

KitchenAid

FOR THE WAY IT'S MADE.

Pizza Stone Cordierite Stoneware

GETTING STARTED.

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your ceramics, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our # 1 goal.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

The pizza stone, made of cordierite stoneware, facilitates even heat distribution and effective moisture absorption. The pizza stone starts out looking pristine, but with use, it will darken, and some staining may occur. This is completely normal and is part of the pizza stone's natural seasoning process, it does not affect the performance of the pizza stone nor affect the taste of food prepared on it.

- Use proper protection such as an oven or BBQ mitt when handling the hot pizza stone.
- Never leave the pizza stone unattended while in use.
- The pizza stone is heat resistant up to 600°C (the pizza stone can be used in a regular oven or outdoor BBQ/oven).

USING YOUR PIZZA STONE.

Before First Use

- Remove all packaging materials and labels. Please recycle properly.
- Rinse in water and dry thoroughly with a soft cloth.

Heat Sources

The pizza stone is suitable for the oven up to 600°C. Do not use the pizza stone in the microwave. For optimal baking and heat distribution, preheat the stone first for 15-20 minutes.

General Use

- Do not place it on a table or surface that is not heat resistant.
- Always use a trivet to protect the surface from the hot pizza stone.
- Do not use the stoneware pizza stone to cook on a stove top.
- Do not season with olive oil or other cooking oils. Always place your pizza directly onto the pizza stone.

CARING FOR YOUR CORDIERITE STONEWARE.

Cleaning

- To clean the pizza stone, allow it to cool completely, then rinse it with water. Dry thoroughly with a soft cloth. Do not use soap or detergent while cleaning.
- Use a plastic scraper or spatula to remove any stubborn particles that are stuck to the stone while rinsing.

Important

- Do not soak the pizza stone in water. It may cause it to crack with the next use.
- Do not place a hot pizza stone under cool or cold water.
- Intense temperature changes can result in cracking.
- The pizza stone is not dishwasher safe.

Storing properly

- Never store the pizza stone outside. It will crack in cold weather conditions. Store it in a clean and dry space indoors.
- Use care when storing the pizza stone indoors.

WARRANTY AND SERVICE.

3 years warranty valid in Europe, Middle East, Africa and Asia Pacific. Manufactured under license by The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Limited Warranty provided by manufacturer.

Damage upon receipt:

If the product is found to be defective upon receipt and examination, the Manufacturer will provide product or part replacement with an identical or similar item. This warranty is limited to the original consumer upon presentation of a dated proof of purchase, and coverage is not transferrable.

What is not covered by this warranty:

1. Damage from ordinary wear and tear such as scratches, dents, stains or discoloration to all surfaces (including non-stick coatings) or other damage that does not impair the function of the cookware and kitchenware.
2. Damage due to improper handling, overheating, accident, abuse, misuse, fire, flood, theft, acts of God, neglect, corrosion, modification, exposure to extreme temperatures or failure to follow the manufacturer's use and care instructions.
3. Damage or breakage of pans or lids due to dropping or impact.
4. Shipping, freight or insurance fees to deliver replacement parts or return defective products to an Authorized Customer Service Center.

5. Use of this product in commercial applications.
6. Minor imperfections or blemishes due to variations in paint, enamel, metals, plastic, silicone, ceramic, stoneware, glass or textile etc.
7. Replacement product or parts when used outside Europe, Middle East, Africa and Asia Pacific. Manufacturer will not pay for: the cost of repair or replacement under the excluded circumstances shall be borne by the customer. Service must be provided by an Authorized Customer Service Center.
8. Surface damage due to chemical interaction or cleaning agents including but not limited to scouring pads, abrasive cleaners or automatic dishwashers.
9. Replacement of sets, only the defective part or item will be replaced.

**MANUFACTURER DOES NOT ASSUME ANY
RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.**

Customer Service

For questions and support visit **international.kitchenaid.com**. From the main page, select your country and find the service / support / contact us section of the local KitchenAid website.

© 2023. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Manufactured under license by The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Limited warranty provided by the manufacturer.

ERSTE SCHRITTE.

Sie möchten Ihre Familie und Freunde mit kulinarischen Leckerbissen verwöhnen? Dann sind unsere hochwertigen Produkte die idealen Helfer! Wir empfehlen Ihnen, diesen Ratgeber stets parat zu halten, damit Sie lange Freude an Ihrem Backgeschirr aus Keramik haben. Er enthält wertvolle Tipps dazu, wie Sie Ihr Produkt optimal nutzen und pflegen - denn Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen!

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.

Der Pizzastein besteht aus der technischen Keramik „Cordierit“ und zeichnet sich durch eine gleichmäßige Wärmeverteilung und eine sehr gute Feuchtigkeitsaufnahme aus. Er sieht anfangs makellos aus, nimmt aber mit der Zeit eine dunklere Farbe an, und es können sich Flecken auf der Oberfläche bilden. Das ist kein Grund zur Beunruhigung, sondern eine normale Folge der Nutzung des Pizzasteins. Hierdurch werden weder die Funktion des Pizzasteins noch der Geschmack der darauf zubereiteten Speisen beeinträchtigt.

- Benutzen Sie einen Schutz wie z. B. Ofen- oder Grillhandschuhe, wenn Sie den heißen Pizzastein anfassen.
- Behalten Sie den Pizzastein stets im Blick, während Sie ihn verwenden.
- Der Pizzastein ist bis zu 600 °C hitzebeständig und kann in einem normalen Backofen oder auf einem Grill im Freien/in einem Gartenofen verwendet werden.

GEBRAUCH DES PIZZASTEINS.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber vom Produkt, und führen Sie das Material dem Recycling zu.
- Spülen Sie den Pizzastein mit Wasser ab und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab.

Geeignete Wärmequellen

Der Pizzastein ist bis zu 600 °C hitzebeständig und kann in einem normalen Backofen oder einem Gartenofen verwendet werden. Nicht in der Mikrowelle verwenden! Für eine optimale Backqualität und Wärmeverteilung sollte der Pizzastein vor Gebrauch 15-20 Minuten vorgeheizt werden.

Allgemeine Gebrauchshinweise

- Legen Sie den Pizzastein nicht auf eine hitzeempfindliche Oberfläche.
- Verwenden Sie immer einen hitzebeständigen Untersetzer, um die Oberfläche vor dem heißen Pizzastein zu schützen.
- Benutzen Sie den Steingut-Pizzastein nicht zum Kochen auf einer Herdplatte.
- Reiben Sie den Stein nicht mit Olivenöl oder einem anderen Speiseöl ein. Legen Sie Ihre Pizza immer direkt auf den Pizzastein.

PFLEGE DES CORDIERIT-PIZZASTEINS

Reinigung

- Lassen Sie den Pizzastein vollständig abkühlen, bevor Sie ihn mit Wasser

abspülen. Trocknen Sie ihn dann mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie zum Reinigen keine Seife oder andere Reinigungsmittel.

- Hartnäckige Verschmutzungen, die während des Abspülens am Stein haften bleiben, können mit einem Kunststoffschaber oder Spachtel entfernt werden.

Wichtig

- Den Pizzastein nicht in Wasser eintauchen. Hierdurch könnte er beim nächsten Gebrauch springen.
- Lassen Sie kein kühles oder kaltes Wasser über einen heißen Pizzastein laufen.
- Starke Temperaturschwankungen können zur Rissbildung im Stein führen.
- Der Pizzastein ist nicht spülmaschineneeignet.

Richtige Aufbewahrung

- Bewahren Sie den Pizzastein nicht im Freien auf. Bei kalten Witterungsbedingungen könnte er springen. Bewahren Sie ihn an einem sauberen und trockenen Ort im Haus auf.
- Seien Sie bei der Aufbewahrung des Pizzasteins immer vorsichtig, um ihn nicht zu beschädigen.

GARANTIE UND SERVICE.

3-jährige Garantie, die in Europa, dem Nahen Osten, Afrika und dem asiatisch-pazifischen Raum gültig ist. Hergestellt von The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Der Hersteller gewährt eine beschränkte Garantie.

Produkt beschädigt bei Erhalt:

Wenn das Produkt bei Erhalt beschädigt ist, wird der Hersteller das Produkt oder den beschädigten Teil davon durch einen identischen oder ähnlichen Artikel ersetzen. Diese Garantie gilt nur für den Erstkäufer, der Ansprüche durch Vorlage eines datierten Kaufbelegs geltend machen kann. Die Garantie ist nicht übertragbar.

Diese Garantie gilt nicht für:

1. Schäden durch normale Abnutzung wie Kratzer, Dellen, Flecken oder Verfärbungen auf allen Oberflächen (einschließlich Antihaftbeschichtungen) oder andere Schäden, die die Funktion des Kochgeschirrs/der Küchengeräte nicht beeinträchtigen.
2. Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, Überhitzung, Unfälle, Missbrauch, Feuer, Überschwemmung, Diebstahl, höhere Gewalt, Fahrlässigkeit, Korrosion, Modifikationen, Einwirkung extremer Temperaturen oder Missachtung der Gebrauchs- und Pflegehinweise des Herstellers.
3. Beschädigung oder Zerschlagen von Kochgeschirr oder Deckeln durch Fallenlassen oder Stoßeinwirkung.
4. Versand-, Fracht- oder Versicherungskosten für die Lieferung von Ersatzteilen oder die Rücksendung schadhafter Produkte an ein autorisiertes Kundenservicecenter.
5. Die Verwendung dieses Produkts im gewerblichen Bereich.
6. Kleinere Mängel oder Fehler aufgrund von Schwankungen bei Farbe, Emaille, Metallen, Kunststoff, Silikon, Keramik, Steingut, Glas oder Textilien usw.
7. Ersatzprodukte oder -teile, die außerhalb Europas, des Nahen Ostens, Afrikas und des asiatisch-pazifischen Raums verwendet werden.

Die Kosten für die Reparatur oder das Ersatzprodukt gehen in den genannten Ausschlussfällen zu Lasten des Kunden - es besteht keine Zahlungspflicht des Herstellers. Serviceleistungen müssen durch ein autorisiertes Kundenservicecenter erbracht werden.

