5KHB3581

KitchenAid

Sisukord

SAUMIKSERI OHUTUS
Olulised ohutusjuhised 6
Nõuded elektrisüsteemile 7
Elektriseadmete jäätmete utiliseerimine 7
Kitchenaid liitium-ioonaku utiliseerimine 7

SEADME OSAD JA FUNKTSIOONID
Osad ja tarvikud 8
Tarvikute funktsioonid 10

SAUMIKSERI KASUTAMINE
Enne esimest kasutuskorda: aku laadimine 11
Saumikseri kokkupanek 12
LED-kuvapaneeli kasutamine 13
Segamistarviku kasutamine 14
Visplitarviku kasutamine 15
Hakkimistarviku kasutamine 16
Juhised hakkimiseks 17

NÄPUNÄITEID SUUREPÄRASTE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS
Juhised tulemuslikumaks segamiseks ja purustamiseks 18
Näpunäited seadme kasutamiseks 18

HOOLDUS JA PUHASTAMINE
Saumikseri puhastamine 20

TEENINDUSTÖÖD JA GARANTII
KitchenAid saumikseri garantii 21
Klienditeenindus 21

Teie ja teid ümbritsevate inimeste ohutus on väga oluline.

Teie ja teid ümbritsevate inimeste ohutus on väga oluline.
Selles kasutusjuhendis ja seadmel on toodud olulised ohutusalased teated. Lugege ja järgige neid alati.

See on ohutusalase hoiatuse sümbol.
Sümbol viitab võimalikele ohtudele, mis teile või teid ümbritsevatele isikutele surmavaks või ohtlikuks osutuda võivad.
Kõikidele ohutusalastele teadetele järgneb ohutusalane hoiatus ja sõna "**DANGER" (oht) või "WARNING" (hoiatus).**

⚠ DANGER **Need sõnad tähendavad, et kui te <u>kohe</u> juhiseid ei järgi, võite saada surma või raskelt vigastada.**

⚠ WARNING **Juhiste eiramisel võite saada surma või raskelt vigastada.**

Kõikides ohutusalastes teadetes antakse teada, milline võimalik oht teid varitseda võib, kuidas vigastuste võimalust vähendada ja mis juhtub, kui juhiseid eiratakse.

OLULISED OHUTUSJUHISED

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida peamisi ettevaatusabinõusid, sealhulgas järgnevaid:

1. Lugege kõiki juhiseid.
2. Elektrilöögiohu vältimiseks ärge kastke seadme mootoriosa, patareid, laadijat, laadimisjuhet ega elektripistikut vette ega muusse vedelikku.
3. Seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (kaasa arvatud lapsed), kes oma füüsiliste või vaimsete võimete või kogenematuse või teadmatuse tõttu ei ole võimelised seadet ohutult kasutama, välja arvatud juhul, kui seadet kasutatakse selliste isikute ohutuse eest vastutava isiku järelevalvel või juhendamisel.
4. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
5. Ärge puudutage ühtegi liikuvat osa.
6. Ärge kasutage seadet või laadijat, kui nende toitejuhe või pistik on kahjustada saanud, töös esineb tõrkeid, kui seade või laadija on maha kukkunud või muul viisil kahjustada saanud. Tagastage seade või laadija lähimasse volitatud teeninduskeskusesse, kus see läbi vaadatakse, parandatakse või seda elektriliselt või mehaaniliselt kohandatakse.
7. Kui kasutate tarvikuid, mille on tootnud ettevõte, mille tooteid KitchenAid ei soovita ning edasi ei müü, võib tagajärjeks olla tulekahju, elektrilöök või kehavigastus.
8. Ärge laske laadimisjuhtmel üle laua või tööpinna serva rippuda. Liigse juhtme saab kerida laadija alla.
9. Ärge laske laadija toitejuhtmel puutuda vastu kuumi pindu, sh vastu ahju.
10. Vedelike, eriti kuumade vedelike, segamiseks kasutage kõrget anumat või segage korraga väike kogus vedelikku. Nii väldite vedeliku mahaloksumist.
11. Raskete isikuvigastuste ja seadme kahjustamise vältimiseks hoidke käed ja söögiriistad seadme kasutamise ajal anumast eemal. Kaabitsat võib kasutada, kuid ainult siis, kui seade ei tööta.

HOIDKE SEE JUHEND ALLES

12. Terad on teravad. Käige nendega ettevaatlikult umber.
13. Enne seadme kasutamist kontrollige, et selle hakkimistarviku adapter on kindlalt fikseeritud.
14. Võtke patarei alati seadmest välja, kui seade jääb järelevalveta ning enne seadme kokkupanekut, koost lahti võtmist või puhastamist.
15. Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.

HOIDKE SEE JUHEND ALLES

Nõuded elektrisüsteemile

Akupinge: 12 V liitium-ioonaku / 1,5 Ah / 16 Wh
Akumudel nr: 5KCL12IBOB

Laadija
Sisendvool: 18 V / 660 mA
Väljundvool: 12 V / 550 mA
Laadija mudel nr: 5KCL12CSOB

Laadimisadapter
Sisendvool: 220-240 V / 50/60 Hz / 18 W
Väljundvool: 18 V / 660 mA
Laadimisadapteri mudel nr: W10533411

Elektriseadmete jäätmete utiliseerimine

Seade on tähistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2002/96/EC elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta (WEEE).

Seadme nõuetekohase kasutusest kõrvaldamisega aitate vältida selle ebasobivast kõrvaldamisest tekkida võivaid negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimtervisele.

Seadmel või sellega kaasasolevates dokumentides olev ☒ sümbol näitab, et seadet ei tohi visata olmeprügi hulka.

Kasutusest kõrvaldatud seade tuleb viia vastavasse elektri- ja elektroonika-seadmete kogumispunkti.

