

CARE & USE
CERAMICS

KitchenAid

FOR THE WAY IT'S MADE.



EN - ENGLISH



DE - GERMAN



FR - FRENCH



ES - SPANISH



NL - DUTCH



IT - ITALIAN



PT - PORTUGUESE



NO - NORWEGIAN



SV - SWEDISH



DA - DANISH



FI - FINNISH



EL - GREEK



HR - CROATIAN



SL - SLOVENIAN



CS - CZECH



SK - SLOVAK



BS - BOSNIAN



SR - LATIN SERBIAN



HU - HUNGARIAN



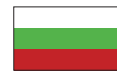
PL - POLISH



TR - TURKISH



RU - RUSSIAN



BG - BULGARIAN



ET - ESTONIAN



LT - LITHUANIAN



LV - LATVIAN



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.

WARNINGS

Read all safety information carefully and thoroughly before using this product!

- Ceramics are safe to use in the freezer and the oven, however, to avoid possible damage from thermal shock, do not place ceramics in a hot oven from the freezer. Do not place hot ceramics in the freezer or into cold water before it has cooled to room temperature.
- Use potholders or oven mitts when handling hot ceramics.
- Do not allow children to take out hot ceramics unattended from the oven.
- KitchenAid ceramics are oven safe up to 260°C.
- Do not use on stovetop or with any other direct heat such as grill or direct flame.

USING YOUR CERAMICS

Before First Use

- Remove all packaging materials and labels. Please recycle properly.
- Wash with hot, soapy water, rinse and dry thoroughly. It is not necessary to season the ceramics before use.

General Use

- The ceramics are oven safe up to 260°C; however, it is not recommended to place ceramics very close to / directly under the grill / broiler.
- The ceramics can be stored in the freezer.
- Ceramics are safe for cooking or reheating in the microwave.
- For best results, add a small amount of liquid or sauce in the bottom of your ceramic when cooking with meat.
- Baking time can vary when using ceramics. Monitor and adjust the cooking time as needed.
- Use a hot pad or trivet before placing the hot ceramics on an unprotected surface.
- To avoid possible damage, do not set hot ceramics on a cold or wet surface. Do not place a frozen dish in a hot oven.
- After removal from the oven, ceramic bakeware will retain heat longer than standard bakeware.

CARING FOR YOUR CERAMICS

Cleaning your ceramics

- Allow ceramics to air cool, and clean thoroughly after every use.
- Do not put hot ceramics under cold water. Allow the ceramics to cool completely.
- This KitchenAid ceramics are dishwasher safe and can be placed on the top or bottom rack. For best results in the dishwasher, use the manufacturer's recommended dishwasher detergents and cycles.
- To preserve your KitchenAid ceramics, it is recommended to wash it in warm soapy water, rinse, and dry with a soft towel.
- Do not use oven cleaner or any cleaner that is abrasive or which contains chlorine bleach.
- Always ensure the ceramics are clean and dried thoroughly before storing.
- Be careful when handling the ceramics especially when washing. If the piece should slip out of your hand and break, be very carefully. The edges may be extremely sharp and could cause injury. We recommend wearing rubber gloves which help grip the slippery soapy surface. Always let the piece rest on the bottom of your sink while washing then use two hands to hold the piece while rinsing.
- To remove baked-on food, soak ceramics in hot, soapy water for 15 to 20 minutes or as needed before placing it in the dishwasher.

Storing Ceramics Properly

- Storing ceramics along with metal implements can cause scratches or chipping in the surface.
- Always nest your KitchenAid ceramics carefully.
- The ceramics are designed to stack or nest for compact and easy storage.

WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid ceramics with 5-year warranty is valid in Europe, Middle East and Africa.

KitchenAid Warranty on ceramics is applicable on defects in material or workmanship of the product upon receipt and examination. KitchenAid will provide product replacement with an identical or similar item. In case of ceramic sets, only the defective item will be replaced after receipt and examination. 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 or other damage that does not impair the function of the kitchenware.
2. Damage due to improper handling, 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 due to dropping or impact.
4. Shipping, freight or insurance fees to deliver replacement parts or return defective products to an Authorized KitchenAid Service Excellence Center.
5. Use of this product in commercial applications.
6. Minor imperfections or blemishes due to variations in paint, enamel, metals, plastic, silicone, ceramic, glass or textile.
7. Replacement products when used outside Europe, Middle East and Africa.
8. Surfaces damage due to chemical interaction or cleaning agents including but not limited to scouring pads, abrasive cleaners or automatic dishwashers.
9. Replacement of ceramic sets, only the defective item will be replaced.

If utensils are included in your set:

CARING FOR YOUR WOODEN OR SILICONE UTENSILS

General Care and Use

- Use the wooden or wood + silicone utensils when cooking.
- Utensils are heat resistant up to 230°C.
- Keep wood & silicone utensils away from stovetop flame or element. Do not leave in a hot pan or near a hot stovetop.

Cleaning your utensils

- Silicone utensils are dishwasher safe.
- Wooden utensils are hand wash only.
- A combination of wooden + silicone utensils are hand wash only.
- Steel/copper or wool/brush will scratch all materials.

WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid utensils with 2-year warranty is valid in Europe, Middle East and Africa.

KitchenAid Warranty on utensils is applicable on defects in material or workmanship of the product upon receipt and examination. KitchenAid will provide product or part replacement with an identical or similar item. In case of utensil sets, only the defective item or part will be replaced after receipt and examination. This warranty is limited to the original consumer upon presentation of a dated proof of purchase, and coverage is not transferrable.

The cost of repair or replacement under the excluded circumstances. In this instance all costs shall be borne by the customer.

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Customer Service

For any questions, or to find the nearest Authorized KitchenAid Service Center, please find our contact details below:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

- ☎ 00800 38104026
- 🌐 www.kitchenaid.eu
- ✉ Mail address:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

For all other countries: international.kitchenaid.com



Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen möglichst viel Freude beim Kochen für Ihre Familie und Freunde zu bereiten. Damit Sie an Ihren Keramikformen außerdem möglichst lange Freude haben, empfehlen wir Ihnen, diese Gebrauchsanweisung sorgfältig aufzubewahren. In ihr erfahren Sie alles über die Pflege und den Gebrauch Ihrer Produkte. Sind Sie zufrieden, sind wir es auch.

HINWEISE

Bitte lesen Sie sich diese Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie Ihre Produkte benutzen!

- Die Keramikformen sind für den Gebrauch im Tiefkühlbereich und im Backofen geeignet. Um einen Thermoschock zu vermeiden, sollten sie jedoch nicht tiefgekühlt in den heißen Backofen gestellt werden. Dementsprechend ist es auch zu vermeiden, heiße Keramikformen in den Tiefkühlbereich oder in kaltes Wasser zu stellen, bevor sie Raumtemperatur angenommen haben.
- Benutzen Sie Topf- oder Ofenhandschuhe beim Hantieren mit heißen Keramikformen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, heiße Keramikformen unbeaufsichtigt aus dem Ofen zu nehmen.
- KitchenAid Keramikformen sind ofenfest bis zu 260°C.
- Benutzen Sie sie nicht auf einem Kochfeld oder auf einem Grill und setzen Sie sie nicht direktem Feuer aus.

GEBRAUCH IHRER KERAMIKFORMEN

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und Aufkleber. Bitte recyceln Sie es ordnungsgemäß.
- Waschen Sie die Formen mit heißem Seifenwasser, spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig. Es ist nicht notwendig, die Keramikformen vor dem Gebrauch "einzukochen".

Allgemeiner Gebrauch

- Die Keramikformen sind ofenfest bis zu 260°C. Wir empfehlen Ihnen aber, sie nicht direkt unter den Grill oder zu nahe an die Heizstäbe Ihres Ofens zu stellen.
- Die Keramikformen können im Tiefkühlbereich eingesetzt werden.
- Die Keramikformen sind mikrowellenfest.
- Wenn Sie Gerichte mit Fleisch kochen, geben Sie eine kleine Menge Flüssigkeit oder Sauce auf den Boden der Form.
- Beim Backen in Keramikformen kann die Backzeit variieren. Kontrollieren Sie den Garprozess und passen Sie die Backzeit gegebenenfalls an.
- Benutzen Sie einen Topfuntersetzer oder ähnliches und stellen Sie die heiße Keramikform nicht auf Ihre ungeschützte Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie Schäden, indem Sie Ihre heißen Keramikformen nicht auf nasse oder kalte Oberflächen stellen. Stellen Sie eine tiefgekühlte Form nicht in den heißen Ofen.
- Backformen speichern Hitze nach dem Backen im Ofen länger als Standardbackformen.

PFLEGEHINWEISE FÜR IHRE KERAMIKFORMEN

Reinigung Ihrer Keramikformen

- Lassen Sie Ihre Keramikformen abkühlen und reinigen Sie sie sorgfältig nach jedem Gebrauch.
- Halten Sie heiße Keramikformen nicht unter kaltes Wasser. Lassen Sie sie zunächst vollständig auskühlen.
- Diese KitchenAid Keramikformen sind spülmaschinenfest und können im oberen oder unteren Bereich Ihrer Spülmaschine gereinigt werden. Benutzen Sie zur optimalen Reinigung die für Ihre Spülmaschine empfohlenen Reinigungsmittel und Spülgänge.
- Um Ihre KitchenAid Keramikformen zu schonen empfehlen wir, sie in warmem Seifenwasser abzuwaschen, abzuspülen und mit einem weichen Geschirrtuch abzutrocknen.
- Benutzen Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Reinigungsmittel, die Chlor enthalten.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Keramikformen immer sauber und trocken sind, bevor Sie sie verstauen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie mit Ihren Keramikformen hantieren, insbesondere bei der Reinigung. Wenn Ihnen eine Form aus der Hand rutscht und zerbricht, sollten Sie besonders vorsichtig sein, denn die gesplitterten Kanten sind sehr scharf und können Verletzungen verursachen. Wir empfehlen den Gebrauch von Spülhandschuhen für besseren Halt bei seifigem Spülwasser. Lassen Sie die Form auf dem Boden des Spülbeckens beim Reinigen und halten Sie sie beim Abspülen mit beiden Händen fest.