8. Schäden an Oberflächen durch chemische Reaktion oder Reinigungsmittel wie insbesondere Scheuerschwämme, Scheuermittel oder die Reinigung in Geschirrspülautomaten.
9. Den Austausch von Kochgeschirrsätzen - hier wird nur das defekte Teil oder der defekte Artikel ersetzt.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR INDIREKTE SCHÄDEN.

Kundenservice

Fragen und Beratung: **international.kitchenaid.com**. Wählen Sie auf der Startseite Ihr Land aus und klicken Sie dann auf der deutschsprachigen KitchenAid-Website auf „Kundendienst“.

© 2023. Alle Rechte vorbehalten. KITCHENAID und das Design des Standmixers sind Warenzeichen in den USA und anderen Ländern. Hergestellt von The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Der Hersteller gewährt eine beschränkte Garantie.

POUR COMMENCER.

Notre mission : vous aider à préparer de succulents petits plats pour votre famille et vos amis, des années durant. Afin de préserver l'efficacité et la longévité de vos plats en céramique, gardez toujours ce guide à portée de main. Il regorge de conseils d'utilisation et d'entretien. Car notre objectif n° 1 est votre satisfaction.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

La pierre à pizza en cordièrite permet une répartition homogène de la chaleur et une absorption efficace de l'humidité. La pierre à pizza neuve affiche une finition impeccable qui a tendance à noircir et à se tacher au fil du temps. Sachez que c'est parfaitement normal et naturel et que cela n'affecte en rien les performances de la pierre à pizza ni la saveur des aliments qui y sont préparés.

- Utilisez une protection adéquate telle qu'une manique ou un gant de barbecue lorsque vous manipulez la pierre à pizza chaude.
- Ne laissez jamais la pierre à pizza chauffer sans surveillance.
- La pierre à pizza résiste à la chaleur jusqu'à 600 °C (elle peut être utilisée dans un four traditionnel, un four extérieur ou au barbecue).

UTILISATION DE VOTRE PIERRE À PIZZA.

Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Pensez à les recycler

correctement.

- Rincez à l'eau et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

Sources de chaleur

La pierre à pizza résiste au four jusqu'à 600 °C. Ne l'utilisez pas dans un four à micro-ondes. Pour garantir une cuisson optimale et une bonne répartition de la chaleur, faites préchauffer la pierre pendant 15-20 min.

Utilisation générale

- Ne placez pas la pierre à pizza sur une table ou une surface qui ne résiste pas à la chaleur.
- Utilisez toujours un dessous-de-plat pour protéger la surface.
- N'utilisez pas la pierre à pizza en cordiélite sur une table de cuisson.
- Ne l'enduissez pas d'huile d'olive ou autre huile de cuisson. Placez toujours la pizza directement sur la pierre à pizza.

ENTRETIEN DE VOTRE PIERRE À PIZZA EN CORDIÉRITE.

Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Pensez à les recycler correctement.
- Rincez à l'eau et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

Sources de chaleur

La pierre à pizza résiste au four jusqu'à 600 °C. Ne l'utilisez pas dans un four à micro-ondes. Pour garantir une cuisson optimale et une bonne répartition de la chaleur, faites préchauffer la pierre pendant 15-20 min.

Utilisation générale

- Ne placez pas la pierre à pizza sur une table ou une surface qui ne résiste pas à la chaleur.
- Utilisez toujours un dessous-de-plat pour protéger la surface.
- N'utilisez pas la pierre à pizza en cordiélite sur une table de cuisson.
- Ne l'endiguez pas d'huile d'olive ou autre huile de cuisson. Placez toujours la pizza directement sur la pierre à pizza.

ENTRETIEN DE VOTRE PIERRE À PIZZA EN CORDIÉRITE.

Nettoyage

- Avant de laver la pierre à pizza, laissez-la refroidir entièrement, puis rincez-la à l'eau. Séchez-la à l'aide d'un chiffon doux. N'utilisez ni savon ni détergent.
- Utilisez un grattoir ou une spatule en plastique pour éliminer les résidus tenaces qui sont collés sur la pierre lors de son rinçage.

Attention

- Ne trempez pas la pierre à pizza dans l'eau afin d'éviter qu'elle ne se fissure lors de la prochaine utilisation.
- Ne placez pas la pierre à pizza chaude sous l'eau fraîche ou froide.
- Elle peut se fissurer en cas de changement important de température.
- La pierre à pizza ne peut pas être lavée au lave-vaisselle.

Rangez correctement votre pierre à pizza

- Ne laissez jamais la pierre à pizza à l'extérieur après utilisation afin d'éviter qu'elle ne se fissure par temps froid. Rangez-la à l'intérieur, dans un endroit propre et sec.
- Rangez la pierre à pizza avec précaution.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE.

Garantie de 3 ans valable en Europe, au Moyen-Orient, en Afrique et en Asie-Pacifique. Fabriqué sous licence de The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garantie limitée fournie par le fabricant.

Dommages à la réception :

Si le produit s'avère défectueux à la réception et à l'inspection, le fabricant remplacera le produit ou la pièce par un article identique ou analogue. Cette garantie est limitée à l'acheteur initial, sur présentation d'une preuve d'achat datée, et n'est pas cessible.

Cette garantie ne couvre pas :

1. Les dommages provenant de l'usure normale, tels que les rayures, les déformations, les taches ou la décoloration des surfaces (y compris des revêtements antiadhésifs), ou tout autre dommage n'ayant pas d'incidence sur le bon fonctionnement de l'article et des ustensiles de cuisine.
2. Tout dommage dû à une manipulation incorrecte, à une surchauffe, à un accident, à une utilisation inadéquate, à un incendie, à une inondation, au vol, à un cas de force majeure, à la négligence, à la corrosion, à l'altération, à une exposition à des températures extrêmes ou au non-respect des instructions d'emploi et d'entretien du fabricant.
3. Tout dommage ou bris d'une poêle, d'une casserole ou d'un couvercle dû à sa chute ou à un impact.
4. Les frais d'expédition, de transport ou d'assurance liés à la fourniture de pièces de rechange ou au retour de produits défectueux à un Centre de service agréé.

5. L'utilisation de cet article à des fins commerciales.
6. Les imperfections ou défauts d'aspect mineurs dus à des variations de peinture, d'émail, de métaux, de plastique, de silicone, de céramique, de grès, de verre ou de textile, etc.
7. Les produits ou pièces de rechange en cas d'utilisation en dehors de l'Europe, du Moyen-Orient, de l'Afrique et de l'Asie-Pacifique. Le fabricant ne supportera pas les frais de réparation ou de remplacement relevant des clauses d'exclusion ; ceux-ci seront supportés par le client. Le service doit être assuré par un Centre de service agréé.
8. Toute détérioration des surfaces imputable à une interaction chimique ou à des détergents, ceci comprenant, sans toutefois s'y limiter : les tampons à récurer, les détergents abrasifs et les lave-vaisselle automatiques.
9. Le remplacement de toute la batterie de cuisine : seul(e) l'article ou la pièce défectueux(-se) sera remplacé(e).

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES INDIRECTS.

Service clientèle

Si vous avez des questions ou que vous souhaitez contacter notre service client, consultez le site **international.kitchenaid.com**. Sur la page principale, sélectionnez votre pays puis cliquez sur la rubrique « Service client » du site KitchenAid de votre pays.

© 2023. Tous droits réservés. KitchenAid et l'illustration du robot ménager sont des marques de commerce aux États-Unis et ailleurs. Fabriqué sous licence de The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garantie limitée fournie par le fabricant.

PRIMEROS PASOS.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear infinidad de deliciosos platos para sus familiares y amigos/as durante toda la vida. Tenga esta guía siempre a mano para garantizar el rendimiento y la vida útil de sus utensilios de cerámica. Con ella, podrá conocer la mejor forma de utilizar y cuidar de su producto. Su satisfacción es nuestra máxima prioridad.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

Fabricada en cordierita, esta piedra para pizza permite una distribución uniforme del calor y una absorción eficaz de la humedad. Al principio, la piedra para pizza presenta un aspecto impecable, pero con el uso se oscurece y pueden aparecer algunas manchas. Esto es completamente normal, forma parte del proceso natural de curado de la piedra para pizza y no afecta ni a su rendimiento ni al sabor de los alimentos que se preparan en ella.

- Utilice una protección adecuada cuando vaya a manipular la piedra para pizza caliente, como un guante de horno o barbacoa.
- Nunca deje la piedra para pizza desatendida mientras esté en uso.
- La piedra para pizza es resistente al calor hasta 600 °C (puede utilizarse en un horno convencional o en un horno o barbacoa de exterior).

USO DE LA PIEDRA PARA PIZZA.

Antes del primer uso

- Retire todas las etiquetas y materiales de embalaje. Recicle los residuos correctamente.

- Enjuáguela con agua y séquela bien con un paño suave.

Fuentes de calor

La piedra para pizza se puede utilizar en hornos a un máximo de 600 °C. No debe utilizarse en el microondas. Para un horneado y una distribución del calor óptimos, precaliente primero la piedra durante unos 15 o 20 minutos.

Uso general

- No la coloque sobre una mesa o superficie que no sea resistente al calor.
- Utilice siempre un salvamanteles para proteger la superficie de la piedra cuando esté caliente.
- No utilice la piedra para pizza de cordierita para cocinar sobre una placa de cocina.
- No cure la piedra con aceite de oliva u otros aceites de cocina. Coloque siempre la pizza directamente en la piedra para pizza.

CUIDADO DE SU PIEDRA DE CORDIERITA.

Limpieza

- Para limpiar la piedra para pizza, deje que se enfríe por completo antes de enjuagarla con agua. Séquela bien con un paño suave. No utilice jabón ni detergente para limpiarla.
- Utilice una espátula o un rascador de plástico para eliminar cualquier partícula resistente que siga adherida a la piedra tras enjuagarla.

Importante

- No sumerja la piedra para pizza en agua, ya que podría agrietarse la

próxima vez que vaya a utilizarla.