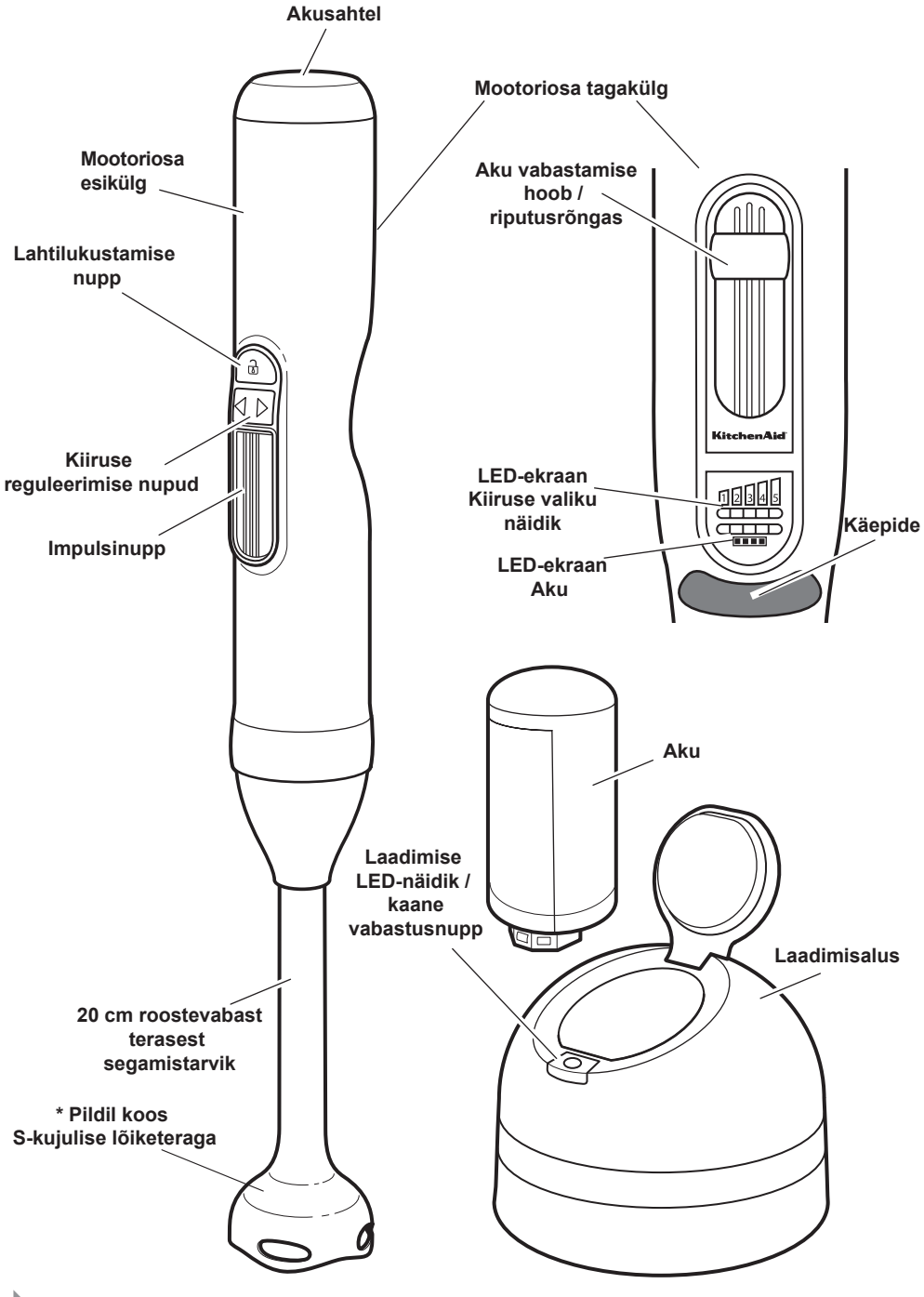
Seade tuleb kasutusest kõrvaldada vastavalt kohalikele keskkon-namäärustele jäätmete käitlemise kohta. Kui soovite saada rohkem teavet toote käitluse, utiliseerimise ja ümbertöö-tlemise kohta, pöörduge kohaliku omavalitsuse, olmeprügi äraveoga tegeleva ettevõtte või kaupluse poole, kust toote ostsite.

Kitchenaid liitium-ioonaku utiliseerimine

Kõrvaldage aku kasutusest vastavalt kohalikele eeskirjadele. Täpsemat teavet saate kohalikust jäätme-käitluseettevõttest.

Isegi tühjas akus on veel mõningal määral energiat. Enne kasutusest kõrvaldamist mähkige akuklemmide ümber elektriteip, et vältida aku lühistamist, mis võib põhjustada tulekahju või plahvatuse.