- Um festgebackene Essensreste zu entfernen, lassen Sie die Keramikform in heißem, seifigen Wasser für 15-20 Minuten oder so lange wie nötig einweichen, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

Sorgfältige Aufbewahrung der Keramikformen

- Die gemeinsame Aufbewahrung von Keramikformen und metallischen Küchenutensilien kann Kratzer oder Abspalterungen auf der Oberfläche der Formen verursachen.
- Stapeln Sie Ihre KitchenAid Keramikformen stets mit äußerster Vorsicht.
- Die Keramikformen wurden so hergestellt, dass sie sich möglichst einfach und platzsparend stapeln und aufbewahren lassen.

GARANTIE UND SERVICE

Auf KitchenAid Keramikformen haben Sie 5 Jahre Garantie in folgenden Gebieten: Europa, Mittlerer Osten und Afrika.

Die Garantiebestimmungen für die KitchenAid Keramikformen gelten für Material- oder Herstellungsfehler nach Rücksendung und Überprüfung der schadhafte Produkte. KitchenAid wird Ihr Produkt austauschen oder durch ein ähnliches Produkt ersetzen. Falls Ihr Produkt Teil eines Sets ist, wird ausschließlich das defekte Teil nach Rücksendung und Überprüfung ausgetauscht. Diese Garantiebestimmungen sind beschränkt auf den ursprünglichen Käufer und gelten nur gegen Vorlage einer datierten Originalrechnung. Die Garantie ist nicht übertragbar.

Von den Garantiebestimmungen ausgeschlossen wird Folgendes:

- Normale Abnutzung wie Kratzer, Dellen, Flecken oder Verfärbungen auf der Oberfläche sowie andere Schäden, die die Funktion der Produkte nicht beeinträchtigen.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch wie unkorrekte Handhabung, Unfälle, Missbrauch, unsachgemäße Verwendung, Feuer, Überschwemmung, Diebstahl, höhere Gewalt, Nachlässigkeit, Korrosion, Umbau, Aussetzen von extremen Temperaturen oder Nichtbefolgung der Gebrauchs- und Pflegehinweise des Herstellers verursacht wurden.
- Schäden oder Bruch durch Herunterfallen oder starke Stöße.
- Versand, Fracht oder Versicherungskosten für Ersatzteile oder die Rücksendung defekter Produkte an ein offizielles KitchenAid Kundendienst-Kompetenzzentrum.
- Nutzung dieser Produkte zu kommerziellen Zwecken.
- Kleine Unregelmäßigkeiten oder Schönheitsfehler aufgrund von Abweichungen im Bereich Farbe, Emaille, Metall, Plastik, Silikon, Glas oder Textilien.
- Retournierte Produkte, die außerhalb von Europa, dem Mittleren Osten und Afrika benutzt worden sind.
- Schäden an der Oberfläche aufgrund von chemischen Wechselwirkungen oder Reinigungsmitteln einschließlich, aber nicht beschränkt auf die Nutzung von Topfschwämmen, Scheuermittel oder Spülmaschinen.
- Ersatzlieferung von mehrteiligen Keramikformen: ausschließlich das defekte Teil wird ersetzt.

Falls Küchenutensilien im Set enthalten sind:

PFLEGEHINWEISE FÜR IHRE KÜCHENUTENSILIEN AUS HOLZ ODER SILIKON

Allgemeine Gebrauchs- und Pflegehinweise

- Benutzen Sie zum Kochen stets Küchenutensilien aus Holz oder Silikon.
- Die Küchenutensilien sind hitzebeständig bis zu 230°C.
- Vermeiden Sie den Kontakt Ihrer Küchenutensilien mit der Oberfläche Ihres Kochfeldes. Lassen Sie es nicht in einer heißen Pfanne liegen und legen Sie es nicht direkt neben ein heißes Kochfeld.

Reinigung Ihrer Küchenutensilien

- Küchenutensilien aus Silikon sind spülmaschinenfest.
- Küchenutensilien aus Holz müssen per Hand gereinigt werden.
- Küchenutensilien, die aus Holz und Silikon bestehen, dürfen ausschließlich per Hand gereinigt werden.
- Stahl-/Kupferwolle oder -bürsten verursachen Kratzer auf allen Materialien.

GARANTIE UND SERVICE

In Europa, im Mittleren Osten und in Afrika gelten 2 Jahre Garantie für KitchenAid-Küchenutensilien.

KitchenAid gewährt Garantie auf Küchenutensilien, die Material- oder Produktionsfehler aufweisen. Voraussetzung sind Kaufnachweis und Begutachtung des fehlerhaften Produktes. KitchenAid wird das Produkt oder ein Teil des Produktes durch das gleiche oder ein ähnliches Produkt ersetzen. Ist das

fehlerhafte Produkt Bestandteil eines Sets, wird nach Vorlage des Kaufbelegs und nach Begutachtung nur der defekte Teil bzw. das fehlerhafte Einzelprodukt ausgetauscht. Diese Garantie ist auf den Endverbraucher beschränkt, erfordert die Vorlage eines datierten Kaufnachweises und ist nicht übertragbar.

Die Kosten der Reparatur oder des Ersatzes unter den ausgeschlossenen Umständen gehen in diesem Fall zu Lasten des Kunden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR INDIREKTE SCHÄDEN.

Kundendienst

Sollten Sie Fragen haben oder möchten Sie wissen, wo Sie das nächste offizielle KitchenAid Kompetenzzentrum finden, wenden Sie sich an uns unter den aufgeführten Kontaktmöglichkeiten:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026
 🌐 www.kitchenaid.eu
 ✉ Postanschrift:

KitchenAid Europa, Inc.
 PO BOX 19
 B-2018 ANTWERPEN 11
 BELGIEN

Für alle anderen Länder: international.kitchenaid.com



Nous nous engageons à vous aider à faire de votre vie une suite inépuisable de délicieux repas de famille et entre amis. Pour garantir la longévité et le bon fonctionnement de vos céramiques, gardez ce guide à portée de main. Il vous indiquera comment utiliser au mieux et prendre soin de vos produits. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1.

AVERTISSEMENTS

Veillez lire attentivement l'ensemble des informations de sécurité avant d'utiliser ce produit!

- Les céramiques passent au congélateur et au four; toutefois, pour éviter les dommages éventuels dus à des chocs thermiques, ne les placez pas au four chaud directement depuis le congélateur. Ne placez pas les céramiques chaudes au congélateur ou dans de l'eau froide avant qu'elles n'aient refroidi à température ambiante.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler les céramiques chaudes.
- Ne laissez pas les enfants sortir des céramiques chaudes du four seuls.
- Les céramiques KitchenAid peuvent aller au four jusqu'à 260°C.
- Ne les utilisez pas sur les cuisinières ou autres sources de chaleur directes telles que les grills ou les flammes directes.

UTILISATION DE VOS CÉRAMIQUES

Avant la première utilisation

- Enlevez tous les emballages et étiquettes. Veuillez recycler correctement.
- Lavez dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez complètement. Il est inutile de faire tremper les céramiques avant utilisation.

Utilisation générale

- Les céramiques passent au four jusqu'à une température de 260°C ; toutefois, il est déconseillé de placer les céramiques très proches de / directement sous le grill.
- Les céramiques peuvent être mises au congélateur.
- Elles passent également au four à micro-ondes (cuisson et réchauffage).
- Pour des résultats optimaux, ajoutez une petite quantité de liquide ou de sauce au fond de votre céramique lorsque vous cuisinez avec de la viande.
- Le temps de cuisson peut varier. Surveillez et ajustez le temps de cuisson en fonction des besoins.
- Utilisez un dessous-de-plat si vous souhaitez poser les céramiques chaudes sur une surface non protégée.
- Pour éviter les éventuels dommages, ne posez pas les céramiques chaudes sur une surface froide ou humide. Ne mettez pas un plat congelé dans un four chaud.
- Après les avoir retirées du four, les céramiques de cuisson conserveront la chaleur plus longtemps que les céramiques standard.

ENTRETIEN DE VOS CÉRAMIQUES

Nettoyage de vos céramiques

- Laissez les céramiques refroidir à l'air et nettoyez-les après chaque utilisation.
- Ne plongez pas les céramiques chaudes sous l'eau froide. Laissez les céramiques refroidir totalement.
- Les céramiques KitchenAid passent au lave-vaisselle et peuvent être entreposées dans le tiroir du haut ou du bas. Pour obtenir de meilleurs résultats au lave-vaisselle, utilisez les détergents et cycles recommandés par le fabricant.
- Pour préserver vos céramiques KitchenAid, il est recommandé de les nettoyer dans une eau chaude savonneuse.
- N'utilisez pas de nettoyant à four ou tout autre nettoyant abrasif ou contenant du chlore.
- Assurez-vous que vos céramiques sont toujours entièrement propres et sèches avant de les stocker.
- Manipulez les céramiques avec précaution, en particulier lorsque vous les nettoyez. Si le produit vous glisse des mains et casse, faites très attention. Les côtés peuvent être extrêmement pointus et pourraient vous blesser. Nous recommandons de porter des gants en caoutchouc pour une meilleure accroche sur la surface savonneuse glissante. Faites toujours reposer le produit sur son fond dans votre évier lors du nettoyage puis utilisez vos deux mains pour maintenir le produit au moment du rinçage.
- Pour retirer la nourriture susceptible d'adhérer, laissez tremper les céramiques dans de l'eau chaude et savonneuse pendant 15 à 20 minutes ou plus avant de les mettre au lave-vaisselle.