- No coloque la piedra para pizza caliente bajo agua fría o templada dado que los cambios intensos de temperatura pueden agrietarla.
- La piedra para pizza no es apta para el lavavajillas.

Almacenamiento correcto

- Nunca guarde la piedra para pizza en el exterior, ya que se agrietará en climas fríos. Guárdela en un lugar limpio y seco.
- Tenga cuidado al guardar la piedra para pizza en interiores.

GARANTÍA Y ATENCIÓN AL CLIENTE.

Tres años de garantía válida en Europa, Oriente Medio, África y Asia Pacífico. Fabricado bajo licencia por The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garantía limitada proporcionada por el fabricante.

Daños en la recepción:

Si se observa que el producto está defectuoso en el momento de la recepción e inspección, el Fabricante sustituirá el producto o la pieza por un artículo idéntico o análogo. Esta garantía está limitada al consumidor original con la presentación de un comprobante de compra fechado, y la cobertura no es transferible.

Esta garantía no cubre:

1. Los daños derivados del desgaste normal, como arañazos, abolladuras o melladuras, manchas o decoloración de cualquiera de las superficies (incluidos los revestimientos antiadherentes) o cualquier otro daño que

- no impida el buen funcionamiento del artículo.
2. Cualquier daño derivado de una manipulación incorrecta, sobrecalentamiento, accidente, uso inadecuado, incendio, inundación, robo, caso de fuerza mayor, negligencia, corrosión, alteración, exposición a temperaturas extremas o el no respeto de las instrucciones de uso y cuidado del fabricante.
 3. Cualquier daño o rotura de una sartén, cacerola o tapa debido a su caída o a un impacto.
 4. Gastos de envío, flete o seguro para entregar las piezas de repuesto o devolver los productos defectuosos a un centro de atención al cliente autorizado.
 5. El uso de este producto en aplicaciones comerciales.
 6. Las imperfecciones o defectos visuales menores debidos a variaciones en la pintura, esmalte, metales, plástico, silicona, cerámica, gres, vidrio o textil, etc.
 7. Los productos o piezas de repuesto en caso de utilizarse fuera de Europa, Oriente Medio, África y Asia Pacífico. El fabricante no correrá con los gastos de: el coste de la reparación o sustitución en las circunstancias excluidas correrán a cargo del cliente. El servicio debe ser proporcionado por un centro de atención al cliente autorizado.
 8. Los daños en la superficie debidos a una interacción química o a agentes limpiadores, incluidos, entre otros, estropajos, limpiadores abrasivos o lavavajillas automáticos.
 9. La sustitución de la batería de cocina (únicamente se sustituirá el artículo o pieza defectuoso).

**EL FABRICANTE NO ASUME RESPONSABILIDAD ALGUNA
POR LOS DAÑOS INDIRECTOS.**

Atención al cliente

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, visite **international.kitchenaid.com**. En la página principal, seleccione su país para acceder al sitio web de KitchenAid de su país y conocer la información de contacto.

© 2023. Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora son marcas comerciales en EE. UU. y en otros lugares. Fabricado bajo licencia por The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garantía limitada proporcionada por el fabricante.

AAN DE SLAG.

Wij helpen je om familie en vrienden keer op keer de lekkerste maaltijden voor te schotelen. Houd deze gids bij de hand om een lange levensduur en optimale prestaties te garanderen voor je product. Zo kun je het op de best mogelijke manier gebruiken en onderhouden. Jouw tevredenheid komt bij ons op de eerste plaats.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE.

De pizzasteen in cordierietsteengoed maakt een gelijkmatige warmteverdeling en efficiënte vochtabsorptie mogelijk. In het begin ziet de pizzasteen er mooi egaal uit, maar na verloop van tijd kleurt het oppervlak donkerder en komen er mogelijk vlekken op. Dat is volstrekt normaal, want het maakt deel uit van het natuurlijke inbrandproces. Het heeft geen invloed op de prestaties van de pizzasteen of de smaak van de culinaire creaties die je erop bereidt.

- Gebruik de juiste bescherming, zoals oven- of barbecuwanten, om de hete pizzasteen vast te nemen.
- Laat de pizzasteen tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- De pizzasteen is hittebestendig tot 600°C (je kunt hem gebruiken in een rechthoekige oven, barbecue of buitenoven).

JE PIZZASTEEN IN GEBRUIK NEMEN.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten. Recycleer ze op een

correcte manier.

- Spoel af met water en droog goed af met een zachte keukendoek.

Warmtebronnen

De pizzasteen is ovenbestendig tot 600°C. Gebruik de pizzasteen niet in de microgolfoven. Verwarm de steen 15 à 20 minuten voor, voor een perfect bakresultaat en een optimale warmteverdeling.

Algemeen gebruik

- Plaats de pizzasteen niet op een tafel of ander oppervlak dat niet hittebestendig is.
- Gebruik altijd een onderzetter om het oppervlak tegen de hete pizzasteen te beschermen.
- Gebruik de pizzasteen in steengoed niet op een fornuis.
- Breng geen olijfolie of andere bakolie op de pizzasteen aan. Plaats je pizza altijd rechtstreeks op de pizzasteen.

ONDERHOUD VAN JE CORDIERIETSTEENGOED.

Schoonmaken

- Laat de pizzasteen eerst volledig afkoelen en spoel hem dan af met water. Droog goed af met een zachte doek. Gebruik geen zeep of afwasmiddel om de steen schoon te maken.
- Gebruik een plastic krabber of spatel om aangekoekt vuil te verwijderen terwijl je de pizzasteen afspoelt.

Belangrijk

- Laat de pizzasteen niet in water weken. Dat kan barsten veroorzaken bij

het volgende gebruik.

- Houd de hete pizzasteen niet onder koud of ijskoud water.
- Intense temperatuurschommelingen kunnen barsten veroorzaken.
- De pizzasteen is niet vaatwasbestendig.

Correct opbergen

- Bewaar de pizzasteen nooit buiten. Bij koud weer zal hij namelijk barsten. Bewaar op een schone en droge plaats in huis.
- Berg de pizzasteen steeds voorzichtig op.

GARANTIE & SERVICE.

Drie jaar garantie geldt in Europa, Midden-Oosten, Afrika en Azië-Stille Oceaan. Vervaardigd onder licentie door The Cookware Company Ltd., Hongkong. Beperkte garantie aangeboden door de fabrikant.

Beschadiging bij ontvangst:

Als het product bij ontvangst defect blijkt te zijn, zal de Fabrikant het product of onderdeel vervangen door een identiek of vergelijkbaar artikel. Deze garantie is beperkt tot de oorspronkelijke consument op vertoon van een gedateerd aankoopbewijs. De dekking is niet overdraagbaar.

Dit valt niet onder de dekking van deze garantie:

1. Schade door gewone slijtage, zoals krassen, deuken, vlekken of verkleuringen op alle oppervlakken (inclusief antiaanbaklagen) of andere beschadigingen die de werking van het kookgerei en het toebehoren niet aantasten.

2. Schade als gevolg van onjuiste behandeling, oververhitting, ongeval, misbruik, verkeerd gebruik, brand, overstroming, diefstal, overmacht, verwaarlozing, corrosie, aanpassing, blootstelling aan extreme temperaturen of niet-naleving van de gebruiks- en onderhoudsinstructies van de fabrikant.
3. Beschadiging of breuk van pannen of deksels door vallen of stoten.
4. Verzend-, vracht- of verzekeringskosten voor het leveren van vervangende onderdelen of het retourneren van defecte producten aan een erkend Customer Service Center.
5. Gebruik van dit product in commerciële toepassingen.
6. Kleine onvolkomenheden of onvolkomenheden als gevolg van variaties in verf, email, metaal, plastic, silicone, keramiek, steengoed, glas of textiel enz.
7. Vervangend product of onderdelen bij gebruik buiten Europa, het Midden-Oosten, Afrika en Azië-Stille Oceaan. Worden niet betaald door de fabrikant: de kosten voor reparatie of vervanging onder de uitgesloten omstandigheden zijn voor rekening van de klant. De service moet gebeuren door een erkend Customer Service Center.
8. Oppervlakteschade als gevolg van chemische interactie of reinigingsmiddelen, met inbegrip van maar niet beperkt tot schuursponsjes, schurende reinigingsmiddelen of automatische vaatwasmachines.
9. Vervanging van sets: alleen het defecte onderdeel of artikel wordt vervangen.

DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK
VOOR INDIRECTE SCHADE.

Klantenservice

Kijk op **international.kitchenaid.com** voor een antwoord op je vragen of productondersteuning. Selecteer je land op de homepagina en vind de betreffende dienst/ondersteuning/contactgegevens op je lokale KitchenAid-website.

© 2023. Alle rechten voorbehouden. KitchenAid en het ontwerp van de standmixer zijn handelsmerken in de VS en daarbuiten. Vervaardigd onder licentie door The Cookware Company Ltd., Hongkong. Beperkte garantie aangeboden door de fabrikant.

PER INIZIARE.

Il nostro obiettivo è aiutarvi a creare ogni giorno pasti deliziosi per la famiglia e gli amici. Per garantire alle vostre ceramiche una vita lunga e ottime prestazioni, conservate questo libretto a portata di mano. Avrete a disposizione i consigli migliori per l'utilizzo e la manutenzione del vostro prodotto. La vostra soddisfazione è il nostro obiettivo n. 1.

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA.

La teglia per pizza, realizzata in cordierite, facilita la distribuzione uniforme del calore e l'efficace assorbimento dell'umidità. La teglia per pizza all'inizio sembra immacolata, ma con l'uso si scurirà e potrebbero presentarsi alcune macchie. Questo è del tutto normale e fa parte del naturale processo di stagionatura della pietra per pizza, non influisce sulle prestazioni della pietra per pizza né influisce sul gusto del cibo che vi viene preparato.

- Utilizzare una protezione adeguata come un forno o un guanto per barbecue quando si maneggia la teglia per pizza calda.
- Non lasciare mai la teglia per pizza incustodita durante l'uso.
- La teglia per pizza è resistente al calore fino a 600 °C (la teglia per pizza si può utilizzare in un forno normale o in un barbecue/forno all'aperto).

