, by pozostała w pozycji podniesionej.



(OPCJONALNIE): unieść przód osłony z podajnikiem* z krawędzi dzieży. Zdjąć z miksera stojącego.

* Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.

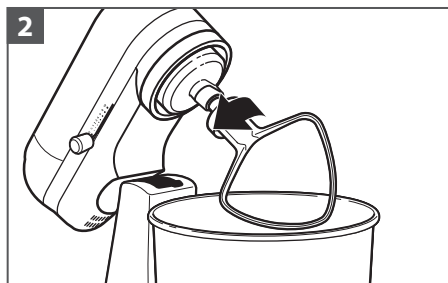
** Akcesoria sprzedawane są oddzielnie.

208

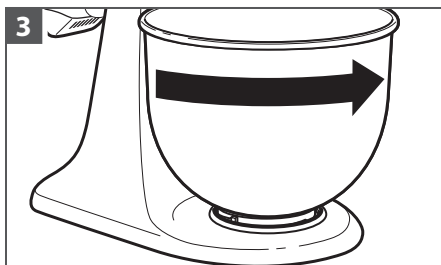




DEMONTAŻ PRODUKTU



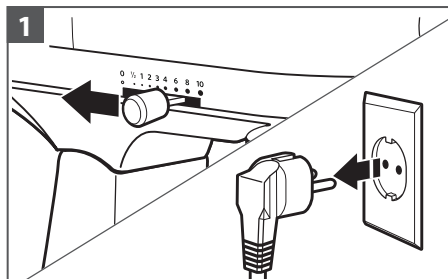
2 Lekko wciśnij akcesorium ku górze, obróć i zdejmij z wału mieszadła.



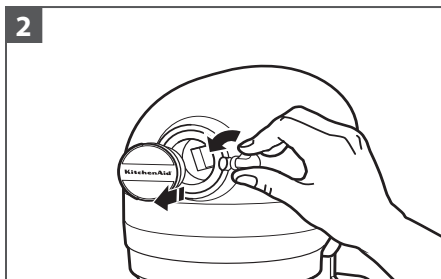
3 Obróć dzieże, aby odblokować ją z płyty zaciskowej.

OPCJONALNE PRZYSTAWKI

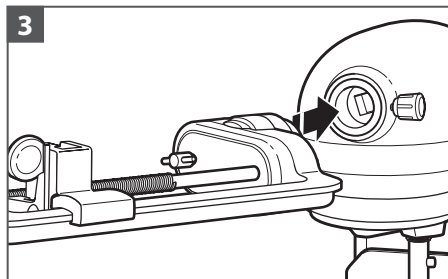
Firma KitchenAid oferuje szeroką gamę opcjonalnych przystawek, takich jak spiralizer, wycinarki do makaronów lub maszynki do mielenia, które można podłączyć do gniazda przystawkowego miksera stojącego, tak jak pokazano tutaj.



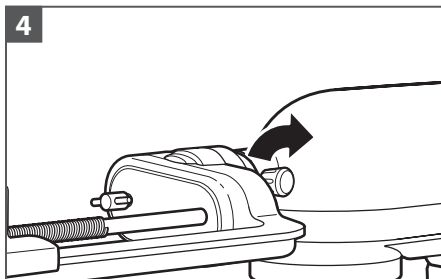
1 Ustaw przełącznik prędkości miksera stojącego w pozycji „0” i wyjmij wtyczkę z gniazda.



2 Zdejmij zaślepkę z gniazda przystawek.



3 Umieścić przystawkę w gnieździe przystawkowym, upewniając się, że wał napędowy przystawki pasuje do kwadratowego gniazda przystawkowego.



4 Dokręcić śrubę przystawki, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby pewnie przymocować przystawkę do miksera stojącego.