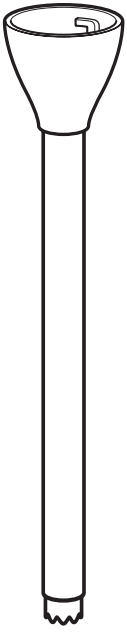
Osad ja tarvikud



Osad ja tarvikud

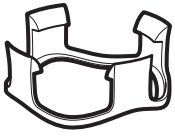
KAITSESEADISED

LÕIKETERAD

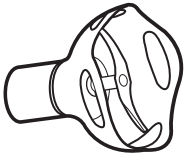


33 cm segamistarvik

Lõiketerade kaitseseadis

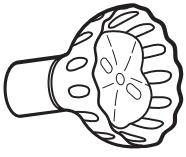


Anuma kaitseseadis

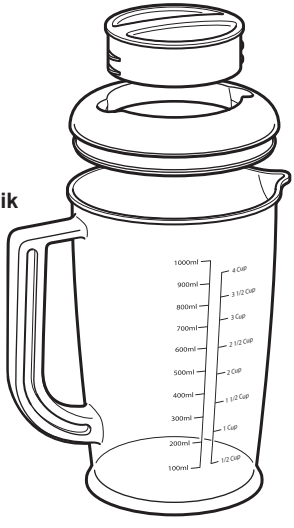


S-kujuline lõiketera

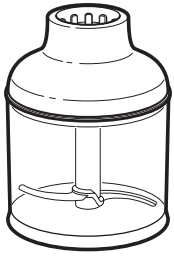
Tähekujuline lõiketera



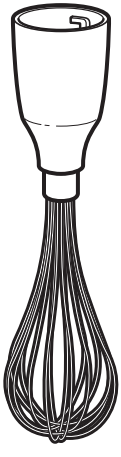
Vahustamis- / kloppimistarvik



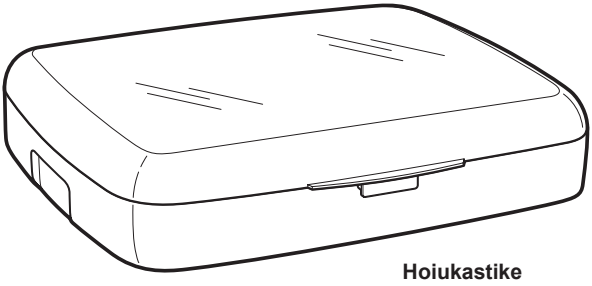
Segamiskann



Hakkimistarvik

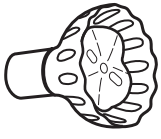
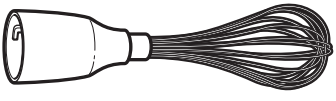
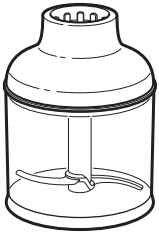


Visplitarvik

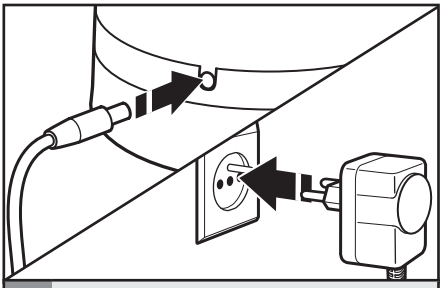


Hoiukastike

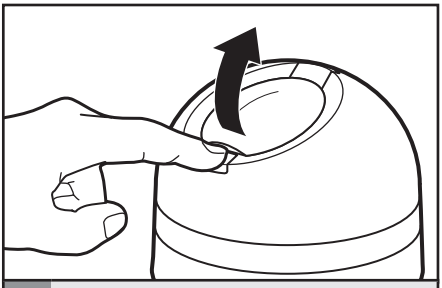
Tarvikute funktsioonid

Tarvik	Kasutusviisid
S-kujuline lõiketera	**Segamine, purustamine, püreestamine** Supid, keedetud köögiviljad, kastmed, imikutoit, smuutid, piimakokteilid.
Tähekujuline lõiketera	**Peenestamine, hakkimine** Keeduliha, lihakaste, hakkliha .
Vahustamis- / kloppimistarvik 	**Vahustamine, segamine** Piim (*lattele, cappuccinole* jne), koogitainas, pannkoogitainas, muffinitainas.
Visplitarvik 	**Vahule kloppimine, emulgeerimine, õhuliseks vahustamine** Munavalged, vahukoor, majonees, vinegrett, *mousse*, Hollandi kaste, puding.
Hakkimistarvik 	**Hakkimine** Köögiviljad, Parmesani juust, pähklid, salsa, kõvakskeedetud munad, riivleib, maitse-taimed, keeduliha, lihakaste, mahlased puuviljad, hakkliha.

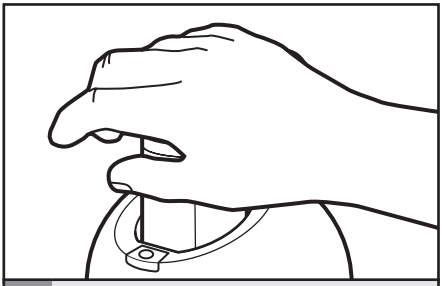
Enne esimest kasutuskorda: aku laadimine



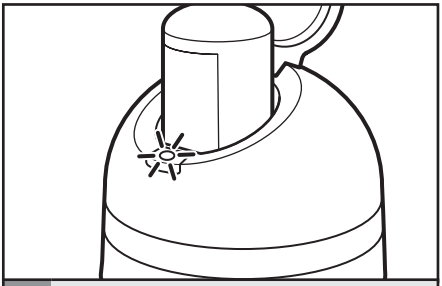
1 Lülitage laadija sisse.



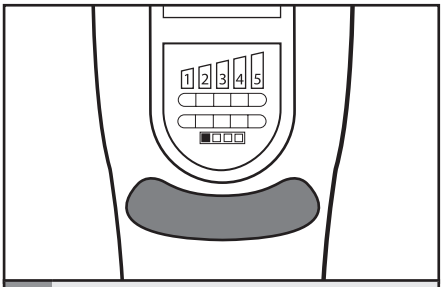
2 Kaane avamiseks vajutage selle vabastusnuppu.



3 Lükake aku laadijasse, pannes aku lameda külje kohakuti laadija lameda pordiga, ja lükake akut allapoole, kuni see klõpsuga fikseerub.



4 LED-märgutuli vilgub laadimise ajal aeglaselt. Kui aku on täielikult laetud, lõpetab LED-tuli vilkumise ja jääb püsivalt põlema.