UTILIZZO DELLA TEGLIA PER PIZZA.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le etichette. Vi invitiamo a differenziare correttamente i rifiuti.

- Lavare con acqua tiepida e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido.

Fonti di calore

La teglia per pizza è adatta per il forno fino a 600 °C. Non utilizzare la teglia per pizza nel microonde. Per una cottura e una distribuzione ottimali del calore, preriscaldare prima la teglia per 15-20 minuti.

Utilizzo generale

- Non posizionarla su un tavolo o una superficie non resistente al calore.
- Utilizzare sempre un sottopentola per proteggere la superficie dalla teglia per pizza calda.
- Non utilizzare la teglia per pizza su un piano cottura.
- Non condire con olio d'oliva o altri oli da cucina. Posizionare sempre la pizza direttamente sulla teglia per pizza.

MANUTENZIONE DELLA TEGLIA IN CORDIERITE.

Pulizia

- Per pulire la teglia per pizza, lasciarla raffreddare completamente, quindi sciacquarla con acqua. Asciugare con cura con un panno morbido. Non utilizzare sapone o detergente durante la pulizia.
- Utilizzare un raschietto di plastica o una spatola per rimuovere eventuali particelle ostinate che si attaccano alla teglia durante il risciacquo.

Importante

- Non immergere la teglia per pizza in acqua. Potrebbe causarne la rottura durante l'utilizzo successivo.

- Non mettere la teglia per pizza calda sotto acqua fredda.
- Intensi sbalzi di temperatura possono provocare crepe.
- La teglia per pizza non è lavabile in lavastoviglie.

Conservare correttamente

- Non conservare mai la teglia per pizza all'esterno. In condizioni climatiche fredde potrebbero formarsi crepe. Conservarla in uno spazio pulito e asciutto al chiuso.
- Prestare attenzione quando si conserva la teglia per pizza al chiuso.

GARANZIA E ASSISTENZA.

La garanzia di 3 anni è valida in Europa, Medio Oriente, Africa e Asia Pacifico. Fabbricata su licenza da The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garanzia limitata fornita dal produttore.

Danno al ricevimento:

Se il prodotto risulta difettoso al ricevimento e all'ispezione, il Produttore provvederà alla sostituzione del prodotto o della parte interessata con un articolo identico o simile. Questa garanzia è limitata al consumatore originale, dietro presentazione della prova d'acquisto datata; la copertura della garanzia non è trasferibile.

Cosa non è coperto da questa garanzia:

1. Danni dovuti al normale deterioramento come graffi, ammaccature, macchie e scolorimenti su tutte le superfici (compresi i rivestimenti antiaderenti) o altri danni che non pregiudicano la funzione di pentole e utensili da cucina.

2. Danni dovuti al trattamento scorretto, surriscaldamento, incidenti, abuso, uso scorretto, incendio, inondazione, furto, cause di forza maggiore, trascuratezza, corrosione, modifica, esposizione a temperature estreme o mancata osservanza delle istruzioni d'uso e di manutenzione del produttore.
3. Danni o rottura di pentole o coperchi a seguito di caduta o impatto.
4. Spese di spedizione, trasporto o assicurazione per consegnare le parti da sostituire o restituire le parti difettose ad un Centro di assistenza clienti autorizzato.
5. Utilizzo di questo prodotto in applicazioni commerciali.
6. Imperfezioni lievi o ammaccature dovute a variazioni di verniciatura, smalto, metalli, plastica, silicone, ceramica, gres, vetro o tessuto ecc.
7. Prodotto o parti da sostituire, se utilizzati al di fuori di Europa, Medio Oriente, Africa e Asia Pacifico. Il produttore non rimborserà il costo di riparazione o sostituzione nelle circostanze escluse, che sarà dunque a carico del cliente. L'assistenza deve essere fornita da un Centro di assistenza clienti autorizzato.
8. Danni superficiali dovuti a interazione chimica o agenti detergenti compresi, senza esservi limitati, pastiglie per lavastoviglie, detergenti abrasivi o lavastoviglie automatiche.
9. Sostituzione di set, solo l'articolo difettoso sarà sostituito.

IL PRODUTTORE NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Servizio clienti

Per domande e supporto tecnico, visitare il sito **international.kitchenaid.com**. Dalla pagina principale, selezionare il Paese e individuare la sezione assistenza / supporto tecnico / contatti del sito Web KitchenAid locale.

© 2023. Tutti i diritti riservati. KITCHENAID e il disegno del robot da cucina sono marchi registrati negli Stati Uniti e altrove. Fabbricato su licenza da The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garanzia limitata fornita dal produttore.

KOM I GANG.

Vi bestræber os på at hjælpe dig med at skabe alle tiders lækre måltider til familie og venner. Med denne vejledning i baghånden sikrer du, at din keramik bevarer de bedste egenskaber og holder længe. Så ved du altid, hvordan du bedst bruger og vedligeholder dit produkt. Vores primære mål er, at du er tilfreds.

VIGTIG SIKKERHEDSINFORMATION.

Pizzastenen, som er fremstillet af cordierit, fremmer en jævn varmfordeling og effektiv fugtabsorbering. I starten vil pizzastenen se helt ren og ny ud, men i takt med at den bruges, bliver den mørkere og kan få skjolder. Det er helt normalt og er en del af pizzastenens naturlige hærdeproces. Det påvirker ikke pizzastenens kvalitet eller smagen af den mad, der tilberedes på den.

- Beskyt dine hænder med ovn- eller grillhandsker, når du håndterer den varme pizzasten.
- Efterlad aldrig pizzastenen uden opsyn, mens den er i brug.
- Pizzastenen kan tåle op til 600 °C (den kan bruges i en almindelig ovn og i en udendørs grill/ovn).

SÅDAN BRUGER DU DIN PIZZASTEN.

Før første brug

- Fjern al emballage og alle etiketter. Husk at sortere dit affald.

- Skylles med vand og tørres omhyggeligt af med en blød klud.

Varmekilder

Pizzastenen er ovnfast ved op til 600 °C. Må ikke bruges i mikroovnen. Forvarm stenen i 15-20 minutter for at opnå en optimal varmefordeling og bagning.

Generel anvendelse

- Må ikke anbringes på et bord eller en overflade, der ikke er varmebestandig.
- Brug altid en bordskåner til at beskytte overfladen mod den varme pizzasten.
- Pizzastenen af stentøj må ikke bruges til tilberedning på en kogeplade.
- Må ikke påføres olivenolie eller anden madolie. Læg altid din pizza direkte på pizzastenen.

SÅDAN VEDLIGEHOLDER DU CORDIERITSTENTØJ.

Rengøring

- Lad pizzastenen køle helt af inden rengøringen. Skyl den derefter med vand. Tør den omhyggeligt af med en blød klud. Brug ikke opvaske- eller rengøringsmiddel til rengøringen.
- Fjern genstridigt snavs, som stadig sidder fast efter skylningen, med en skraber eller paletkniv af plast.

Vigtigt

- Læg ikke pizzastenen i blød i vand. Det kan få den til at revne, næste gang den bruges.

- Hold aldrig den varme pizzasten ind under køligt eller koldt rindende vand.
- Pludselige temperaturskift kan få produktet til at revne.
- Pizzastenen tåler ikke maskinopvask.

Korrekt opbevaring

- Opbevar aldrig pizzastenen udendørs. Koldt vejr vil få den til at revne. Opbevar den på et rent og tørt sted indendørs.
- Vær omhyggelig, når du opbevarer pizzastenen indendørs.

GARANTI OG SERVICE.

3 års garanti, der gælder i Europa, Mellemøsten, Afrika og Asien-Stillehavet. Fremstillet på licens af The Cookware Company Ltd., Hongkong. Begrænset producentgaranti.

Skader ved modtagelse:

Hvis produktet er defekt ved modtagelse og undersøgelse, vil producenten udskifte dele af eller hele produktet med et identisk eller tilsvarende produkt. Denne garanti er begrænset til at dække den oprindelige kunde ved fremlæggelse af et dateret købsbevis, garantien kan ikke overdrages.

Følgende er ikke dækket af garantien:

1. Skader forårsaget af normalt slid som ridser, buler, pletter eller misfarvninger på alle overflader, (inklusive slip let-belægninger) eller andre skader, som ikke forringer koge- og køkkengrejets funktion.
2. Skader forårsaget af uheldig brug, overopvarmning, uheld, misbrug, forkert brug, brand, oversvømmelse, tyveri, force majeure,

- forsømmelse, korrosion, ændringer, udsættelse for ekstreme temperaturer eller unddladelse af at følge producentens brugs- og plejevejledning.
3. Skader eller brud på pander, gryder eller låg, fordi disse har været tabt eller har fået et slag.
 4. Forsendelses-, transport- eller forsikringsomkostninger i forbindelse med levering af reservedele eller returnering af defekte produkter til et autoriseret kundeservicecenter.
 5. Kommerciel brug af produktet.
 6. Mindre skønhedsfejl eller pletter, som skyldes forskelle i maling, emalje, metal, plast, silikone, keramik, stentøj, glas eller tekstil etc.
 7. Erstatningsprodukt eller reservedele uden for Europa, Mellemøsten, Afrika og Asien-Pacific. Producenten betaler ikke for: Omkostninger til reparation eller udskiftning under ikke omfattede omstændigheder betales af kunden. Servicen skal ydes af et autoriseret kundeservicecenter.
 8. Overfladeskader, der skyldes en kemisk reaktion eller rengøringsartikler, der omfatter, men ikke er begrænset til, skuresvampe, rengøringsmidler med slibemidler eller automatiske opvaskemaskiner.
 9. I tilfælde af erstatning af hele sæt vil kun den defekte del eller genstand blive udskiftet.

PRODUCENTEN PÅTAGER SIG INTET ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

Kundeservice

Hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp, kan du gå ind på **international.kitchenaid.com**. Fra hovedsiden skal du vælge dit land og finde service/support/kontakt os-sektionen på det lokale KitchenAid-websted.