Rangement correct des céramiques de cuisine

- Entreposer les céramiques avec d'autres articles métalliques peut entraîner des rayures ou l'écaillage du revêtement.
- Emboîtez toujours vos céramiques KitchenAid avec précaution.
- Les céramiques sont conçues pour être rangées ou emboîtées, pour un rangement compact et facile.

GARANTIE ET SERVICE

La garantie de 5 ans sur les céramiques KitchenAid est valide en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique.

La garantie KitchenAid sur les céramiques est applicable sur les défauts matériels ou de fabrication du produit, après réception et examen. KitchenAid remplacera votre produit par un produit identique ou similaire. Dans le cas des batteries de céramiques, seul le produit défectueux sera remplacé après réception et examen. Cette garantie est limitée au client original sur présentation d'une preuve de paiement datée, et n'est pas transmissible.

Ce que ne couvre pas la garantie:

- Les dommages découlant de l'usure normale tels que griffures, les bosses, les tâches ou la décoloration sur toutes les surfaces ou autres dommages n'affectant pas le bon fonctionnement du matériel de cuisine.
- Les dommages dus à une mauvaise manipulation, à des accidents, des abus, une utilisation inadéquate, un incendie, une inondation, un vol, une catastrophe naturelle, une négligence, une corrosion, une modification, une exposition aux températures extrêmes ou le non respect des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
- Les dommages ou les bris à la suite d'une chute ou d'un impact.
- Les frais de livraison, de fret ou d'assurance pour livrer les pièces de rechange ou les produits défectueux à un KitchenAid Service Excellence Center agréé.
- Utilisation de ce produit dans des applications commerciales.
- Imperfections ou imperfections mineures dues à des différences de peinture, d'émail, de métaux, de plastique, de silicone, de céramique, de verre ou de textile.
- Les produits de remplacement lorsqu'ils sont utilisés en dehors de l'Europe, du Moyen-Orient et de l'Afrique.
- Les dommages de surfaces dus à une interaction chimique ou des agents de nettoyage, y compris, mais sans s'y limiter, les tampons récreurs, les nettoyeurs abrasifs ou les lave-vaisselle automatiques.
- Remplacements de batteries de céramiques : seul le produit défectueux sera remplacé.

Si les ustensiles sont inclus dans le set:

PRENDRE SOIN DE VOS USTENSILES EN BOIS OU EN SILICONE

Entretien général et utilisation

- Utilisez les ustensiles en bois ou en bois + silicone pour cuisiner.
- Les ustensiles résistent à une température de maximum 230°C.
- Tenez les ustensiles bois et silicone éloignés des flammes ou éléments du brûleur. Ne les laissez pas sur une poêle chaude ou près d'un brûleur chaud.

Nettoyage de vos ustensiles

- Les ustensiles en silicone passent au lave-vaisselle.
- Les ustensiles en bois peuvent uniquement être nettoyés à la main.
- Les ustensiles en bois + silicone peuvent uniquement être nettoyés à la main.
- L'acier/le cuivre ou les pailles de fer/brosses rayent toutes les matières.

GARANTIE ET SERVICE

La garantie ustensiles KitchenAid deux ans est valide en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique.

La garantie KitchenAid sur les ustensiles est applicable sur les défauts matériels ou de fabrication du produit après réception et examen. KitchenAid remplacera le produit ou une pièce par un élément identique ou similaire. En cas d'ensemble d'ustensiles, seul le produit défectueux ou la pièce défectueuse sera remplacé(e) après réception et examen. Cette garantie est limitée à l'acheteur d'origine sur présentation d'une preuve d'achat datée, et la garantie n'est pas transmissible.

Les frais de réparation ou de remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues. Dans ce cas, l'ensemble des frais seront à charge du client.

KITCHENAID DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES INDIRECTS.

Service client

Pour toutes questions, ou pour trouver le KitchenAid Service Excellence Center agréé, veuillez trouver nos coordonnées ci-dessous:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026
🌐 www.kitchenaid.eu
✉ Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANVERS 11
BELGIQUE

Pour tous les autres pays: international.kitchenaid.com



Nos esforzamos por ayudarle a preparar deliciosas comidas para usted y sus amigos de por vida. Guarde esta guía para asegurar el correcto funcionamiento y una larga vida útil de sus utensilios de cerámica. Contiene información útil sobre cómo utilizar y cuidar su producto. Nuestra prioridad es su satisfacción.

ADVERTENCIAS

Lea atentamente y con detenimiento toda la información de seguridad antes de usar este producto!

- Los utensilios de cerámica se pueden utilizar en el congelador y en el horno, no obstante, para evitar los posibles daños debido a un choque térmico, no coloque los utensilios de cerámica directamente en un horno caliente al sacarlos del congelador. No ponga los utensilios de cerámica calientes en el congelador ni en agua fría hasta que no hayan alcanzado la temperatura ambiente.
- Utilice agarradores o manoplas para manipular los utensilios de cerámica cuando estén calientes.
- No permita que los niños saquen los utensilios de cerámica calientes del horno sin supervisión.
- Los utensilios de cerámica de KitchenAid son aptos para el horno hasta 260°C.
- No utilizar en placas de cocina ni en otras fuentes de calor directas como una plancha o llama directa.

UTILIZAR SU UTENSILIO DE CERÁMICA

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje y las etiquetas. Reciclelos adecuadamente.
- Lávelo con jabón y agua caliente, aclárelo y séquelo a fondo. No es necesario aclimatar el utensilio de cerámica antes de usarlo.

Uso general

- Los utensilios de cerámica son aptos para el horno hasta 260°C; no obstante, no se recomienda colocar el utensilio de cerámica muy cerca de directamente bajo el grill / parrilla.
- Los utensilios de cerámica se pueden guardar en el congelador.
- Los utensilios de cerámica son aptos para cocinar o calentar en el microondas.
- Para obtener los mejores resultados, añada una pequeña cantidad de líquido o salsa en el fondo de su utensilio de cerámica cuando cocine carne.
- El tiempo de horneado puede variar cuando se utilizan utensilios de cerámica. Controle y ajuste el tiempo de cocinado cuando sea necesario.
- Utilice un salvamanteles para colocar el utensilio de cerámica caliente sobre una superficie no protegida.
- Para evitar los posibles daños, no coloque el utensilio de cerámica caliente sobre una superficie fría o mojada. No coloque un recipiente congelado en un horno caliente.
- Después de sacarlos del horno, los utensilios de cerámica conservarán el calor durante más tiempo que los utensilios para hornear normales.

CUIDADO DE SU UTENSILIO DE CERÁMICA

Limpieza de su utensilio de cerámica

- Deje que el utensilio de cerámica se enfríe a temperatura ambiente y límpielo a fondo después de cada uso.
- No ponga un utensilio de cerámica caliente en agua fría. Deje que el utensilio de cerámica se enfríe por completo.
- Los utensilios de cerámica de KitchenAid son aptos para lavavajillas y se pueden colocar en las cestas superior e inferior. Para obtener los mejores resultados en el lavavajillas, utilice los detergentes y los ciclos de lavado recomendados por el fabricante.
- Para preservar sus utensilios de cerámica de KitchenAid, se recomienda lavarlos con jabón y agua tibia, aclararlos y secarlos con un paño suave.
- No utilice limpiadores para horno ni ningún limpiador abrasivo o que contenga lejía de cloro.
- Siempre asegúrese de que el utensilio de cerámica está perfectamente limpio y seco antes de guardarlo.
- Tenga cuidado cuando manipule el utensilio de cerámica, especialmente durante el lavado. Si se le resbala de las manos y se rompe, tenga mucho cuidado. Los bordes pueden estar extremadamente afilados y ocasionar heridas. Le recomendamos que utilice guantes de plástico que le ayudarán a agarrar la resbaladiza superficie enjabonada. Siempre deje el utensilio apoyado en el fondo del fregadero mientras lo lava y luego sujételo con las dos manos para aclararlo.
- Para eliminar los restos de comida, sumerja el utensilio de cerámica en agua jabonosa caliente durante 15 ó 20 minutos o el tiempo que sea necesario antes de introducirlo en el lavavajillas.

Almacenar correctamente los utensilios de cerámica

- Almacenar los utensilios de cerámica junto con utensilios de metal puede ocasionar arañazos o desconchones en la superficie.
- Guarde siempre con cuidado sus utensilios de cerámica KitchenAid.
- Los utensilios de cerámica se han diseñado para apilarse o guardarse unos dentro de otros para un almacenamiento compacto y sencillo.

GARANTÍA Y SERVICIO

La garantía de 5 años para los utensilios de cerámica de KitchenAid es válida en Europa, Oriente Medio y África.

La garantía de KitchenAid para los utensilios de cerámica se aplica a los defectos de los materiales o de mano de obra del producto después de la recepción y examen del producto. KitchenAid sustituirá los productos por artículos idénticos o similares. En los casos de conjuntos de utensilios de cerámica, únicamente se sustituirá el artículo defectuoso después de su recepción y examen. Esta garantía se limita al consumidor original previa presentación de un justificante de compra en el que se muestre la fecha y la cobertura no se puede transferir.