5 Laadige akut pärast igat kasutuskorda; kui aku täituvuse näidik näitab, et aku on vähem täis kui 25% (LED-näidikul põleb ainult üks tuli); või kui aku on täielikult tühi.

MÄRKUS: Enne laadijasse panemist ei ole akut vaja tühjaks lasta.

MÄRKUS: Kui laadija märgutuli pärast aku laadijasse panekut kolm korda kiiresti vilgub, siis ei ole aku õigesti laadijasse pandud. Kontrollige aku asetust laadijas. Kui märgutuli endiselt kiiresti vilgub, siis võib aku olla liiga külm, kuum, märg või kahjustada saanud. Laske akul jahtuda, soojeneda või kuivatage see. Seejärel proovige akut uuesti laadijasse panna. Kui ka see probleemi ei lahenda, vt peatükki „Teenindustööd ja garantii“.

Saumikseri kokkupanek

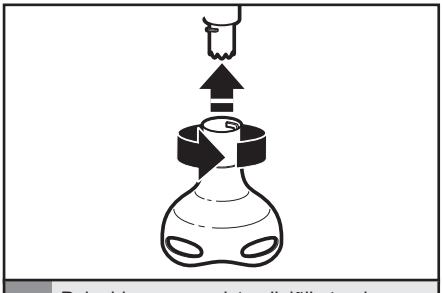
⚠WARNING

Sisselõikamisoht
Käsitsege terasid ettevaatlikult
Selle hoiatuse eiramine võib kaasa tuua vigastusi.

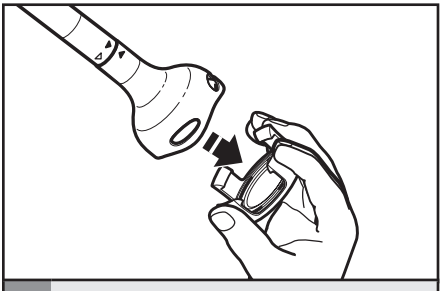
Enne esmakordset kasutamist

Enne saumikseri esimest kasutuskorda pühkige mootoriosa, lõiketeraga hakkimistarvikut ja kaitseseadiseid puhta niiske lapiga, et eemaldada mustus ja tolm. Võite kasutada pehmetoimelist seepi. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.Kuivatage hoolikalt pehme lapiga. Rohkem teavet leiate peatükist „Hooldus ja puhastamine“.

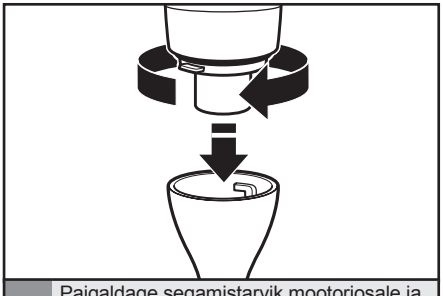
MÄRKUS: vispli- ja hakkimistarviku adaptereid ei tohi pesta nõudepesumasinas.



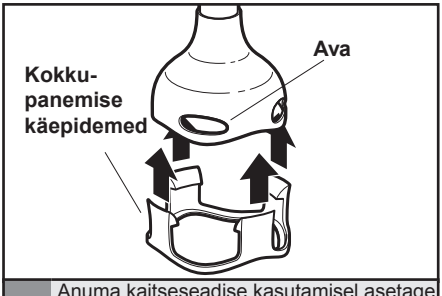
1 Paigaldage segamistarvik lõiketerale (vt „Tarvikute fuktsioonid“). Keerake, kuni tarvik klõpsuga oma kohale fikseerub.



2 Võtke lõiketerade kaitseseadis lõiketeralt ära.



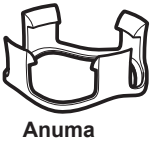
3 Paigaldage segamistarvik mootoriosale ja keerake seda, kuni tarvik klõpsuga oma kohale fikseerub.



4 Anuma kaitseseadise kasutamisel asetage see lamedale pinnale ning paigaldage lõiketera avade vahel olevate kinnitusklambritega.

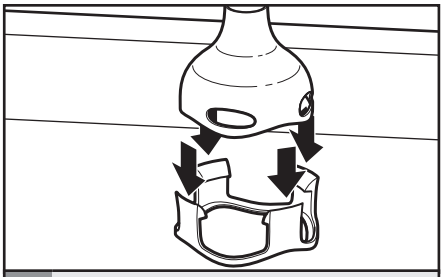
Lõiketerade kaitseseadis

Lõiketerade kaitseseadis aitab vältida lõiketera kahjustamist ajal, kui saumikserit ei kasutata.

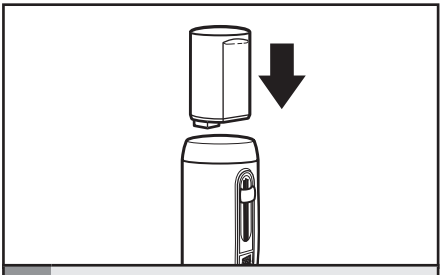


Anuma kaitseseadis

Anuma kaitseseadis aitab vältida toidunõu kahjustamist saumikseri kasutamise ajal.



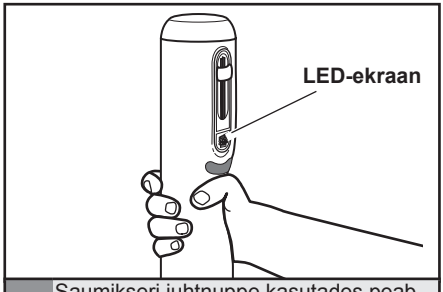
5 Paigaldage anuma kaitseseadis ühetasaste, allapoole suunatud liigutustega oma kohale.