© 2023. Alle rettigheder forbeholdes. KITCHENAID og designet af stavblenderen er varemærker i USA og andre steder. Fremstillet på licens af The Cookware Company Ltd., Hongkong. Begrænset producentgaranti.

NÄIN PÄÄSET ALKUUN.

Autamme sinua valmistamaan herkullisia ruokia, joista voit nauttia perheen ja ystävien kanssa. Pidä tämä opas käden ulottuvilla varmistaaksesi, että keramiikka-astiasi toimii hyvin ja pitkään. Oppaan avulla opit käyttämään tuotettasi ja huolehtimaan siitä mitä parhaiten. Tyytyväisyytesi on tärkein tavoitteemme.

TÄRKEITÄ TIETOJA TURVALLISUUDESTA.

Kordieriittikivitavarasta valmistettu pizzakivi edistää lämmön tasaista jakautumista ja kosteuden tehokasta imeytymistä. Pizzakivi näyttää aluksi virheettömältä, mutta käytön myötä se tummuu ja saattaa värjäytyä. Tämä on täysin normaalia ja osa pizzakiven luontaista karaistumisprosessia. Se ei vaikuta pizzakiven toimintaan eikä sen päällä valmistettavan ruoan makuun.

- Käytä riittävää suojausta, kuten uuni- tai grillikintaita, käsitellessäsi kuumaa pizzakiveä.
- Älä koskaan jätä pizzakiveä valvomatta käytön aikana.
- Pizzakivi kestää kuumuutta 600 °C:seen asti (pizzakiveä voi käyttää tavallisessa uunissa tai ulkogrillissä/-uunissa).

PIZZAKIVEN KÄYTTÖ.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja laput. Kierrätä ne asianmukaisesti.
- Huuhtelee vedellä ja kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.

Lämmönlähteet

Pizzakivi on uuninkestävä 600 °C:seen asti. Älä käytä pizzakiveä mikroaaltouunissa. Taataksesi optimaalisen kypsennyksen ja lämmön jakautumisen esilämmitä kiveä 15–20 minuuttia.

Yleiset käyttöohjeet

- Aseta tuote vain lämmönkestävälle alustalle.
- Käytä aina pannunalusta suojaamaan alustaa kuumalta pizzakiveltä.
- Älä käytä kivitavarasta valmistettua pizzakiveä ruoan kypsentämiseen keittolevyllä.
- Älä voitele oliiviöljyllä tai muilla ruokaöljyillä. Aseta pizza aina suoraan pizzakiven päälle.

KORDIERIITTIKIVITAVARAN HOITO.

Puhdistus

- Puhdistaaksesi pizzakiven anna sen jäähtyä täysin ja huuhtelee se sitten vedellä. Kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistamiseen saippuaa tai puhdistusaineita.
- Irrota kiveen tarttuneet itsepintaistat jäämät muoviraaputtimella tai -lastalla huuhtelun yhteydessä.

Tärkeää

- Älä liota kiveä vedessä. Se voi aiheuttaa kiveen halkeamia seuraavan käytön aikana.
- Älä laita kuumaa pizzakiveä viileään tai kylmään veteen.
- Lämpötilan äkilliset muutokset voivat johtaa halkeiluun.
- Pizzakivi ei kestä konepesua.

Oikea säilytystapa

- Älä koskaan säilytä pizzakiveä ulkona. Se halkeilee kylmissä sääoloissa. Säilytä sitä puhtaissa ja kuivissa sisätiloissa.
- Ole varovainen säilyttäessäsi pizzakiveä sisätiloissa.

TAKUU JA HUOLTO.

3 vuoden takuu voimassa Euroopassa, Lähi-Idässä, Afrikassa ja Aasian-Tyynenmeren -alueella. Valmistettu lisenssillä, jonka on myöntänyt The Cookware Company Ltd, Hongkong. Valmistajan myöntämä rajoitettu takuu.

Vastaanotettaessa havaittava vika tuotteessa:

Jos tuote havaitaan vastaanotettaessa vialliseksi, valmistaja toimittaa tilalle joko samanlaisen tai vastaavan tuotteen tai varaosan. Tämä takuu rajoittuu alkuperäiseen kuluttajaan ja edellyttää päivätyn ostotodistuksen esittämistä. Takuuta ei voi siirtää.

Takuu ei kata seuraavia:

1. Normaalialia kulumista käytössä, kuten naarmuja, kolhuja, tahroja tai värjäytyimiä millä tahansa pinnalla (mukaan lukien tarttumattomat pinnoitteet) eikä muita vaurioita, jotka eivät haittaa tuotteen käyttöä.
2. Vahinkoja, jotka johtuvat väärinlaisesta käsittelystä, ylikuumentamisesta, onnettomuudesta, väärinkäytöstä, tulipalosta, tulvasta, varkaudesta, luonnonilmiöistä, huolimattomuudesta, korroosiosta, tuotteen muuntamisesta, altistumisesta ääriämpötiloille tai valmistajan käyttö- ja hoito-ohjeiden noudattamatta jättämisestä.

3. Pannujen tai kansien vaurioitumista tai rikkoutumista putoamisen tai iskun seurauksena.
4. Posti-, rahti- ja vakuutuskuluja, jotka aiheutuvat korvaavien osien toimittamisesta tai viallisten tuotteiden palauttamisesta valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
5. Tuotteen käyttöä kaupallisiin tarkoituksiin.
6. Vähäisiä puutteita, virheitä tai poikkeamia maali- tai emalipinnassa, metallissa, muovissa, silikonissa, keramiikassa, lasissa, kivikeramiikassa tai tekstiileissä ym.
7. Korvaavia tuotteita tai osia Euroopan, Lähi-Idän, Afrikan ja Aasian-Tyynenmeren -alueen ulkopuolella. Valmistaja ei korvaa muissa kuin takuun kattamissa tilanteissa syntyneitä korjaus- ja vaihtokuluja, vaan niistä vastaa aina asiakas. Tuote tulee huoltaa aina valtuutetussa huoltoliikkeessä.
8. Kemiallisten reaktioiden tai puhdistusaineiden ja esimerkiksi hankaussienten, hankaavien aineiden tai astianpesukoneiden, aiheuttamia pintavaurioita.
9. Kokonaisia tuotesarjoja – vain viallinen osa korvataan.

VALMISTAJA EI OLE VASTUUSSA MISTÄÄN EPÄSUORISTA VAHINGOISTA.

Asiakaspalvelu

Jos sinulla on kysyttävää tai tarvitset apua, käy sivustolla **international.kitchenaid.com**. Valitse aloitussivulta oma maasi ja etsi huolto-, tuki- tai yhteydenottosivu paikalliselta KitchenAid-sivustolta.

© 2023. Kaikki oikeudet pidätetään. KITCHENAID ja yleiskoneen muotoilu ovat tavaramerkkejä Yhdysvalloissa ja muualla. Valmistettu lisenssillä, jonka on myöntänyt The Cookware Company Ltd, Hongkong. Valmistajan myöntämä rajoitettu takuu.

PRVI KORACI.

Posvećeni smo tome da vam pomognemo da svojoj obitelji i prijateljima spremate bezbroj ukusnih jela. Da biste osigurali dugotrajnost i učinkovitost svoje keramike, držite ove upute pri ruci. Iz njih možete naučiti kako na najbolji način upotrebljavati i održavati svoj proizvod. Vaše zadovoljstvo naš je glavni cilj.

VAŽNE SIGURNOSNE INFORMACIJE.

Kamenom za pečenje pizze izrađenim od kordierita omogućavaju se jednaka raspodjela topline i učinkovito upijanje vlage. Kamen za pečenje pizze na početku izgleda besprijekorno, ali zbog upotrebe tamni i na njemu se mogu pojaviti mrlje. To je sasvim normalno i dio je prirodnog procesa starenja kamena i ne utječe na učinak kamena za pečenje pizze niti na ukus hrane koju na njemu pripremate.

- Pri rukovanju vrućim kamenom za pečenje pizze upotrebljavajte odgovarajuću zaštitu za ruke, poput rukavice za pećnicu ili roštilj.
- Tijekom upotrebe, kamen za pečenje pizze nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Kamen za pečenje pizze otporan je na temperature do 600 °C (kamen za pečenje pizze moguće je upotrebljavati u normalnoj pećnici ili vanjskom roštilju/pećnici).

UPOTREBA KAMENA ZA PEČENJE PIZZE.

Prije prve upotrebe

- Uklonite sav ambalažni materijal i etikete. Pravilno ih odložite.

- Isperite vodom i temeljito posušite mekanom krpom.

Izvori topline

Kamen za pečenje pizze prikladan je za upotrebu u pećnici na temperaturama do 600 °C. Kamen za pečenje pizze ne upotrebljavajte u mikrovalnoj pećnici. Za najbolje pečenje i raspodjelu topline, kamen za pečenje pizze prethodno zagrijavajte 15 – 20 minuta.

Opća upotreba

- Kamen za pečenje pizze ne stavljajte na stol ili površinu koji nisu otporni na toplinu.
- Uvijek upotrebljavajte podmetač da biste površinu zaštitili od vrućeg kamena za pečenje pizze.
- Ne upotrebljavajte kamen za pečenje pizze za kuhanje na štednjaku.
- Ne upotrebljavajte maslinovo ulje ili druga ulja za kuhanje. Pizzu uvijek stavljajte izravno na kamen za pečenje pizze.

NJEGA POSUĐA OD KAMENA KORDIERIT.

Čišćenje

- Da biste očistili kamen za pečenje pizze, pričekajte da se kamen potpuno ohladi i isperite ga vodom. Temeljito posušite mekanom krpom. Ne upotrebljavajte sapun ili deterdžent za čišćenje.
- Za uklanjanje zalijepljenih čestica koje niste uspjeli isprati vodom upotrebljavajte plastični strugač ili špatulu.

Važno

- Ne namačite kamen za pečenje pizze u vodi. Zbog toga bi se pri sljedećoj

upotrebi mogle pojaviti pukotine.