Qué no cubre esta garantía:

- Daños ocasionados por el uso y desgaste normales como arañazos, abolladuras, manchas o decoloraciones de todas las superficies u otros daños que no afecten a la función del utensilio de cocina.
- Daños debidos a una manipulación incorrecta, accidente, abuso, uso indebido, incendio, inundación, robo, acto de la naturaleza, negligencia, corrosión, modificación, exposición a temperaturas extremas o incumplimiento de las instrucciones de uso y cuidado del fabricante.
- Daños o roturas debido a caídas o impactos.
- Los gastos de envío, transporte o seguro para el envío de las piezas de repuesto o para la devolución de los productos defectuosos a un Centro de Excelencia de Servicios autorizado de KitchenAid.
- El uso de este producto en aplicaciones comerciales.
- Imperfecciones o defectos menores debido a variaciones de la pintura, esmalte, metales, plástico, silicona, cerámica, vidrio o textil.
- Productos de sustitución cuando se utilicen fuera de Europa, Oriente Medio y África.
- Daños en la superficie debido a una interacción química o productos de limpieza incluyendo, entre otros, estropajos, limpiadores abrasivos o lavavajillas automáticos.
- Cuando se trate de conjuntos de utensilios de cerámica, únicamente se sustituirá el artículo defectuoso.

Si su batería de cocina incluye utensilios:

CUIDADO DE LOS UTENSILIOS DE MADERA O SILICONA

Cuidado y uso general

- Utilice los utensilios de madera o de silicona y madera cuando cocine.
- Los utensilios son resistentes al calor hasta 230°C.
- Mantenga los utensilios de madera y de silicona lejos de las llamas de los fogones o las placas de cocina. No los deje dentro de una sartén caliente o cerca de una placa de cocina caliente.

Limpieza

- Los utensilios de silicona se pueden lavar en el lavavajillas.
- Los utensilios de madera solo se pueden lavar a mano.
- Los utensilios que combinan madera y silicona solo se pueden lavar a mano.
- Los estropajos de acero, cobre o lana rallan todos los materiales.

GARANTÍA Y SERVICIO

La garantía de 2 años para los utensilios KitchenAid es válida en Europa, Oriente Medio y África.

La garantía de KitchenAid para los utensilios se aplica a los defectos de los materiales o de mano de obra del producto después de la recepción y examen del producto. KitchenAid sustituirá los productos o las piezas por artículos idénticos o similares. En los casos de conjuntos de utensilios, únicamente se sustituirá el artículo o la pieza defectuosos después de su recepción y examen. Esta garantía se limita al consumidor original previa presentación de un justificante de compra en el que se muestre la fecha y la cobertura no se puede transferir.

El coste de reparación o sustitución en los casos excluidos. En esos casos, todos los costes correrán por cuenta del cliente.

KITCHENAID NO ASUME RESPONSABILIDAD ALGUNA POR LOS DAÑOS INDIRECTOS.

Servicio de atención al cliente

Si tiene alguna pregunta, o para localizar el Centro de Servicio autorizado de KitchenAid más cercano, a continuación encontrará nuestros datos de contacto:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026
 🌐 www.kitchenaid.eu
 📮 Dirección postal:

KitchenAid Europa, Inc.
 PO BOX 19
 B-2018 ANTWERP 11
 BÉLGICA

Para todos los demás países: international.kitchenaid.com

Elke dag heerlijke maaltijden voor familie en vrienden kunnen bereiden, daar staan wij u graag in bij. Om de levensduur en prestaties van uw keramiek te verzekeren, houdt u deze gids best bij de hand. Hier leest u hoe u uw product het best gebruikt en onderhoudt. Uw tevredenheid is ons hoogste doel.

WAARSCHUWINGEN

Lees zorgvuldig alle veiligheidsinformatie door voordat u dit product gebruikt!

- Keramiek kan veilig worden gebruikt in de diepvriezer en oven. Om mogelijke schade door een thermische schok te voorkomen, raden we echter aan om de keramiek niet vanuit de diepvriezer in een hete oven te plaatsen. Plaats hete keramiek niet in de diepvriezer of koud water voor ze is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik onderzetters of ovenwanten om hete keramiek vast te nemen.
- Laat kinderen nooit hete keramiek uit de oven nemen zonder toezicht.
- KitchenAid keramiek is ovensvast tot 260°C.
- Gebruik niet op een fornuis of met een andere rechtstreekse hittebron zoals de grill of een naakte vlam.

UW KERAMIEK GEBRUIKEN

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal en etiketten. Gelieve correct te recyclen.
- Was in een warm sopje, spoel af en droog goed af met een zachte doek. De keramiek moet vóór gebruik niet worden ingebrand.

Algemeen gebruik

- De keramiek is ovensvast tot 260°C. Het is echter niet aanbevolen om keramiek heel dicht bij / rechtstreeks onder de grill te plaatsen.
- De keramiek mag in de diepvriezer worden bewaard.
- Keramiek kan veilig in de microgolfoven worden verhit of verwarmd.
- Giet voor de beste resultaten een klein beetje vloeistof of saus op de bodem van uw keramiek wanneer u vlees bereidt.
- De baktijd kan variëren wanneer u keramiek gebruikt. Pas de baktijd zo nodig aan.
- Gebruik een onderzetter als u de hete keramiek op een onbeschermde ondergrond wilt plaatsen.
- Plaats hete keramiek niet op een koud of nat oppervlak, om mogelijke schade te voorkomen. Plaats een diepgevroren schaal niet in een hete oven.
- Keramisch kookgerei dat uit de oven wordt genomen, zal de hitte langer vasthouden dan gewoon bakgerei.

UW KERAMIEK ONDERHOUDEN

Uw keramiek schoonmaken

- Laat de keramiek aan de lucht afkoelen en maak na elk gebruik grondig schoon.
- Houd hete keramiek nooit onder koud water. Laat ze eerst volledig afkoelen.
- Deze keramiek van KitchenAid mag in de vaatwasser en kan in de onderste of bovenste lade worden geplaatst. Gebruik het door de fabrikant aanbevolen vaatwasmiddel en de aanbevolen cyclus voor het beste resultaat in de vaatwasser.
- Ter bescherming van uw KitchenAid keramiek raden we u aan om het in warm zeepwater af te wassen, te spoelen en af te drogen met een zachte doek.
- Gebruik geen reinigingsproduct voor de oven of om het even welk ander schurend reinigingsproduct met een bleekmiddel op basis van chloor.
- De keramiek moet altijd schoon en helemaal droog zijn voor u ze opbergt.
- Behandel de keramiek voorzichtig, vooral tijdens het afwassen. Wees voorzichtig als de keramiek valt en in stukken breekt. De randen kunnen heel scherp zijn en verwondingen veroorzaken. We raden het gebruik van rubberen handschoenen aan om meer grip te hebben op het natte gerei. Laat het product altijd op de bodem van uw spoelbak rusten terwijl u het afwast en gebruik vervolgens beide handen om het tijdens het spoelen vast te houden.
- Laat keramiek met aangebakken resten 15 tot 20 minuten of zolang als nodig weken in heet zeepsop voor u het gerei in de vaatwasser plaatst.

Keramiek correct opbergen

- Keramiek opbergen samen met metalen gerei kan krassen of kerfjes in het oppervlak veroorzaken.
- Bescherm uw KitchenAid keramiek altijd goed.
- De keramiek is zo ontworpen dat ze in elkaar stapelt voor gemakkelijk opbergen.

GARANTIE EN SERVICE

KitchenAid keramiek heeft een garantie van 5 jaar die geldig is in Europa, het Midden-Oosten en Afrika.

De KitchenAid garantie op keramiek is van toepassing indien het product door materiaalgebreken of constructiefouten defect wordt bevonden bij ontvangst en na onderzoek. KitchenAid zal het product geheel of gedeeltelijk vervangen door een identiek of gelijkaardig artikel. In het geval van keramieksets wordt uitsluitend het defecte item of onderdeel vervangen na ontvangst en onderzoek. Deze garantie is beperkt tot de oorspronkelijke koper, na voorlegging van een gedateerd aankoopbewijs. De garantie is niet overdraagbaar.

Het volgende valt niet onder deze garantie:

1. Schade door gewone slijtage zoals krassen, deuken, vlekken of verkleuring aan alle oppervlakken of andere schade die geen afbreuk doet aan de werking van het keukengerei.
2. Schade door een foutief gebruik, een ongeval, misbruik, brand, overstroming, diefstal, overmacht, verwaarlozing, roest, wijziging, blootstelling aan extreme temperaturen of het niet volgen van de gebruiks- en onderhoudsinstructies van de fabrikant.
3. Schade of barsten door vallen of stoten.
4. Verzendings-, vracht- of verzekeringskosten voor de bezorging van wisselstukken of de terugzending van defecte producten naar een erkend KitchenAid Service Excellence Center.
5. Het gebruik van dit product in commerciële toepassingen.
6. Kleine onvolmaaktheden of vlekken door variaties in de lak, het email, metalen, plastic, silicone, keramiek, glas of textiel.
7. Wisselstukken wanneer gebruikt buiten Europa, het Midden-Oosten en Afrika.
8. Oppervlakteschade door chemische interactie of detergents met inbegrip van maar niet beperkt tot schuursponsjes, schuurmiddelen of vaatwassers.
9. Vervanging van keramieksets: enkel het defecte artikel wordt vervangen.

Voor een set, inclusief keukentools:

ONDERHOUD VAN UW HOUTEN OF SILICONEN KEUKENTOOLS

Algemeen onderhoud en gebruik

- Gebruik de houten keukentools of hout + siliconen keukentools bij het koken.
- De keukentools zijn hittebestendig tot 230°C.
- Hou houten & siliconen keukentools uit de buurt van de vlam van een gasfornuis of een ander warm oppervlak. Laat de keukentools niet achter in een hete pan of in de nabijheid van een warme kookplaat.

Reiniging van uw keukentools

- Siliconen keukentools zijn vaatwasbestendig.
- Houten keukentools zijn enkel geschikt voor handwas.
- Keukentools in een combinatie van hout + siliconen zijn enkel geschikt voor handwas.
- Staal-, koper- of wolborstels krassen alle materialen.