6 Lükake laetud aku saumikseri mootori-osa ülaossa. Veenduge, et see on korralikult oma kohal.

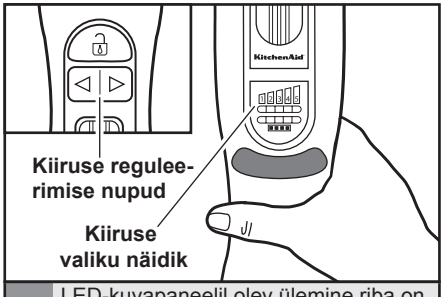
LED-kuvapaneeli kasutamine

Oluline! Enne saumikseri kasutama hakkamist tuleb vajutada lahtilukustamisnuppu.

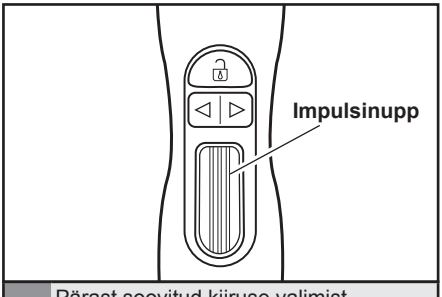


1 Saumikseri juhtnuppe kasutades peab LED-ekraan olema suunaga kasutaja poole. Võtke käepidemest kinni nii, nagu on joonisel näidatud. Põial peab olema saumikseri tagaküljel ja sõrmed esiküljel olevatel juhtnuppudel.

2 LED-kuvapaneelil olev alumine riba on aku täituvuse näidik. Hoidke sau-mikserit nii, et nimetissõrmega lahtilukustamise nuppu vajutades näete LED-ekraani tule süttimist.



3 LED-kuvapaneelil olev ülemine riba on kiiruse valiku näidik. Kiiruse reguleeri-miseks vajutage nimetissõrmega noolenuppe, jälgides samal ajal LED-ekraanil olevat kiirusenäidikut. Kui LED-ekraan on suunaga kasutaja poole, siis parempoolne nupp suuren-dab kiirust ja vasakpoolne vähendab.

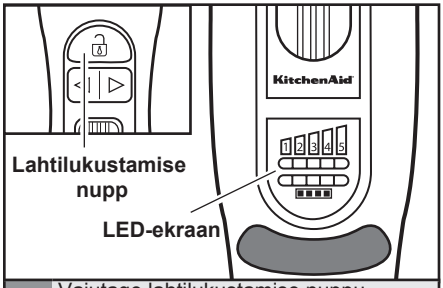


4 Pärast soovitud kiiruse valimist vajutage segamise alustamiseks impulsinuppu. Rohkem teavet leiate peatükist „Segamistarviku

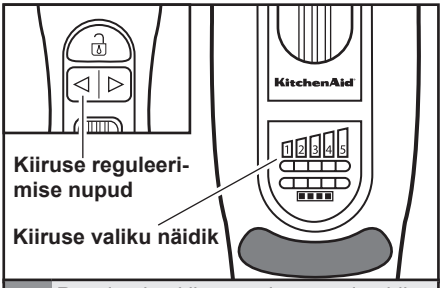
MÄRKUS: kui saumikserit 60 sekundi jooksul ei kasutada või see käsitsi lukustatakse, lülitub saumikser automaatselt välja.

Segamistarviku kasutamine

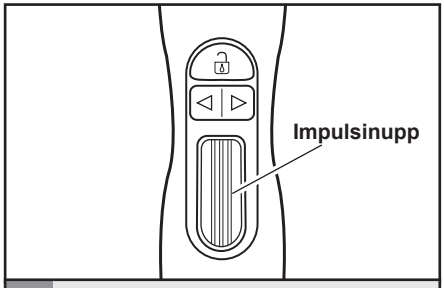
Segamistarvik sobib toiduainete segamiseks, purustamiseks või püreestamiseks. Sobib suppide, keedetud köögiviljade, kastmete, imikutoidu, smuutide ja piima-kokteilide valmistamiseks või jää purustamiseks.



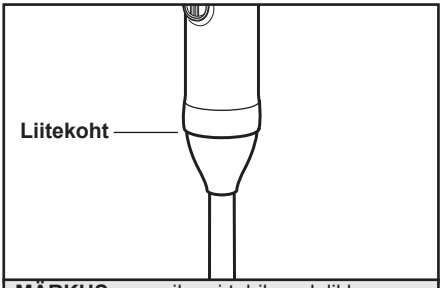
1 Vajutage lahtilukustamise nuppu. Kui LED-ekraan süttib, on seade kasutusvalmis.



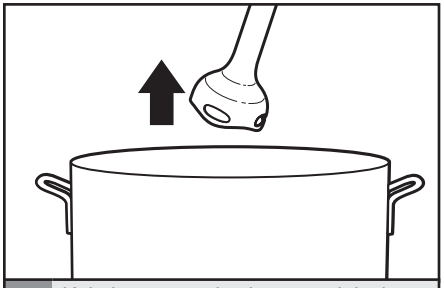
2 Reguleerige kiirus noolenuppude abil, kasutades juhisena LED-ekraani.



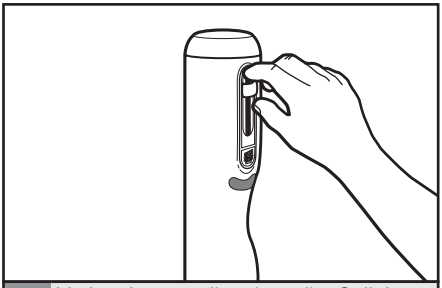
3 Pange saumikser segusse. Seejärel vajutage käivitamiseks impulsinuppu.



MÄRKUS: saumikseri tohib vedelikku panna ainult nii, et selles on liitekohast allpool olev osa ehk tarvik. Ärge kastke mootoriosa vedelikesse ega muudesse segudesse.