- Vruć kamen za pečene pizze ne stavljajte pod hladnu vodu.
- Zbog velikih promjena temperature mogu nastati pukotine.
- Kamen za pečenje pizze nije siguran za pranje u perilici posuđa.

Pravilno skladištenje

- Kamen za pečenje pizze ne skladištite na otvorenom. Zbog hladnoće će se na njemu pojaviti pukotine. Kamen za pečenje pizze skladištite na čistom i suhom mjestu u zatvorenom prostoru.
- Budite pažljivi pri pohranjivanju kamena za pečenje pizze u zatvorenom prostoru.

JAMSTVO I SERVIS.

Trogodišnje jamstvo valjano u Europi, Bliskom istoku, Africi i Aziji-Pacifiku. Prema licenci, proizvela tvrtka Te Cookware Company Ltd., Hong Kong. Ograničeno jamstvo pruža proizvođač.

Oštećenje po primitku:

Ako se nakon primitka i pregleda utvrdi da proizvod ima nedostatke, Proizvođač će osigurati zamjenu proizvoda ili njegova dijela identičnim ili sličnim proizvodom. Jamstvo je ograničeno na izvornog kupca nakon što se na uvid priloži dokaz o kupnji s datumom, a pokriva nije prenosivo.

Što ovo jamstvo ne pokriva:

1. Oštećenja od uobičajenog habanja i kidanja kao što su ogrebotine, udubljenja, mrlje ili promjena boje svih površina (uključujući neljepljive premaze) ili druga oštećenja kojima se ne utječe negativno na funkciju posuđa za kuhanje i kuhinjskog pribora.

2. Oštećenje zbog nepravilnog rukovanja, pregrijavanja, nezgode, zloupotrebe, krive upotrebe, požara, poplave, krađe, više sile, nemara, korozije, modifikacije, izloženosti ekstremnim temperaturama ili propust u pridržavanju proizvođačevih uputa za korištenje i njegu.
3. Oštećenje ili razbijanje tava ili poklopaca zbog pada ili udarca.
4. Troškovi slanja, prijevoza ili osiguranja za isporuku zamjenskih dijelova ili povratak neispravnih proizvoda Ovlaštenom centru korisničke službe.
5. Upotreba ovog proizvoda u komercijalne svrhe.
6. Manja nesavršenstva ili mrlje zbog varijacija u boji, emajlu, metalima, plastici, silikonu, keramici, kamenini, staklu ili tekstu itd.
7. Zamjenski proizvod ili njegovi dijelovi, kada se proizvodom služi izvan Europe, Bliskog istoka, Afrike i Azije-Pacifika. Proizvođač neće platiti: trošak popravka ili zamjene pod isključenim okolnostima te njih snosi kupac. Servis mora provesti Ovlašteni centar korisničke službe.
8. Oštećenje površine zbog kemijske interakcije ili sredstava za čišćenje uključujući, ali se ne ograničavajući na, spužve za ribanje, abrazivna sredstava za čišćenje ili automatske perilice posuđa.
9. Zamjena kompleta, zamijenit će se samo neispravni dio ili predmet.

PROIZVOĐAČ NE PREUZIMA NIKAKVU ODGOVORNOST ZA NEIZRAVNU ŠTETU.

Korisnička služba

Za pitanja i podršku posjetite **international.kitchenaid.com**. Na glavnoj stranici odaberite svoju državu i pronađite odjeljak usluge / podrške / kontaktirajte nas lokalne KitchenAid web stranice.

© 2023. Sva prava pridržana. KITCHENAID i dizajn stolnog miksera zaštitni su znakovi u SAD-u i drugdje. Prema licenci, proizvela tvrtka Te Cookware Company Ltd., Hong Kong. Ograničeno jamstvo pruža proizvođač.

KOMME I GANG.

Vårt mål er å hjelpe deg med å lage deilige måltider for familie og venner gjennom et helt liv. Ha denne veiledningen tilgjengelig slik at du kan sikre at keramikkvaren varer lengst mulig og presterer optimalt. Den inneholder informasjon om den beste måten å bruke og ta vare på produktet på. Å gjøre deg tilfreds er vårt viktigste mål.

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON.

Pizzasteinen, som er laget av cordierittstein, sørger for jevn fordeling av varmen og effektiv absorpsjon av fuktighet. Pizzasteinen har et plettfritt utseende i utgangspunktet, men vil mørkne ved bruk, og det vil kunne oppstå noen flekker. Dette er helt normalt og er en del av pizzasteinens naturlige aldriingsprosess. Det har ingen innvirkning på pizzasteinens ytelse eller smaken på maten som tilberedes på den.

- Bruk egnet beskyttelse, slik som en ovnsvott eller grillvott når du håndterer den varme pizzasteinen.
- La aldri pizzasteinen stå uten tilsyn under bruk.
- Pizzasteinen tåler varme opptil 600 °C (pizzasteinen kan brukes i vanlig stekeovn eller utendørs grill/stekeovn).

BRUK AV PIZZASTEINEN.

Før første gangs bruk

- Fjern alle emballasjematerialer og etiketter. Resirkuler avfallet på riktig måte.

- Skyll pizzasteinen med vann og tørk den grundig med en myk klut.

Varmekilder

Pizzasteinen er egnet for bruk i stekeovn opptil 600 °C. Ikke bruk pizzasteinen i mikrobølgeovnen. For optimale stekeresultater og varmefordeling bør steinen først forvarmes i 15–20 minutter.

Generell bruk

- Ikke plasser steinen på et bord eller en overflate som ikke tåler varme.
- Bruk alltid en bordskåner for å beskytte overflaten mot den varme pizzasteinen.
- Ikke bruk pizzasteinen av steintøy til å lage mat på en koketopp.
- Ikke sett inn steinen med olivenolje eller andre matoljer. Legg alltid pizzaen direkte på pizzasteinen.

STELL AV CORDIERITTSTEINEN.

Rengjøring

- Pizzasteinen rengjøres ved å først la den avkjøles helt og deretter skylle den med vann. Tørk den godt med en myk klut. Ikke bruk såpe eller vaskemiddel til rengjøringen.
- Bruk en skrape eller stekespade av plast til å fjerne gjenstridige partikler som sitter fast på steinen, mens du skyller den.

Viktig

- Ikke bløtlegg pizzasteinen i vann. Det kan gjøre at den sprekker ved neste bruk.
- Ikke plasser en varm pizzastein under kjølig eller kaldt vann.

- Store temperaturendringer kan forårsake sprekker.
- Pizzasteinen tåler ikke oppvaskmaskin.

Riktig oppbevaring

- Oppbevar aldri pizzasteinen utendørs. Den vil sprekke når været er kaldt. Oppbevar den på et rent og tørt sted innendørs.
- Utvis forsiktighet når du rydder bort pizzasteinen innendørs.

GARANTI OG SERVICE.

Garantien på 3 år er gyldig i Europa, Midtøsten, Afrika og Asia- og Stillehavsområdet. Produsert under lisens fra The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Begrenset garanti gis av produsenten.

Skade ved mottak:

Hvis produktet viser seg å være mangelfullt etter mottak og undersøkelse, vil produsenten erstatte produktet eller delen med en identisk eller lignende vare. Denne garantien er begrenset til den opprinnelige forbrukeren ved fremvisning av et datert kjøpsbevis, og den er ikke overførbar.

Dette dekkes ikke av denne garantien:

1. Skader som følge av normal slitasje, som riper, bulker, flekker eller misfarging av alle overflater (inkludert non-stick-belegg) eller andre skader som ikke forringer kokekarets eller kjøkkenapparatets funksjon.
2. Skader som følge av feil håndtering, overoppheting, ulykke, feil bruk, brann, flom, tyveri, handlinger utenfor menneskets kontroll, forsømmelse, etsing, endring, eksponering for ekstreme temperaturer eller manglende overholdelse av produsentens bruks- og vedlikeholdsinstruksjoner.

3. Skader eller sprekker i panner eller lokk på grunn av fall eller støt.
4. Forsendelses-, frakt- eller forsikringsgebyrer for å levere reservedeler eller returnere defekte produkter til et autorisert kundeservicesenter.
5. Bruk av dette produktet i kommersielle sammenhenger.
6. Mindre mangler eller flekker på grunn av variasjoner i maling, emalje, metaller, plast, silikon, keramikk, steintøy, glass eller tekstil osv.
7. Erstatningsprodukter eller -deler når de brukes utenfor Europa, Midtøsten, Afrika og Asia- og Stillehavsområdet. Produsenten betaler ikke for: kostnadene for reparasjon eller utskifting under de unntatte omstendighetene. Disse skal dekkes av kunden. Service skal utføres av et autorisert kundeservicesenter.
8. Overflateskader på grunn av kjemisk samspill eller rengjøringsmidler inkludert, men ikke begrenset til, skureputer, slipende rengjøringsmidler eller automatiske oppvaskmaskiner.
9. Ved utskifting av sett, blir kun den defekte delen eller gjenstanden erstattet.

**PRODUSENEN PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR
INDIREKTE SKADER.**

Kundeservice

For spørsmål og brukerstøtte, gå til **international.kitchenaid.com**. Velg land fra hovedsiden og finn service / brukerstøtte / kontakt oss på det lokale KitchenAid-nettstedet.

© 2023. Med enerett. KITCHENAID og stavmikserens design er varemerker i USA og andre steder. Produsert under lisens fra The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Begrenset garanti gis av produsenten.

KOM I GÅNG.

Vi har föresatt oss att hjälpa dig att skapa en ändlös rad av utsökta måltider för familj och vänner. Ha alltid den här guiden till hands som hjälp för att garantera din keramikprodukts livslängd och prestanda. Här kan du läsa om hur du bäst använder och sköter din produkt. Det viktigaste för oss är att du är nöjd.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION.

Pizzastenen, som tillverkas av kordieritstengods, ger jämn värmefördelning och effektiv fuktabsorbering. Din nya pizzasten kommer att mörkna med användningen och kan även få fläckar. Detta är en fullständigt normal del av pizzastenenens naturliga inbränningsprocess och påverkar varken pizzastenenens prestanda eller smaken på de livsmedel som tillagas på den.