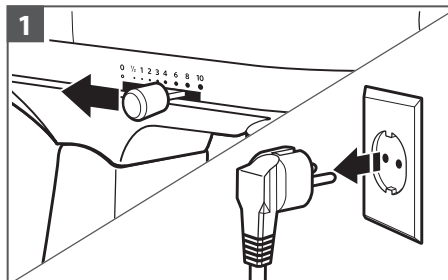
POLSKI



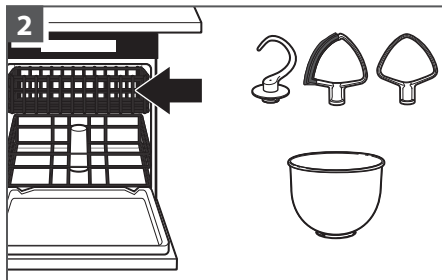


KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

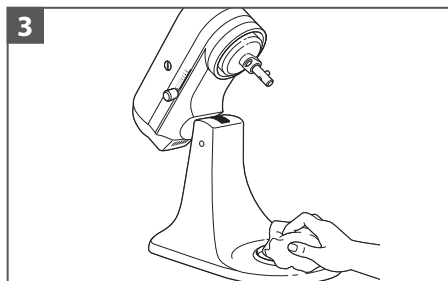
WAŻNE: nie zanurzać korpusu miksera stojącego w wodzie ani w innych płynach.



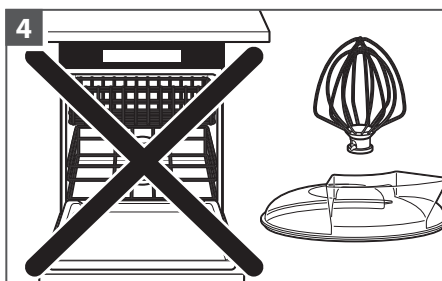
1 Ustaw przełącznik prędkości miksera stojącego w pozycji „0” i wyjmij wtyczkę z gniazda.



2 Części, które można myć w zmywarce, umieszczając na górnej półce: dzieża ze stali nierdzewnej, pokrywka dzieży, mieszadło płaskie, hak do wyrabiania ciasta i mieszadło FLEX ze zgarniaczem*.



3 Przetrzeć obudowę miksera stojącego miękką, wilgotną ściereczką.




4 Różgę i osłonę dzieży z podajnikiem* należy myć tylko ręcznie.

*Akcesoria sprzedawane są oddzielnie.



PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW



! UWAGA

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączyć wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemiającego.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeżenie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

Problem	Rozwiązanie
Jeśli mikser stojący nagrzewa się podczas pracy:	Przy dużych obciążeniach i dłuższych okresach miksowania dotknięcie górnej części urządzenia może nie być komfortowe. Jest to zjawisko normalne.
Jeśli mieszadło płaskie uderza w dzieżę:	Zatrzymać mikser stojący. Patrz rozdział „Montaż produktu”, by wyregulować prześwit między mieszadłem a dzieżą.
Jeśli dźwignia sterowania prędkością nie porusza się płynnie lub łatwo:	Aby z łatwością przesunąć dźwignię sterowania prędkością, należy ją lekko unieść podczas przesuwania wzdłuż ustawień w dowolnym kierunku.
Jeśli mikser stojący przestanie działać, należy sprawdzić następujące elementy:	Czy wtyczka miksera stojącego jest włożona do gniazda?
	Czy bezpiecznik topikowy w obwodzie miksera stojącego jest sprawny? Jeżeli zainstalowano skrzynkę z wyłącznikami automatycznymi, należy upewnić się, że obwód jest zamknięty.
	Wyłącz (0) mikser stojący na 10–15 sekund, a następnie włącz go ponownie. Jeśli mikser stojący nadal nie uruchamia się, należy odczekać 30 minut, aż ostygnie, a następnie ponownie go uruchomić.
Jeśli problemu nie udaje się rozwiązać:	Patrz rozdział „Warunki gwarancji KitchenAid” („Gwarancja”). Nie należy zwracać miksera stojącego do sprzedawcy detalicznego. Sprzedawcy detaliczni nie świadczą usług serwisowych.