4 Kui olete segamise lõpetanud, laske impulsinupp lahti enne, kui saumikseri segust välja võtate.



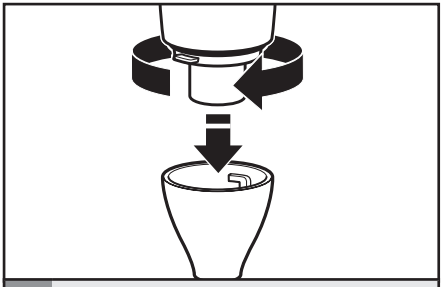
5 Võtke aku saumikserist välja. Selleks pange oma sõrm aku vabastamise hoova taha ja tõmmake hooba mootori-osast eemale. Seadme ülasosas olev akusahtel avaneb.

Nõuanne. pritsmete vältimiseks pange saumikser segusse enne impulsinupu vajutamist ja laske impulsinupp lahti enne, kui saumikseri segust välja võtate.

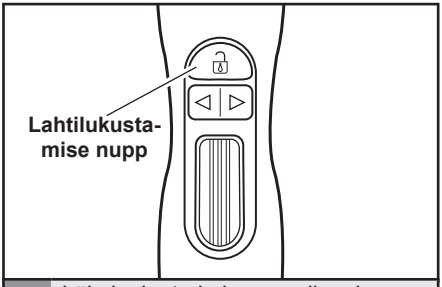
Oluline! Paigaldage kõigepealt tarvikud ja alles seejärel aku. Pärast kasutamist võtke kõigepealt tarvikud saumikseri küljest ära ja seejärel eemaldage aku.

Visplitarviku kasutamine

Visplitarvikut saab kasutada vahukoore ja muna vahustamiseks ning pudingite, vinegrettide, mousse või majoneesi tegemiseks.



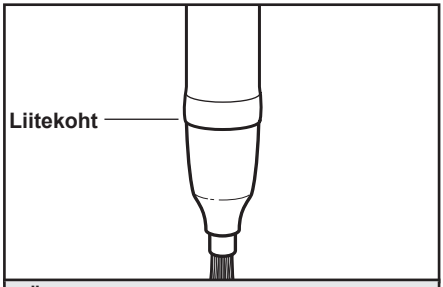
1 Paigaldage vispliadapter mootori-osale ja keerake, kuni adapter klõpsuga oma kohale fikseerub.



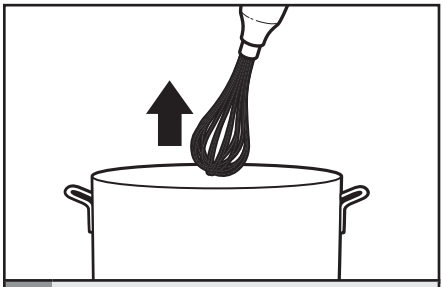
2 Lükake laetud aku saumikseri mootoriosasse. Pange saumikser segusse. Seejärel vajutage lahtilukustamise nuppu.

Nõuanne: pritsmete vältimiseks pange saumikser segusse enne impulsinupu vajutamist ja laske impulsinupp lahti enne, kui saumikseri segust välja võtate. Ärge kasutage visplit nakkumatu kattega keedunõus, sest roostevabast terasest vispel võib seda kriimustada.

3 Seadke saumikser kiirusele nr 1 ja vajutage selle käivitamiseks impulsinuppu.



MÄRKUS: saumikseri tohib vedelikku panna ainult nii, et selles on liitekohast allpool olev osa ehk tarvik. Ärge kastke mootoriosa vedelikesse ega muudesse segudesse.



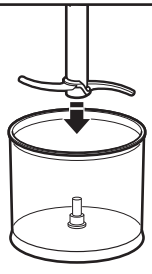
4 Kui olete vahustamise lõpetanud, laske impulsinupp lahti enne, kui saumikseri segust välja võtate.

Hakkimistarviku kasutamine

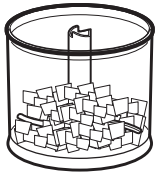
⚠WARNING

Lõikehaavade oht.
Käsitsege lõiketeri ettevaatlikult.
Hooletu käsitsemine võib põhjustada lõikehaavu.

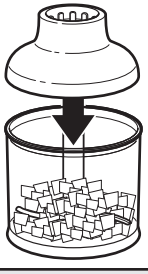
Hakkimistarvik on mõeldud väikses koguses toiduainete nagu keeduliha, juust, köögiviljad, maitsetaimed, kreekerid, leib ja pähklid, töötlemiseks.



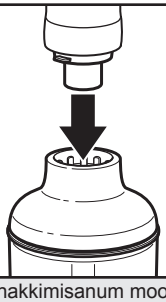
1 1.Paigaldage hakkimistera hakkimis-anumasse.



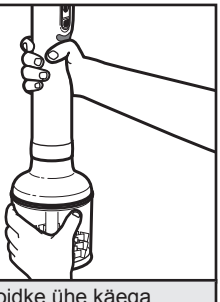
2 2.Pange anumasse väikesteks tükkideks lõigatud toiduained.



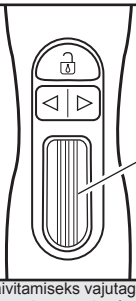
3 Pange hakkimisanumasse hakkimis-adapter.



4 4.Pange hakkimisanum mootoriosaga kohakuti ja vajutage kokku.