- Använd lämpligt skydd, såsom en ugn- eller grillvante, när du hanterar den varma pizzastenen.
- Lämna aldrig pizzastenen utan uppsikt när den används.
- Pizzastenen är värmebeständig upp till 600 °C (pizzastenen kan användas i vanlig ugn eller på utegrill/i uteugn)

HUR DU ANVÄNDER DIN PIZZASTEN.

Före första användningen

- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla etiketter. Återvinn på lämpligt sätt.
- Skölj i vatten och torka noggrant med en mjuk trasa.

Värmekällor

Pizzastenen är lämplig för ugn upp till 600 °C. Använd inte pizzastenen i mikrovågsugn. För optimal bakning och värmefördelning förvärmer du först stenen i 15–20 minuter.

Användning – Allmänt

- Lägg inte stenen på ett bord eller en yta som inte är värmebeständig.
- Använd alltid ett underlägg för att skydda ytan mot den varma pizzastenen.
- Använd inte pizzastenen av stengods för att laga mat på en spishäll.
- Pensla inte stenen med olivolja eller andra matoljor. Lägg alltid pizzan direkt på pizzastenen.

HUR DU SKÖTER DITT KORDIERITSTENGODS.

Rengöring

- Låt pizzastenen svalna helt och skölj sedan med vatten för att rengöra den. Torka noggrant med en mjuk trasa. Använd inte diskmedel eller rengöringsmedel på pizzastenen.
- Använd en skrapa eller stekspade av plast för att avlägsna envisa rester som har fastnat på stenen när du sköljer.

Viktigt

- Blötlägg inte pizzastenen i vatten. Det kan göra att den spricker vid nästa användning.
- Placera inte en varm pizzasten under kallt eller ljummet vatten.
- Kraftiga temperaturförändringar kan leda till sprickbildning.
- Pizzastenen tål inte maskindisk.

Korrekt förvaring

- Förvara aldrig pizzastenen ute. Den spricker under kalla väderförhållanden. Förvara pizzastenen på en ren och torr plats inomhus.
- Iaktta försiktighet när du förvarar pizzastenen inomhus.

GARANTI OCH SERVICE.

3 års garanti gäller i Europa, Mellanöstern, Afrika samt Asien-Stillhavetsregionen. Tillverkas på licens av The Cookware Company Ltd., Hongkong. Begränsad garanti av tillverkaren.

Skada vid mottagandet:

Om produkten konstateras vara behäftad med fel när den mottagits och undersökts byter tillverkaren ut produkten eller delen mot en identisk eller liknande artikel. Garantin är begränsad till den ursprungliga konsumenten mot uppvisande av ett daterat inköpsbevis och kan inte överlåtas.

Garantin omfattar inte följande:

1. Skada till följd av normalt slitage, såsom repor, märken, fläckar eller missfärgning på någon yta (inklusive non-stick-beläggningar) eller annan skada som inte påverkar kokkärlets eller köksartikelns funktion.
2. Skada på grund av oriktig hantering, överhettning, olyckshändelse, ovarsam hantering, felaktig användning, brand, översvämning, stöld, force majeure, försummelse, korrosion, förändring, exponering för extrema temperaturer eller underlåtenhet att följa tillverkarens bruks- och skötselansvisningar.
3. Skada eller brott på panna eller lock på grund av att pannan eller locket tappats eller utsatts för slag.

4. Transport-, frakt- eller försäkringskostnader för att leverera utbytesdelar eller returnera felaktiga produkter till ett auktoriserat kundtjänstcenter.
5. Kommersiell användning av produkten.
6. Mindre defekter eller skönhetsfel på grund av variationer i färg, emalj, metaller, plast, silikon, keramik, stengods, glas eller textil osv.
7. En utbytesprodukt eller utbytesdelar när produkten används utanför Europa, Mellanöstern, Afrika och Asien–Stillahavsregionen. Tillverkaren betalar inte kostnaden för reparation eller utbyte under de undantagna omständigheterna. Den ska bäras av kunden. Service ska ges av ett auktoriserat kundtjänstcenter.
8. Ytskada på grund av kemisk reaktion eller rengöringsmedel, inklusive men inte begränsat till skrubbsvampar, slipande rengöringsmedel eller diskmaskiner.
9. Vid utbyte av set byts endast den felaktiga delen eller artikeln ut.

TILLVERKAREN ÅTAR SIG INTE ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Kundtjänst

Om du har frågor eller vill ha hjälp kan du besöka **international.kitchenaid.com**. Välj land på startsidan och gå sedan in på den lokala KitchenAid-webbplatsens avdelning **service/support/kontakta oss**.

© 2023. Med ensamrätt. KITCHENAID och den stående mixerns formgivning är varumärken i USA och på andra håll. Tillverkas på licens av The Cookware Company Ltd., Hongkong. Begränsad garanti av tillverkaren.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.

Αποστολή μας είναι να σας βοηθάμε να δημιουργείτε υπέροχα γεύματα για την οικογένεια και τους φίλους σας μια ολόκληρη ζωή. Για να διασφαλίσετε τη μεγάλη διάρκεια ζωής και απόδοση των κεραμικών σκευών σας, έχετε πρόχειρο αυτόν τον οδηγό. Θα σας βοηθήσει να χρησιμοποιείτε και να φροντίζετε το προϊόν σας με τον καλύτερο τρόπο. Η ικανοποίησή σας είναι ο νόημος 1 στόχος μας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.

Η πέτρα ψησίματος πίτσας, που είναι κατασκευασμένη από κορδιερίτη, διευκολύνει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας και την αποτελεσματική απορρόφηση της υγρασίας. Η πέτρα ψησίματος πίτσας είναι αρχικά απεργάδιαστη, αλλά με τη χρήση το χρώμα της σκουραίνει και ενδέχεται να εμφανιστούν κάποιες κηλίδες. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και οφείλεται στη φυσική διαδικασία παλαιώσης της πέτρας ψησίματος πίτσας, δεν επηρεάζει την απόδοση της πέτρας ψησίματος πίτσας ούτε τη γεύση του φαγητού που μαγειρεύεται επάνω σε αυτήν.

- Να χρησιμοποιείτε κατάλληλη προστασία, όπως γάντι φούρνου ή ψησταριάς, όταν αγγίζετε την καυτή πέτρα ψησίματος πίτσας.
- Μην αφήνετε ποτέ την πέτρα ψησίματος πίτσας χωρίς επίβλεψη, ενόσω τη χρησιμοποιείτε.
- Η πέτρα ψησίματος πίτσας είναι ανθεκτική στη θερμότητα έως τους 600°C (η πέτρα ψησίματος πίτσας μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κανονικό φούρνο ή σε υπαίθρια ψησταριά/φούρνο εξωτερικού χώρου).

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΕΤΡΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΠΙΤΣΑΣ.

Πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τις ετικέτες. Ανακυκλώστε τα σωστά.
- Ξεπλύνετε με νερό και στεγνώστε καλά με ένα μαλακό πανί.

Πηγές θερμότητας

Η πέτρα ψησίματος πίτσας είναι κατάλληλη για φούρνο έως τους 600°C. Μη χρησιμοποιείτε την πέτρα ψησίματος πίτσας σε φούρνο μικροκυμάτων. Για ιδανικό ψήσιμο και βέλτιστη κατανομή της θερμότητας, προθερμάνετε πρώτα την πέτρα για 15-20 λεπτά.

Γενική χρήση

- Μην την τοποθετείτε σε τραπέζι ή επιφάνεια που δεν είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Πάντοτε να χρησιμοποιείτε μια βάση για ζεστά σκεύη, ώστε να προστατεύετε την επιφάνεια από την καυτή πέτρα ψησίματος πίτσας.
- Μη χρησιμοποιείτε την πέτρα ψησίματος πίτσας για μαγείρεμα σε μαγειρικές εστίες.
- Μην αλείφετε την πέτρα με ελαιόλαδο ή άλλα μαγειρικά λάδια. Πάντοτε να τοποθετείτε την πίτσα απευθείας επάνω στην πέτρα ψησίματος πίτσας.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΣΚΕΥΩΝ ΑΠΟ ΚΟΡΔΙΕΡΙΤΗ.

Καθαρισμός

- Για να καθαρίσετε την πέτρα ψησίματος πίτσας, αφήστε τη να κρυώσει εντελώς και κατόπιν ξεπλύνετε τη με νερό. Στεγνώστε καλά με ένα μαλακό

- πανί. Μη χρησιμοποιείτε σαπούνι ή απορρυπαντικό κατά τον καθαρισμό.
- Ενώ ξεπλένετε, χρησιμοποιήστε μια πλαστική ξύστρα ή σπάτουλα, για να αφαιρέσετε τυχόν επίμονα υπολείμματα που έχουν κολλήσει στην πέτρα.

Σημαντικό

- Μη μουλιάζετε την πέτρα ψησίματος πίτσας σε νερό. Μπορεί να προκληθούν ρωγμές κατά την επόμενη χρήση.
- Μην τοποθετείτε την πέτρα ψησίματος πίτσας κάτω από δροσερό ή κρύο νερό όσο είναι καυτή.
- Οι έντονες αλλαγές θερμοκρασίας μπορούν να προκαλέσουν ρωγμές.
- Η πέτρα ψησίματος πίτσας δεν πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.

Κατάλληλη αποθήκευση

- Ποτέ μην αποθηκεύετε την πέτρα ψησίματος πίτσας σε εξωτερικό χώρο. Οι ψυχρές καιρικές συνθήκες θα προκαλέσουν ρωγμές. Να την αποθηκεύετε σε καθαρό και στεγνό εσωτερικό χώρο.
- Να αποθηκεύετε προσεκτικά την πέτρα ψησίματος πίτσας σε εσωτερικό χώρο.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ.

3 χρόνια εγγύηση. Ισχύει στην Ευρώπη, τη Μέση Ανατολή, την Αφρική και την περιφέρεια Ασία-Ειρηνικού. Κατασκευάζεται κατόπιν αδείας από τη The Cookware Company Ltd., Χονγκ Κονγκ. Περιορισμένη εγγύηση που παρέχει ο κατασκευαστής.