POLSKI



WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia („Gwarant”) zapewnia użytkownikowi końcowemu, czyli klientowi, prawo do Gwarancji na poniższych warunkach.

Gwarancja jest stosowana dodatkowo i nie wyklucza, nie ogranicza i nie zawiesza ustawowych praw gwarancyjnych użytkownika końcowego wynikających z postanowień ustawowej gwarancji dotyczących defektów sprzedawanego przedmiotu, ani nie wpływa na nie w żaden sposób.

1) ZAKRES I WARUNKI GWARANCJI

a) Gwarant obejmuje Gwarancją produkty wymienione w Sekcji 1.b), które klient zakupił od sprzedawcy bądź firmy należącej do KitchenAid-Group i znajdującej się na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego, Mołdawii, Czarnogóry, Rosji, Szwajcarii lub Turcji.

b) Okres obowiązywania Gwarancji zależy od zakupionego produktu i jest następujący:

5KSM3311X Pięć lat pełnej gwarancji od daty zakupu.

c) Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu, tj. w dniu, w którym klient zakupił produkt u sprzedawcy lub w firmie należącej do KitchenAid-Group.

d) Gwarancja dotyczy produktu pozbawionego wad ukrytych.

e) Gwarant świadczy dla klienta poniższe usługi w ramach niniejszej Gwarancji, według uznania Gwaranta, w przypadku pojawienia się wady w okresie obowiązywania Gwarancji:

- naprawę wadliwego produktu bądź jego części; lub

- wymianę wadliwego produktu bądź jego części. Jeśli produkt nie jest już dostępny, Gwarant ma obowiązek wymienić produkt na model o takiej samej lub wyższej wartości.

f) W przypadku, gdy klient chce zgłosić roszczenie w ramach Gwarancji, musi skontaktować się z centrum obsługi KitchenAid w danym kraju wymienionym na stronie www.kitchenaid.pl (numer telefonu: 22 812 56 64) lub bezpośrednio z Gwarantem, pisząc na adres KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia.

g) Koszt naprawy, łącznie z wymienionymi częściami, oraz koszty wysyłki produktu pozbawionego wad ukrytych lub jego części, ponosi Gwarant. Gwarant ponosi również koszty wysyłki za zwrot wadliwego produktu lub części produktu, jeżeli Gwarant lub centrum obsługi KitchenAid w danym kraju zażądał zwrotu wadliwego produktu lub części produktu, o ile nie obejmuje to okoliczności, w których wadę należy usunąć w miejscu, w którym produkt znajdował się w momencie jej ujawnienia.

h) Gwarant odpowiada na roszczenie klienta i wykonuje swoje zobowiązania nie później niż [...]

2) OGRANICZENIA GWARANCJI

a) Gwarancja ma zastosowanie wyłącznie do produktów wykorzystywanych do celów prywatnych, a nie do celów zawodowych lub komercyjnych.

b) Gwarancja nie ma zastosowania w przypadku normalnego zużycia, nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, używania produktu przy nieprawidłowym napięciu elektrycznym, montażu i eksploatacji z naruszeniem obowiązujących przepisów elektrycznych oraz używania siły (np. uderzenia).





WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

c) Gwarancja nie obowiązuje, jeżeli produkt został zmodyfikowany lub przekształcony, np. z produktów 120 V na produkty 220–240 V.

Po upływie okresu Gwarancji lub w przypadku produktów, które nie są objęte niniejszą Gwarancją, centra obsługi KitchenAid są nadal dostępne dla klienta końcowego w celu uzyskania informacji i odpowiedzi na pytania. Więcej informacji można również znaleźć na naszej stronie internetowej: www.kitchenaid.eu

REJESTRACJA PRODUKTU

Zarejestruj swoje nowe urządzenie KitchenAid już teraz na stronie:
<http://www.kitchenaid.eu/register>

POLSKI