GARANTIE EN SERVICE

KitchenAid keukentools met 2 jaar garantie is geldig in Europa, het Midden-Oosten en Afrika.

De KitchenAid garantie op keukentools is van toepassing indien het product door materiaalgebreken of constructiefouten defect wordt bevonden bij ontvangst en na onderzoek. KitchenAid zal het product geheel of gedeeltelijk vervangen door een identiek of gelijkaardig artikel. In het geval van een keukentools set wordt uitsluitend het defecte item of onderdeel vervangen na ontvangst en onderzoek. Deze garantie is beperkt tot de oorspronkelijke koper, na voorlegging van een gedateerd aankoopbewijs. De garantie is niet overdraagbaar.

De kosten voor het herstellen of vervangen onder de uitgesloten omstandigheden. In dit geval zullen alle kosten door de klant worden gedragen.

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

Klantendienst

Voor vragen, of de gegevens van het dichtstbijzijnde erkende KitchenAid Service Center, vindt u hieronder onze contactgegevens:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026
 🌐 www.kitchenaid.eu
 📧 Postadres:

KitchenAid Europa, Inc.
 PO BOX 19
 B-2018 ANTWERPEN 11
 BELGIË

Voor alle andere landen: international.kitchenaid.com



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.

AVVERTENZE

Leggete con attenzione tutte le informazioni di sicurezza prima di utilizzare questo prodotto!

- Le ceramiche sono sicure per l'utilizzo in congelatore e in forno, tuttavia, per evitare possibili danni dovuti a shock termico, non porre pentole in ceramica direttamente in forno non appena estratte dal congelatore. Non porre pentole in ceramica roventi nel congelatore o in acqua fredda, ma aspettare che siano a temperatura ambiente.
- Utilizzare presine o guanti da forno per afferrare tegami di ceramica roventi.
- Non consentire ai bambini di estrarre dal forno tegami di ceramica roventi senza la supervisione di un adulto.
- Le ceramiche KitchenAid possono essere utilizzate in forno fino a 260°C.
- Non utilizzare sul piano cottura o con altre forme di calore diretto come griglia o fiamma diretta.

UTILIZZO DELLE CERAMICHE

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le etichette. Vi invitiamo a differenziare correttamente i rifiuti.
- Lavare con acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con attenzione. Non è necessario trattare la ceramica prima dell'utilizzo.

Utilizzo generale

- Le ceramiche possono essere utilizzate in forno fino a 260°C; tuttavia, non si consiglia di porre le ceramiche molto vicino a / direttamente sotto la piastra / griglia.
- Le ceramiche sono adatte per conservare in congelatore.
- Le ceramiche sono adatte per cucinare o scaldare nel microonde.
- Per risultati ottimali, aggiungere una piccola quantità di liquido o salsa sul fondo del tegame quando si cucinano le carni.
- Quando si utilizzano tegami di ceramica, i tempi di cottura possono variare. Controllare e regolare il tempo di cottura secondo quanto è necessario.
- Utilizzare un sottopentola o una presina sopra di una superficie non protetta prima di poggiarvi un tegame di ceramica rovente.
- Per evitare possibili danni, non appoggiare le ceramiche su di una superficie fredda o umida. Non appoggiare un piatto ghiacciato nel forno caldo.
- Dopo essere state estratte dal forno, le teglie in ceramica mantengono il calore più a lungo rispetto alle altre teglie.

MANUTENZIONE DELLE CERAMICHE

Pulizia delle ceramiche

- Lasciar raffreddare le ceramiche all'aria e pulirle attentamente dopo ogni uso.
- Non mettere un tegame di ceramica caldo sotto il getto dell'acqua fredda. Far raffreddare completamente le ceramiche.
- Queste ceramiche KitchenAid sono adatte all'uso in lavastoviglie e possono essere posizionate nel cestello inferiore. Per risultati ottimali in lavastoviglie, utilizzare il detersivo e i programmi indicati dal produttore.
- Per mantenere al meglio le ceramiche KitchenAid, si consiglia di lavarle con acqua tiepida e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia del forno o qualsiasi detergente abrasivo o che contiene candeggina.
- Accertarsi sempre che le ceramiche siano pulite e del tutto asciutte prima di riporle.
- Fare attenzione nel maneggiare le ceramiche, soprattutto durante il lavaggio. Se il pezzo scivola dalle mani e si rompe, prestare molta attenzione. I bordi possono essere estremamente affilati e causare ferimenti. Consigliamo di indossare guanti di gomma che facilitano la presa quando la superficie è insaponata. Appoggiare sempre il pezzo al fondo del lavello durante il lavaggio e poi prenderlo con due mani per sciacquarlo.
- Per rimuovere i resti di cibo, immergere le ceramiche in acqua bollente con detersivo per 15 - 20 minuti, o quanto necessario, prima di metterle in lavastoviglie.

Riporre correttamente le ceramiche

- Se si ripongono le teglie di ceramica insieme a quelle di metallo possono verificarsi graffi o scheggiature sulla superficie.
- Impilare sempre le ceramiche KitchenAid con attenzione.
- Le ceramiche sono studiate per essere impilate o raggruppate in modo compatto e facile all'uso.

GARANZIA E ASSISTENZA

La garanzia di 5 anni sulle ceramiche KitchenAid è valida in Europa, Medio Oriente e Africa.

La garanzia KitchenAid sulle ceramiche si applica ai difetti del materiale o di produzione del prodotto al ricevimento e ispezione. KitchenAid fornirà la sostituzione del prodotto con un prodotto identico o simile. In caso di set di ceramiche, solo l'articolo difettoso sarà sostituito dopo il ricevimento e ispezione. Questa garanzia è limitata al consumatore originale, dietro presentazione della prova d'acquisto datata e la copertura non è trasferibile.

Cosa non rientra in questa Garanzia:

- Danni da usura ordinaria come graffi, ammaccature, macchie o scolorimenti a qualsiasi superficie o altri danni che non incidono sul funzionamento della pentola.
- Danni dovuti alla gestione impropria, incidenti, 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.
- Danni o rottura a seguito di caduta o impatto.
- Le spese di spedizione, trasporto o assicurazione per consegnare le parti di sostituzione o restituire le parti difettose ad un centro di eccellenza di assistenza KitchenAid autorizzato.
- Utilizzo di questo prodotto in applicazioni commerciali.
- Imperfezioni lievi o ammaccature dovute a variazioni di verniciatura, smalto, metalli, plastica, silicone, ceramica, vetro o tessuto.
- Prodotti di sostituzione se utilizzati al di fuori di Europa, Medio Oriente e Africa.
- Danni superficiali dovuti a interazione chimica o agenti detergenti compresi, senza esservi limitati, pastiglie per lavastoviglie, detergenti abrasivi o lavastoviglie automatiche.
- Sostituzione di set di ceramiche, solo l'articolo difettoso sarà sostituito.

Se gli utensili sono compresi nel set:

ATTENZIONI PER GLI UTENSILI IN LEGNO O SILICONE

Attenzione e utilizzo generale

- Utilizzo degli utensili in legno o legno + silicone mentre si cucina.
- Gli utensili sono resistenti al calore fino a 230°C.
- Mantenere gli utensili in legno e silicone lontano dalla fiamma o dagli elementi scaldanti del piano cottura. Non lasciare in una pentola molto calda o vicino ad un piano cottura molto caldo.

Pulizia degli utensili

- Gli utensili in silicone sono lavabili in lavastoviglie.
- Gli utensili in legno devono essere lavati solo a mano.
- Gli utensili in legno + silicone devono essere lavati solo a mano.
- Le spazzole di acciaio/rame o per la lana rigano tutti i materiali.

GARANZIA E ASSISTENZA

La garanzia di 2 anni sugli utensili KitchenAid è valida in Europa, Medio Oriente e Africa.

La Garanzia KitchenAid sugli utensili si applica ai difetti dei materiali o di produzione del prodotto al momento del ricevimento e ispezione. KitchenAid fornirà un prodotto o una parte di ricambio con un articolo identico o simile. In caso di set di utensili, solo gli articoli o parte degli articoli difettosi saranno sostituiti al momento del ricevimento e ispezione. Questa garanzia è limitata al consumatore originale dietro presentazione di una prova d'acquisto datata e la copertura non è trasferibile.

Il costo della riparazione o sostituzione per circostanze non coperte dalla garanzia. In questo caso tutti i costi sono sostenuti dal cliente.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Servizio clienti

Per qualsiasi domanda, o per scoprire il Centro di eccellenza di assistenza KitchenAid autorizzato più vicino:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026
 @ www.kitchenaid.eu
 ✉ Indirizzo postale:

KitchenAid Europa, Inc.
 PO BOX 19
 B-2018 ANTWERP 11
 BELGIO

Per tutti gli altri paesi: international.kitchenaid.com



Com a nossa ajuda, poderá criar um universo de refeições deliciosas para familiares e amigos. Para prolongar a vida útil e maximizar o desempenho dos seus utensílios de cerâmica, mantenha este guia acessível. Assim, saberá sempre como utilizar e cuidar dos seus produtos corretamente. A sua satisfação é o nosso objetivo n.º 1.

AVISOS

Leia atentamente todas as informações de segurança antes de utilizar este produto!

- Os utensílios de cerâmica são seguros para utilização no congelador e no forno, no entanto, para evitar possíveis danos resultantes de choque térmico, não coloque os utensílios de cerâmica num forno quente diretamente saídos do congelador. Não coloque utensílios de cerâmica quentes no congelador nem em água fria antes de terem arrefecido até à temperatura ambiente.
- Utilize pegas ou luvas de forno para manusear utensílios de cerâmica quentes.
- NÃO permita que crianças sem vigilância removam utensílios de cerâmica quentes do forno.
- Os utensílios de cerâmica da KitchenAid são seguros até uma temperatura do forno de 260°C.
- NÃO UTILIZE sobre o fogão nem com qualquer outra fonte de calor direto como um grelhador ou uma chama direta.

UTILIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE CERÂMICA

Antes da primeira utilização

- Retire todos os materiais de embalagem e etiquetas. Recicle-os corretamente.
- Lave com água quente e detergente, enxague e seque cuidadosamente. Não é necessário colocar os temperos nos utensílios de cerâmica antes de utilizar.

Utilização geral

- Os utensílios de cerâmica são seguros até uma temperatura de forno de 260°C; no entanto não se recomenda a colocação dos utensílios de cerâmica muito próximos/diretamente sob a grelha/resistência.
- Os utensílios de cerâmica podem ser colocados no congelador.
- Os utensílios de cerâmica são seguros para cozinhar ou aquecer no micro-ondas.
- Para melhores resultados, coloque uma pequena quantidade de líquido ou molho no fundo do seu utensílio de cerâmica quando cozinhar carne.
- O tempo de cozedura pode variar com a utilização de utensílios de cerâmica. Controle e ajuste o tempo de cozedura conforme necessário.
- Utilize uma base para quentes antes de colocar utensílios de cerâmica quentes sobre uma superfície desprotegida.
- Para evitar possíveis danos, não coloque utensílios de cerâmica quentes sobre uma superfície fria ou húmida. Não coloque um prato congelado num forno quente.
- Após a remoção do forno, os utensílios de forno em cerâmica irão reter o calor durante mais tempo do que os utensílios de forno normais.

MANUTENÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE CERÂMICA

Limpeza dos utensílios de cerâmica

- Deixe os seus utensílios de cerâmica arrefecer ao ar e limpe-os cuidadosamente após cada utilização.
- Não coloque utensílios de cerâmica quentes sob água fria. Permita que os utensílios de cerâmica arrefeçam completamente.
- Estes utensílios de cerâmica KitchenAid podem lavar-se na máquina de lavar louça, podendo ser colocados no cesto de cima ou de baixo. Para melhores resultados na máquina de lavar louça, utilize os detergentes e ciclos da máquina de lavar louça recomendados pelo fabricante.
- Para preservar os seus utensílios de cerâmica KitchenAid, recomenda-se que sejam lavados em água normal e detergente, enxaguados e secos com um pano macio.
- Não utilize detergentes de limpeza de fornos ou qualquer outro detergente que seja abrasivo ou que contenha cloro para branqueamento.
- Certifique-se sempre de que os utensílios de cerâmica estão limpos antes de os guardar.
- Tenha cuidado durante o manuseamento dos utensílios de cerâmica, principalmente durante a lavagem. Se o produto escorregar das suas mãos e partir tenha muito cuidado. As extremidades podem estar extremamente afiadas e provocar ferimentos. Recomendamos a utilização de luvas de borracha que ajudam a segurar na superfície escorregadia devido ao detergente. Deixe sempre o produto pousado no fundo da banca enquanto o está a lavar e utilize as duas mãos para segurá-lo durante o enxaguamento.

- Para remover alimentos queimados, mergulhe os utensílios de cerâmica em água quente com detergente durante 15 a 20 minutos ou conforme necessário antes de os colocar na máquina de lavar louça.

Armazenamento correto dos utensílios de cerâmica

- O armazenamento de utensílios de cerâmica em conjunto com objetos de metal pode arranhar ou lascar a superfície.
- Guarde sempre os seus utensílios de cerâmica KitchenAid cuidadosamente.
- Os utensílios de cerâmica foram concebidos para serem empilhados ou encaixados para um armazenamento compacto e fácil.

GARANTIA E ASSISTÊNCIA

A garantia de 5 anos dos utensílios de cerâmica KitchenAid é válida na Europa, Médio Oriente e África.

A garantia da KitchenAid para utensílios de cerâmica aplica-se a defeitos de material ou mão-de-obra do produto após receção e inspeção. A KitchenAid procederá à substituição do produto por um item idêntico ou semelhante. No caso de conjuntos de utensílios de cerâmica, apenas o item com defeito será substituído após receção e inspeção. Esta garantia está limitada ao consumidor original mediante apresentação do comprovativo de compra datado, sendo que a cobertura não é transferível.

O que não é coberto por esta garantia:

- Danos provocados pelo desgaste normal, tais como arranhões, amolgadelas, manchas ou descoloração em todas as superfícies, ou outros danos que não prejudiquem a função do produto de cozinha.
- Danos provocados pelo manuseamento incorreto, acidente, uso indevido, utilização incorreta, incêndio, inundação, roubo, catástrofe, negligência, corrosão, modificação, exposição a temperaturas extremas ou desrespeito pelas instruções de utilização e manutenção do fabricante.
- Danos ou quebra devido a queda ou impacto.
- Custos de envio, frete ou seguro para entrega das peças de substituição ou devolução de produtos defeituosos a um Centro de Assistência Autorizado KitchenAid.
- Utilização deste produto em aplicações comerciais.
- Pequenas imperfeições ou manchas devido a variações da tinta, esmalte, metal, plástico, silicone, cerâmica, vidro ou têxtil.
- Produtos de substituição quando utilizados fora da Europa, Médio Oriente e África.
- Danos na superfície causados pela interação química ou por agentes de limpeza, incluindo, entre outros, esfregões, detergentes abrasivos ou máquinas de lavar louça automáticas.
- Substituição de conjuntos de utensílios de cerâmica em que apenas o item com defeito será substituído.

Se o seu conjunto incluir utensílios:

MANUTENÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE MADEIRA OU SILICONE

Cuidados gerais e utilização

- Utilize os utensílios de madeira ou de madeira + silicone para cozinhar.
- Os utensílios são resistentes ao calor até 230°C.
- Mantenha os utensílios de madeira e silicone afastados das chamas ou dos elementos de aquecimento do fogão. Não os deixe dentro de uma panela quente nem próximo de um fogão quente.

Limpeza dos utensílios

- Os utensílios em silicone podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- Os utensílios de madeira apenas podem ser lavados à mão.
- Os utensílios fabricados com uma combinação de madeira + silicone apenas podem ser lavados à mão.
- A utilização de uma escova de palha de aço/cobre irá resultar em danos em todos os materiais.

GARANTIA E ASSISTÊNCIA

Os utensílios KitchenAid possuem uma garantia de 2 anos válida na Europa, Médio-oriente e África.

A garantia KitchenAid para utensílios é aplicável a defeitos de material ou mão de obra do produto após receção e verificação dos mesmos. A KitchenAid irá proceder à substituição do produto ou peça com um item idêntico ou semelhante. Em caso de conjuntos de utensílios, apenas o item ou peça com defeito serão substituídos após receção e verificação dos mesmos. Esta garantia é limitada ao consumidor original após apresentação do comprovativo de compra datado e a cobertura não é transferível.

O custo de reparação ou substituição ao abrigo das situações excluídas. Nesse caso, todos os custos ficarão a cargo do cliente.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRETOS.

Serviço de apoio ao cliente

Para colocar questões ou para encontrar o Centro de Assistência KitchenAid Autorizado mais próximo, encontre os nossos dados de contacto abaixo:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026
 @ www.kitchenaid.eu
 📍 Endereço:

KitchenAid Europa, Inc.
 PO BOX 19
 B-2018 ANTWERP 11
 BÉLGICA

Para todos os outros países: international.kitchenaid.com



Vi har satt oss som mål å hjelpe deg å tilberede deilige måltider for slekt og venner resten av livet. Pass på å ha denne veiledningen lett tilgjengelig, så du får tips om hvordan du tar vare på produktet og hvordan du bruker det. Vårt hovedmål er at du er tilfreds.

ADVARSLER

Les alle sikkerhetsreglene nøye før du bruker dette produktet!

- Ildfaste fat kan brukes i fryser og stekeovn, men for å unngå mulige skader fra varmesjokk, bør de ikke plasseres direkte fra fryser og inn i en varm ovn. La ildfaste fat få tid til å bli avkjølt til romtemperatur før de settes i fryser eller i kaldt vann.
- Bruk grytekluter eller grillvotter når du håndterer varme fat.
- Ikke la barn ta varme fat ut av ovnen uten tilsyn.
- KitchenAid-fatene tåler stekeovn opp til 260°C.
- Ikke bruk fatene på kokeplater eller annen direkte varme slik som grill eller direkte flamme.

BRUKE ILDFASTE FAT

Før første gangs bruk

- Fjern all emballasje og alle etiketter. Resirkuler emballasjen på riktig måte.
- Vask fatene med varmt såpevann, og skyll og tørk godt. Det er ikke nødvendig å kjøre inn fatene før bruk.

Generell bruk

- De ildfaste fatene fra KitchenAid tåler stekeovn opp til 260°C. Fatene bør likevel ikke plasseres for nært eller direkte under grill.
- Fatene kan legges i fryseren.
- De ildfaste fatene kan brukes til oppvarming i mikrobølgeovn.
- Når du tilbereder kjøttretter, gir det best resultat hvis du heller litt væske eller saus i bunnen av det ildfaste fatet.
- Steketiden kan bli en annen med et ildfast fat. Bruk steketermometer, og juster steketiden etter behov.
- Bruk et gryteunderlag før du plasserer et varmt fat på en ubeskyttet overflate.
- For å unngå mulig skade må du ikke sette et varmt fat på en kald eller våt overflate. Ikke sett en frossen rett inn i en varm ovn.
- Når det ildfaste fatet tas ut av ovnen, vil det holde på varmen lenger enn standard bakeplater.