Ζημιά κατά την παραλαβή:

Εάν το προϊόν βρεθεί ελαττωματικό κατά την παραλαβή και επιθεώρησή του, ο Κατασκευαστής θα αντικαταστήσει το προϊόν ή το μέρος του προϊόντος με πανομοιότυπο ή παρόμοιο είδος. Αυτή η εγγύηση περιορίζεται στον αρχικό καταναλωτή κατόπιν προσκόμισης της απόδειξης αγοράς όπου αναγράφεται η ημερομηνία, και η κάλυψη δεν είναι μεταβιβάσιμη.

Τι δεν καλύπτει η παρούσα εγγύηση:

1. Ζημιά από φυσιολογική φθορά, όπως γρατσουνιές, βαθουλώματα, λεκέδες ή αποχρωματισμός σε οποιαδήποτε επιφάνεια (συμπεριλαμβανομένων των αντικολλητικών επιφανειών) ή άλλη ζημιά που δεν επηρεάζει τη λειτουργία του μαγειρικού σκεύους και του κουζίνα σκεύους.
2. Ζημιά εξαιτίας ακατάλληλου χειρισμού, υπερθέρμανσης, ατυχήματος, κατάχρησης, εσφαλμένης χρήσης, πυρκαγιάς, πλημμύρας, κλοπής, θεομηνίας, αμέλειας, διάβρωσης, τροποποίησης, έκθεσης σε ακραίες θερμοκρασίες ή αδυναμίας τήρησης των οδηγιών χρήσης και φροντίδας του κατασκευαστή.
3. Ζημιά ή θραύση σκευών ή καπακιών μετά από πτώση ή κρούση.
4. Έξοδα αποστολής και διακίνησης ή ασφάλιστρα για την παράδοση ανταλλακτικών ή την επιστροφή ελαττωματικών προϊόντων σε ένα Εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.
5. Χρήση αυτού του προϊόντος σε εμπορικές εφαρμογές.
6. Μικρές ατέλειες ή κηλίδες λόγω διακυμάνσεων στη βαφή, το σμάλτο, τα μέταλλα, το πλαστικό, τη σιλικόνη, το κεραμικό, τον ψαμμίτη, το γυαλί ή το ύφασμα κ.λπ.
7. Το προϊόν ή τα μέρη που αντικαθίστανται όταν χρησιμοποιούνται εκτός

Ευρώπης, Μέσης Ανατολής, Αφρικής και περιφέρειας Ασίας-Ειρηνικού. Ο κατασκευαστής δεν πληρώνει: το κόστος επισκευής ή αντικατάστασης στις εξαιρούμενες περιπτώσεις. Το εν λόγω κόστος βαρύνει τον πελάτη. Το σέρβις πρέπει να παρέχεται από ένα Εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

8. Ζημιά στην επιφάνεια εξαιτίας χημικής αντίδρασης ή προϊόντων καθαρισμού, όπως συρματάκια κουζίνας, λειαντικά καθαριστικά ή αυτόματα πλυντήρια πιάτων.
9. Αντικατάσταση σετ: μόνο το ελαττωματικό μέρος ή είδος θα αντικαταθίσταται.

Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών

Για απορίες και υποστήριξη, επισκεφτείτε τον ιστότοπο **international.kitchenaid.com**. Από την αρχική σελίδα, επιλέξτε τη χώρα σας και βρείτε την ενότητα σέρβις/εξυπηρέτησης/επικοινωνίας του τοπικού ιστοτόπου της KitchenAid.

© 2023. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Η ονομασία KITCHENAID και το σχέδιο του επιτραπέζιου μίξερ είναι εμπορικά σήματα στις Η.Π.Α. και αλλού. Κατασκευάζεται κατόπιν αδείας από τη The Cookware Company Ltd., Χονγκ Κονγκ. Περιορισμένη εγγύηση που παρέχει ο κατασκευαστής.

EN For more information on warranty and the care and use instructions see: | **DE** Weitere Pflege- & Gebrauchshinweise und Informationen zur Garantie finden Sie hier: | **FR** Pour plus d'informations sur la garantie et les instructions d'entretien et d'utilisation, consulter l'adresse suivante : | **ES** Para obtener más información sobre la garantía y las instrucciones de uso y mantenimiento, visite: | **NL** Meer informatie over de garantie en onderhouds- en gebruiksinstructies vindt u op: | **IT** Per ulteriori informazioni sulla garanzia e di manutenzione e utilizzo si veda: | **DA** Få mere at vide om vores garantipolitik samt pleje- og brugsvejledninger her: | **FI** Lisätietoja takuusta sekä tuotteen hoidosta ja käytöstä: | **HR** Za više informacija o jamstvu i upute za održavanje i upotrebu pogledajte: | **NO** For mer informasjon om garanti og stell- og bruksanvisningen, se: | **SV** Mer information om garantin samt skötsel och användning finns på: | **EL** Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγγύηση και τις οδηγίες φροντίδας και χρήσης, βλ.: | **AL** Për më shumë informacion rreth garancisë dhe udhëzimeve të kujdesit dhe përdorimit, shikoni: | **BG** За повече информация за гаранцията и инструкциите за грижа и употреба вижте: | **BS** Za više informacija o garanciji i uputstvu o održavanju i upotrebi, pogledajte: | **CS** Další informace týkající se záruky a pokyny k péči o výrobek a jeho použití najdete na: | **ET** Lisateavet garantii ning hooldus- ja kasutusjuhiste kohta vt: | **HU** A jótállással és a kezelési-használati útmutatóval kapcsolatos további tájékoztatásért kérjük keresse fel az alább jelölt elérhetőséget: | **JA** 保証および取扱と使用方法の詳細情報については、以下を参照してください。 | **KO** 품질보증과 관리 및 사용 지침에 대한 상세 내용은 다음을 참조하십시오。 | **LT** Daugiau informacijos apie garantiją ir gaminio priežiūrą bei naudojimą rasite: | **LV** Papildu informāciju par garantiju un kopšanas un lietošanas instrukciju skatīt: | **PL** Więcej informacji na temat gwarancji oraz instrukcje konserwacji i użytkowania można znaleźć na stronie: | **PT** Para mais informações sobre a garantia e instruções de manutenção e utilização, consulte: | **RO** Pentru mai multe informații privind garanția și instrucțiunile de îngrijire și utilizare, consultați: | **RU** Дополнительные сведения о гарантии и более подробные инструкции по уходу и использованию изделия представлены на веб-странице: | **SK** Viac informácií o záruke a starostlivosti a návod na použitie nájdete na stránke: | **SL** Za več informacij o garanciji ter za navodila za vzdrževanje in uporabo obiščite: | **SR** Za više informacija o garanciji, održavanju i upotrebi posetite: | **ZHS** 有关保修和保养及使用说明的更多信息，请参阅： | **ZHT** 有關保修和保養及使用說明的信息，請參閱：

International.kitchenaid.com

KitchenAid

EN CWC serial number (please archive this leaflet and the accompanying serial number): | **DE** CWC-Seriennummer (bitte bewahren Sie dieses Merkblatt und die zugehörige Seriennummer auf): | **FR** Numéro de série CWC (veuillez conserver ce document ainsi que le numéro de série qui l'accompagne): | **ES** Número de serie CWC (conservate este folleto y su número de serie) | **NL** CWC-serienummer (gelieve deze informatiefiche en het bijbehorende serienummer te bewaren): | **IT** Numero di serie CWC (conservare questo opuscolo insieme al relativo numero di serie): | **DA** CWC-serienr. (gem denne folder og det tilhørende serienummer): | **FI** CWC-sarjanumero (pidä tämä lehtinen ja sarjanumero tallessa): | **HR** Serijski broj CWC (spremite ovaj letak i pripadajući serijski broj) | **NO** CWC-serienummer (ta vare på dette pakningsvedlegget og tilhørende serienummer): | **SV** CWC-serienummer (behåll detta informationsblad och det åtföljande serienumret): | **EL** Αριθμός σειράς CWC (φυλάξτε το παρόν φυλλάδιο και τον αριθμό σειράς που το συνοδεύει): | **AL** Numri i serisë së CWC (ju lutemi ruajeni këtë fletëpalosje dhe numrin shoqërues të serisë): | **BG** Серийн номер на CWC (моля, запазете тази листовка и придружаващия серийен номер): | **BS** CWC serijski broj (arhivirajte ovaj flajer i prateći serijski broj): | **CS** Sériové číslo CWC (tento leták a přiložené sériové číslo si prosím uschovejte): | **ET** CWC seerianumber (arhiveerige see teabeleht ja sellega kaasas olev seerianumber): | **HU** CWC sorozatszám (kérjük, őrizze meg ezt a lapot és a hozzá tartozó sorozatszámot) | **JA** CWC シリアル番号 (このリーフレットと付随するシリアル番号を保存してください): | **KO** CWC 일련 번호 (본 소책자와 동봉된 일련 번호를 보관해 두십시오): | **LT** CWC serijos numeris (Išsaugokite šį informacinį lapelį ir užrašykite nurodytą serijos numerį): | **LV** CWC sērijas numurs (lūdzu, saglabājiet šo instrukciju un norādīto sērijas numuru): | **PL** Numer seryjny CWC (zachowaj tę ulotkę i dołączony do niej numer seryjny): | **PT** Número de série CWC (guarde este folheto e o número de série que o acompanha): | **RO** Numărul de serie CWC (vă rugăm să păstrați la arhivă acest prospect și numărul de serie însoțitor): | **RU** Серийный номер CWC (сохраните этот информационный лист и серийный номер): | **SK** Výrobné číslo CWC (odložte si tento lístok a príslušné výrobné číslo): | **SL** Serijska številka CWC (shranite ta letak s serijsko številko): | **SR** CWC serijski broj (molimo vas sačuvajte ovaj letak i propratni serijski broj): | **ZHS** 序号 (请保留此单张及序号): | **ZHT** 序號 (請保留此單張及序號):



PAP
Raccolta
Carta