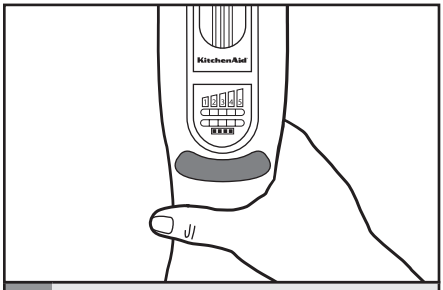


5 Hakkimise ajal hoidke ühe käega mootoriosa ja teise käega hakkimis-anumat.



6 Saumikseri käivitamiseks vajutage toitenuppu. Paremate tulemuste saavutamiseks kasutage impulss-efekti, vajutades toitenuppu ja lastes selle lahti, kuni koostisosad on saavutanud soovitud konsistentsi.

Hakkimistarviku kasutamine



7 Enne mootoriosa eraldamist hakkimis-adapterilt oodake, kuni toite LED-märgutuli kustub.

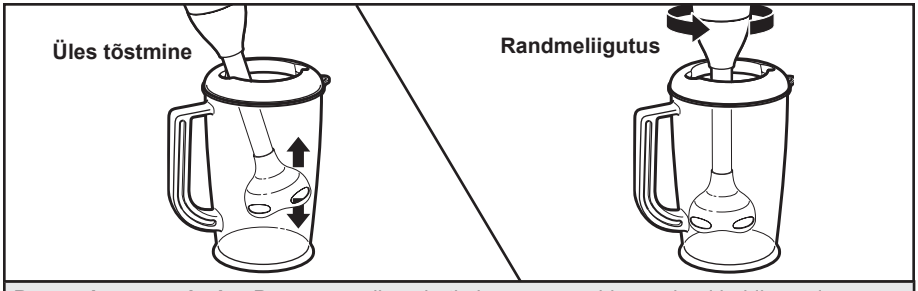
Oluline! Paigaldage kõigepealt tarvikud ja alles seejärel aku. Pärast kasutamist võtke kõigepealt tarvikud saumikseri küljest ära ja seejärel eemaldage aku.

Juhised hakkimiseks

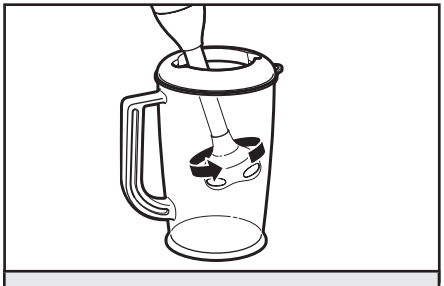
Toit	Kogus	Ettevalmistamine	Kiirus	Aeg
Liha	200 g	Lõigake 2 cm (3/4") kuubikuteks	5	15 sekundit
Mandlid / pähklid	200 g	Terved pähklid	3	25 sekundit
Küüslauk	10–12 küünt	Terved küüned	3	15 sekundit
Sibulad	100 g	Lõigake sektoriteks	3	15 sekundit
Juust	100 g	Lõigake 1 cm (3/8") kuubikuteks	5	30 sekundit
Kõvakskeedetud munad	2	Terved munad	4	3 impulssi
Porgandid	200 g	Lõigake keskmise suurusega porgand sektoriteks	3	15 sekundit
Maitsetaimed	50 g	Eemaldage varred	4	15 sekundit

*Antud ajad ja kiirused on ligikaudsed.
Tegelikud andmed võivad sõltuvalt toiduainete kvaliteedist ja soovitud hakkimistulemusest varieeruda.

Juhised tulemuslikumaks segamiseks ja purustamiseks



Paremaks segamiseks: Pange saumikser hetkeks anuma põhja, seejärel hoidke seda nurga all ja tõstke veidi ringjate liigutustega aeglaselt mööda anuma äärt ülespoole. Laske saumikseril töötada randmeliigutuste ja seadme oma kaalu mõjul. Nii tõstetakse üles ka anuma põhjas olevad koostisosad. Kui anuma põhjas ei ole enam koostisosi, mida üles tõsta, langetage saumikser anuma põhja tagasi ja korrake sama, kuni segu on saavutanud soovitud konsistentsi.



Paremaks purustamiseks: Pange saumikseri segamistarvik anumasse. Kõvade, külmutatud puuviljade või jää korral lisage veidi vedelikku. Enne segamistarviku väljavõtmist anumast lülitage saumikser välja. Nii ei pritsi toiduained anumast välja.

Nõuanne: ülevoolamise vältimiseks jätke anumasse piisavalt ruumi, et segul oleks võimalik saumikseri kasutamise ajal kerkida.

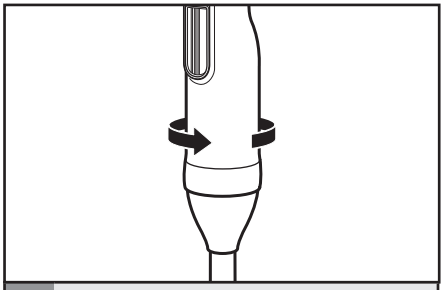
Juhised seadme kasutamiseks

- Purustamise või hakkimise hõlbustamiseks lõigake kõik tahked toiduained väikesteks tükkideks.
- Saumikseril on kaitselüliti, mis seadme ülekuumenemise korral välja lülitab. Kui saumikser töötamise ajal järsku seisma jääb, vajutage korraks lahtilukustamise nuppu ja seejärel impulsinuppu. Kui saumikser ei hakka tööle, aga aku täituvuse näidikul kuvatakse teave, laske sel 10 minutit jahtuda. Seejärel on saumikser automaatselt uuesti töökorras. Kui aku täituvuse näidikul teavet ei kuvata, laadige aku. Kui aku on täis, kuid seade ei tööta, võtke ühendust KitchenAidiga.
- Pritsmete vältimiseks pange saumikser mikserdatavasse segusse enne toitenupu vajutamist ja laske toitenupp lahti enne, kui mikseri segust välja võtate.
- Kui soovite saumikserit kasutada keedualal olevas nõus, võtke see pliidiplaadilt ära. Nii kaitsete saumikserit ülekuumenemise eest.