HVORDAN DU TAR VARE PÅ ILDFASTE FAT

Rengjøring av ildfaste fat

- La fatet luftkjøle seg. Rengjør det grundig etter hver gangs bruk.
- Ikke stikk varme fat under kaldt vann. La fatene først avkjøle seg helt.
- Dette ildfaste fatet fra KitchenAid kan vaskes i oppvaskmaskin og kan plasseres i over- eller underkurven. Det gir best resultat i oppvaskmaskinen hvis du følger produsentens anbefalte oppvaskmidler og syklus.
- KitchenAid-fatet bevares best hvis det vaskes i varmt såpevann. Skyll deretter og tørk med et mykt oppvaskhåndkle.
- Ikke bruk ovnsrens eller rengjøringsmidler som er slipende eller inneholder klor.
- Pass alltid på at de ildfaste fatene er rene og helt tørre før de settes bort.
- Vær forsiktig når du håndterer ildfaste fat, særlig når du vasker opp. Vær særlig forsiktig hvis du er uheldig og mister fatet slik at det går i stykker. Kantene kan være ekstremt skarpe og kan forårsake skade. Bruk helst gummihansker slik at du får bedre grep på den innsåpede overflaten. La alltid fatet hvile på bunnen av vasken mens du vasker det, og hold det med to hender når du skyller det.
- Når du må fjerne innbrent mat, bør du legge fatet i varmt såpevann i 15 til 20 minutter eller etter behov før du legger det i oppvaskmaskinen.

Oppbevar ildfaste fat på beste måte

- Ikke oppbevar ildfaste fat sammen med metallredskaper, da dette kan føre til riper i overflaten.
- Vær alltid forsiktig når du setter KitchenAid-fat i kjøkkenskapet.
- De ildfaste fatene kan stables eller settes sammen som et sett for å gi kompakt og enkel oppbevaring.

GARANTI OG SERVICE

De ildfaste fatene fra KitchenAid er dekket av en 5-årsgaranti som er gyldig i Europa, Midtøsten og Afrika.

KitchenAid-garantien for ildfaste fat dekker defekter i materialer eller utførelse når produktet er tatt imot og undersøkt. KitchenAid vil bytte produktet med et som er identisk, eller som likner. For sett med ildfaste fat blir bare det defekte fatet byttet etter at settet er mottatt og undersøkt. Denne garantien er begrenset til den opprinnelige kjøperen ved fremleggelse av et datert kjøpsbevis. Garantien kan ikke overføres til andre.

Det følgende dekkes ikke av denne garantien:

- Skader som skyldes vanlig slitasje, som riper, bulker, flekker eller misfarging på overflatene, heller ikke non-stick-belegg eller annen skade som ikke svekker bakeplatenes funksjon.
- Skade på grunn av feil håndtering, uhell, feil bruk, brann, oversvømmelse, tyveri, force majeure, forsømmelse, korrosjon, endringer, ekstreme temperaturer eller at produsentens instruksjoner om bruk og stell ikke har vært fulgt.
- Skader eller brudd som skyldes at platen har falt på gulvet eller har vært utsatt for støt.
- Kostnader til frakt eller forsikring i forbindelse med forsendelsen av byttedeler eller retur av defekte produkter til et autorisert KitchenAid servicesenter.
- Bruken av produktet i kommersielt øyemed.
- Mindre feil eller flekker som skyldes variasjoner i lakk, emalje, metaller, plast, silikon, keramikk, glass eller tekstiler.
- Bytteprodukt eller -deler når de brukes utenfor Europa, Midtøsten eller Afrika.
- Skader på overflater på grunn av kjemiske prosesser eller rengjøringsmidler, blant annet skurebørster, skuremidler og automatiske oppvaskmaskiner.
- Ved erstatning av sett med ildfaste fat blir bare den defekte delen erstattet.

Hvis kjøkkenredskaper er inkludert i settet:

STELL AV KJØKKENREDSKAPER AV TRE ELLER SILIKON

Generelt stell og bruk

- Bruk kjøkkenredskaper av tre eller en kombinasjon av tre og silikon når du lager mat.
- Redskapene tåler varme opp til 230°C.
- Hold kjøkkenredskaper av tre og silikon unna varme kokeplater og flammene på en platetopp. Ikke la dem ligge i en varm gryte eller i nærheten av en varm platetopp.

Rengjøring av kjøkkenredskapene

- Kjøkkenredskaper av silikon kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Kjøkkenredskaper av tre bør bare vaskes for hånd.
- Kjøkkenredskaper av en kombinasjon av tre og silikon må bare vaskes for hånd.
- Stål- og kobberull og stål- og kobberbørster vil lage riper i alle materialer.

GARANTI OG SERVICE

KitchenAids kjøkkenredskaper er dekket av en 2-årsgaranti som er gyldig i Europa, Midtøsten og Afrika.

KitchenAid-garantien for kjøkkenredskaper dekker defekter i materialer eller utførelse når produktet er mottatt og undersøkt. KitchenAid vil bytte produkt eller skifte deler med et som er identisk eller likner. For kjøkkenredskaper blir bare defekt vare eller del byttet etter at de er mottatt og undersøkt. Denne garantien er begrenset til den opprinnelige kjøperen ved fremleggelse av et datert kjøpsbevis. Dekningen kan ikke overføres til andre.

Kostnaden for reparasjon eller erstatning under de utelukkede omstendighetene. I dette tilfellet skal alle kostnader bæres av kunden.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE NOE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

Kundeservice

I tillegg du har spørsmål eller ønsker å finne nærmeste autoriserte KitchenAid servicesenter, kan du finne vår kontaklinformasjon nedenfor:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026
🌐 www.kitchenaid.eu
✉ Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
BE-2018 ANTWERPEN 11
BELGIA

Alle andre land: international.kitchenaid.com



Vi vill hjälpa dig att laga goda måltider åt familj och vänner. Denna handbok innehåller råd om de keramiska formarnas livslängd och prestanda. Där står hur du bäst använder och sköter om din produkt. Din tillfredsställelse är vårt främsta mål.

VARNING

Läs all säkerhetsinformation noggrant innan du använder produkten!

- Det är säkert att använda keramiska formar i både fryn och ugn, men för att undvika skador till följd av temperaturförändring bör du inte placera den keramiska formen i varm ugn direkt från frysen. Placera inte en varm keramisk form i frysen eller i kallt vatten förrän den har svalnat till rumstemperatur.
- Använd grytlappar eller grytvantar när du hanterar varma keramiska formar.
- Låt inte barn ta ut varma keramiska formar från ugnen utan tillsyn.
- KitchenAid keramiska formar är ugnfasta upp till 260°C.
- Får inte användas på spishäll eller annan direkt värmekälla såsom grill eller öppen låga.

ANVÄNDA DE KERAMISKA FORMARNA

Före första användningen

- Avlägsna allt förpackningsmaterial och etiketter. Återvinn materialen på rätt sätt.
- Rengör i varmt vatten med diskmedel, skölj och torka noggrant. Det är inte nödvändigt att förbehandla den keramiska formen innan den används första gången.

Allmän användning

- De keramiska formarna är ugnfasta upp till 260°C, men det rekommenderas inte att keramikformen placeras nära eller direkt under grillen eller halstret.
- Keramikformen kan förvaras i frysen.
- Keramiska formar kan användas för matlagning och uppvärmning i mikrovågsugn.
- Tillsätt en liten mängd vätska eller säs i botten av den keramiska formen när du tillagar kött för bästa resultat.
- Tillagningstiden kan variera när keramiska formar används. Övervaka och justera tillagningstiden efter behov.
- Använd ett kastrullunderlägg eller trefot innan den varma keramiska formen placeras på en oskyddad yta.
- Minska risken för skador genom att aldrig placera varma keramiska formar på en kall eller blöt yta. En frusen form ska inte placeras i en varm ugn.
- När keramiska formar tas ut ur ugnen behåller de värmen längre än vanliga bakformar.

SKÖTSEL AV KERAMISKA FORMAR

Rengöra keramiska formar

- Låt den keramiska formen svalna och rengör den noggrant efter varje användning.
- Placera inte en varm keramisk form i kallt vatten. Låt den keramiska formen svalna helt och hållet.
- Dessa KitchenAid keramiska formar tål maskindisk och kan placeras på övre eller nedre hyllan. Bäst resultat uppnås i diskmaskinen om det diskmedel och program som diskmaskinens tillverkare rekommenderar används.
- Din KitchenAid keramikform håller längre om den rengörs i varmt vatten med diskmedel, sköljs och torkas med en mjuk handduk.
- Använd inte ugn rengöring eller andra slipande medel eller medel som innehåller klorinlösningar.
- Se alltid till att den keramiska formen är ren och torr innan den ställs undan.
- Hantera den keramiska formen varsamt, särskilt vid rengöring. Om formen skulle glida ur ditt grepp och gå sönder ska du vara försiktig. Skärvarorna kan vara mycket vassa och kan orsaka skador. Vi rekommenderar användning av gummihandskar för att få bättre grepp om den hala ytan. Låt alltid formen stå i diskhon när du diskar den. Håll formen med båda händerna när du sköljer den.
- Få bort fastbränd mat genom att blötlägga keramikformen i varmt vatten med diskmedel i 15 till 20 minuter eller så länge det behövs innan den placeras i diskmaskinen.

Förvara keramik på rätt sätt

- Om keramiska formar förvaras intill redskap i metall kan ytan repas eller kantstötas.
- Var försiktig när du ställer undan dina KitchenAid keramiska formar.
- De keramiska formarna är utformade för att kunna staplas eller ställas i varandra för kompakt och enkel förvaring.

GARANTI OCH SERVICE

KitchenAid keramik med 5 års garanti är giltig i Europa, Mellanöstern och Afrika.