Juhised seadme kasutamiseks

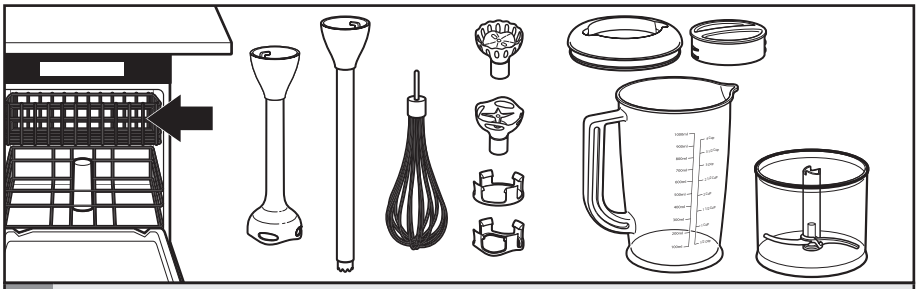
- Kõige lihtsam on segada nii, et hoiate saumikserit nurga all ja liigutate seda anumas ettevaatlikult üles-alla. Ärge tampige segu saumikseriga.
- Ülevoolamise vältimiseks jätke anumasse piisavalt ruumi, et segul oleks võimalik saumikseri kasutamise ajal kerkida.
- Ärge asetage saumikserit keedualal olevasse kuuma keedunõusse.
- Lõiketerade kahjustamise vältimiseks võtke enne segamist või hakkimist segust välja kõvad esemed, nagu luuviljade kivid.
- Ärge kasutage saumikserit kohviubade ega kõvade maitsetaimede nagu muskaatpähkel purustamiseks. Selliste toiduainete töötlemine võib saumikseri lõiketeri kahjustada.
- Ärge pange kannu ega hakkimisanumat mikrolaineahju.
- Ärge kasutage visplit nakkumatu kattega keedunõus, sest roostevabast terasest vispel võib seda kriimustada.
- Pritsmete ja segu väljaloksumise vältimiseks kasutage visplitarvikut sügavates anumates või keedunõudes.

Saumikseri puhastamine

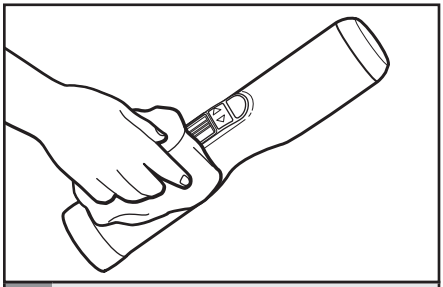


1 Võtke adapterid ja tarvikud ära.

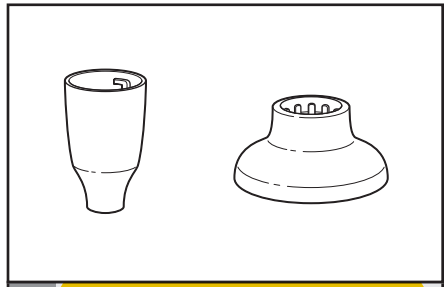
Märkus: võtke aku alati saumikserist välja, kui seade jääb järelevalveta ning enne seadme kokkupanekut, koost lahti võtmist või puhastamist.
Ärge kastke mootoriosa ega adaptereid vette. Vispli- ja hakkimistarviku adaptereid ei tohi pesta nõudepesumasinas.



2 Peske segamistarvikut, kannu ja selle kaant, visplit, hakkimisanumat, lõiketeri ja anuma kaitseseadist sooja vee ja seebiga või nõudepesumasina ülemisel riiulil. Kuivatage hoolikalt.



3 Puhastage mootoriosa niiske lapiga. Võite kasutada pehmetoimelist seepi, kuid mitte abrasiivseid puhastusvahendeid.



4 Peske hakkimis- ja visplitarvikut käsitsi soojas seebivees. Võite kasutada pehmetoimelist seepi, kuid mitte abrasiivseid puhastusvahendeid.

KitchenAid saumikseri garantii

Garantii kestus:	Garantii hõlmab::	Garantii ei hõlma:
Euroopa, Lähis-Ida ja Aafrika: Mudel 5KHB3581: täielik garantii 3 aastat alates ostukuupäevast.	Varuosad ja remont materjali- või tootmisvigadest tulenevate defektide kõrvaldamiseks. Kõik teenindustööd tuleb lasta teha KitchenAidi volitatud teenindus-keskuses.	A. Seadme remont juhul, kui seda on kasutatud muuks otstarbeks kui ettenähtud kasutusviis kodumajapidamises. B. Kahjustused, mis tulenevad õnnetusest, seadme muutmisest, väär- või kuritarvitusest või paigaldusest / kasutusviisist, mis on vastuolus kehtivate elektrisüsteemi nõuetega.

KITCHENAID EI VASTUTA SEADMEST TULENEVA KAUDSE KAHJU EEST.

Klienditeenindus

Teeninduskeskused

Kõik teenindustööd tuleb teostada Kitchenaidi kohalikus teenindus-keskuses. Lähima teeninduskeskuse andmete saamiseks pöörduge seadme müüja poole.

Klienditeenindus

Home Decor OÜ
Valukoja 7/2, Tallinn,11415
+372 555 09 561
info@kitchen.ee
www.kitchen.ee
www.facebook.com/KitchenAidEesti/

© 2012 KitchenAid. Kõik õigused kaitstud.
Käesolevas juhendis toodud teavet võidakse etteteatamata muuta.

KitchenAid

© 2013 KitchenAid. Kõik õigused kaitstud.
Käesolevas juhendis toodud teavet võidakse etteteatamata muuta.