Garantin på keramiska formar gäller om produkten uppvisar materialfel eller produktionsfel när den tas emot och undersöks. KitchenAid kommer att byta ut produkten mot en identisk eller liknande produkt. Om det gäller keramikset byts endast det defekta objektet ut efter att produkterna tagits emot och undersökts. Garantin begränsas till den ursprungliga köparen, som måste uppvisa ett daterat bevis på inköpet. Garantitäckningen är inte överförbar.

Detta täcks inte av denna garanti:

1. Skador från normalt slitage såsom repor, bucklor, fläckar eller missfärgningar på någon yta, eller skador som inte försämrar köksutrustningens funktion.
2. Skador som orsakas av felaktig hantering, olyckor, missbruk, felaktig användning, brand, översvämning, stöld, force majeure, vanskötsel, korrosion, modifiering, extrema temperaturer eller att tillverkarens anvisningar och skötselråd inte följs.
3. Skador som orsakats av att produkten tappas eller utsätts för slag.
4. Kostnader för transport eller försäkringsavgifter vid leverans av utbytesdelar eller retur av defekta produkter till ett auktoriserat KitchenAid Excellence-servicecenter.
5. Om produkten används kommersiellt.
6. Mindre skönhetsfel eller fläckar som orsakas av variationer i färg, emalj, metaller, plast, silikon, keramik, glas eller textil.
7. Utbytesprodukter vid användning utanför Europa, Mellanöstern och Afrika.
8. Ytskador som orsakats av kemisk interaktion eller rengöringsmedel, inklusive men inte begränsat till skursvampar, slipande rengöringsmedel eller automatiska diskmaskiner.
9. Utbyte av keramikset, endast det defekta objektet byts ut.

Om dina köksredskap medföljer ditt set:

SÅ HÄR SKÖTER DU OM DINA KÖKSREDSKAP AV TRÄ ELLER SILIKON

Allmän skötsel och användning

- Använd träredskapen eller trä- och silikonredskapen när du lagar mat.
- Redskapen är värmetåliga upp till 230°C.
- Låt inte redskap av trä och silikon komma i närheten av öppna lågor eller värmeelement på spisen. Lämna dem inte kvar i ett varmt kokkärl eller nära en varm spis.

Rengöring av köksredskapen

- Köksredskap av silikon kan maskindiskas.
- Köksredskap av trä ska bara diskas för hand.
- Köksredskap som är tillverkade av både trä och silikon ska bara diskas för hand.
- Stål-/kopparrull eller -borste repar alla material.

GARANTI OCH SERVICE

För KitchenAid-redskap med två års garanti är garantin giltig i Europa, Mellanöstern och Afrika.

KitchenAid-garantin för köksredskap gäller för material- och tillverkningsfel vid mottagande och granskning. KitchenAid ersätter produkter eller delar med identiska eller liknande produkter eller delar. För redskapsuppsättningar ersätts bara den felaktiga delen eller produkten efter mottagande och granskning. Denna garanti är begränsad till ursprungskonsumenten vid uppvisande av ett daterat köpbevis, och ersättningsrätten är inte överförbar.

Kostnaden för reparation eller ersättning under sådana omständigheter som undantas. I detta fall ska samtliga kostnader bäras av kunden.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Kundtjänst

Vid frågor eller för hjälp att hitta närmaste auktoriserade KitchenAid servicecenter, se våra kontaktpuppgifter nedan:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

- ☎ 00800 38104026
- ✉ www.kitchenaid.eu
- ✉ E-postadress:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

För andra länder: international.kitchenaid.com



Vi har forpligtet os til at hjælpe dig med at frembringe lækre måltider til familie og venner i mange år fremover. Opbevar denne vejledning ved hånden som en hjælp til at sikre dit keramiske produkt en lang levetid og høj ydeevne. Vejledningen gør det muligt for dig at anvende og behandle dit produkt på den bedst mulige måde. Din tilfredshed er det allervigtigste for os.

ADVARSLER

Læs alle sikkerhedsinformationer omhyggeligt og grundigt, inden du anvender dette produkt!

- Keramiske produkter kan sættes i fryseren og ovnen, men for at undgå mulig skade som følge af varmechok skal du undgå at sætte keramiske produkter i en varm ovn direkte fra fryseren. Sæt ikke varme keramiske produkter i fryseren eller ned i koldt vand, før de har fået stuetemperatur.
- Brug grydelapper eller ovnhandsker, når du håndterer varme keramiske produkter.
- Lad ikke børn tage varme keramiske produkter ud af ovnen uden opsyn.
- KitchenAids keramiske produkter kan tåle ovntemperaturer på op til 260°C.
- Må ikke anvendes på kogeplader eller med en anden direkte varme, såsom grille eller direkte flammer.

BRUG AF DIT KERAMISKE PRODUKT

Før første brug

- Fjern alle emballagematerialer og mærkater. Sørg venligt for korrekt genanvendelse.
- Skal vaskes med varmt sæbevand, skylles og tørres helt. Det er ikke nødvendigt at akklimatisere det keramiske produkt inden brug.

Generel brug

- Det keramiske produkt kan tåle ovntemperaturer på op til 260°C; men det anbefales ikke at sætte det keramiske produkt meget tæt på/direkte under grillen/stegeristen.
- Det keramiske produkt kan opbevares i fryseren.
- Det keramiske produkt kan anvendes til tilberedning eller opvarmning i mikroovn.
- De bedste resultater opnås ved tilsætning af en mindre mængde væske eller sauce i bunden af det keramiske produkt ved tilberedning med kød.
- Bage- eller stegetider kan variere ved anvendelse af keramik. Overvåg og juster bage- eller stegetiden efter behov.
- Brug et varmeunderlag eller en bordskåner, inden du sætter det varme keramiske produkt på en ubeskyttet overflade.
- Sæt ikke det varme keramiske produkt på en kold eller våd overflade for at undgå mulig skade. Sæt ikke en frossen ret i en varm ovn.
- Keramiske forme holder varmen længere tid end ildfaste standardforme, efter at de er taget ud af ovnen.

PLEJE AF DIT KERAMISKE PRODUKT

Rengøring af dit keramiske produkt

- Lad det keramiske produkt luftkøle og rengør det omhyggeligt efter hver brug.
- Brug ikke kold vand til det varme keramiske produkt. Lad det keramiske produkt køle helt af.
- Dette keramiske produkt fra KitchenAid kan vaskes i opvaskemaskine og sættes i det øvre eller nedre stativ. De bedste resultater i opvaskemaskinen opnås med producentens anbefalede vaskemidler og cyklusser.
- Det anbefales at vaske det keramiske produkt fra KitchenAid i varmt sæbevand, skylle det og tørre det med et blødt klæde.
- Brug ikke et ovenrensningmiddel eller andet rengøringsmiddel, der er slibende, eller som inderholder klorblegemidler.
- Sørg altid for at det keramiske produkt er rent og helt tørt, inden det sættes på plads.
- Vær forsigtig, når du håndterer det keramiske produkt, navnlig når du vasker det. Hvis delen smutter ud af hænderne på dig og går itu, skal du være meget forsigtig. Kanterne kan være ekstremt skarpe og forårsage skade. Det anbefales at bære gummihandsker, som hjælper med til at gribe fat om den glatte sæbebelagte overflade. Lad altid delen hvile på bunden af vasken, mens du vasker den og brug derefter begge hænder, når du skyller den.
- Fastbrændte madvarer fjernes ved at sætte det keramiske produkt i blød i varmt sæbevand i 15 til 20 minutter eller efter behov, inden det sættes i opvaskemaskinen.

Korrekt opbevaring af det keramiske produkt

- Opbevaring af keramiske produkter med metalredskaber kan forårsage ridser i overfladen.
- Sæt altid det keramiske produkt fra KitchenAid forsigtigt ned.
- De keramiske produkter er designet til at stable eller indsætte i hinanden for kompakt og let opbevaring.

GARANTI OG SERVICE

KitchenAids 5-årige garanti for keramiske produkter gælder i Europa, Mellemøsten og Afrika.

KitchenAids garanti på keramiske produkter gælder for fejl i materialet eller fremstillingen af produktet efter fremlæggelse af kvittering og undersøgelse. KitchenAid vil erstatte produktet med et identisk eller tilsvarende produkt. I tilfælde af et sæt af keramiske produkter vil kun den defekte del blive udskiftet efter fremlæggelse af kvittering og undersøgelse. Denne garanti er begrænset til den oprindelige forbruger efter fremlæggelse af et dateret købsbevis og dækningen kan ikke overdrages.

Nedenstående er ikke omfattet af denne garanti:

1. Skade som følge af almindelig slitage, såsom ridser, skår, pletter eller misfarvning på samtlige overflader eller anden skade, der ikke forringer køkkentøjets funktion.
2. Skade som følge af ukorrekt håndtering, uheld, ukorrekt og forkert anvendelse, brand, oversvømmelse, tyveri, naturkatastrofer, forsømmelighed, korrosion, ændring, udsættelse for ekstreme temperaturer eller manglende overholdelse af producentens brugs- og behandlingsanvisninger.
3. Skade eller brud på grund af tab eller stød.
4. Omkostninger til forsendelse, fragt eller forsikring til levering af erstatningsdele eller returnering af defekte produkter til et autoriseret KitchenAid Service Excellence Center.
5. Brug af dette produkt til kommercielle anvendelser.
6. Mindre defekter eller pletter på grund af variationer i maling, emalje, metaller, plastik, silikone, keramik, glas eller tekstil.
7. Erstatningsprodukter, når de er anvendt uden for Europa, Mellemøsten og Afrika.
8. Skader på overflader på grund af kemisk vekselvirkning eller rengøringsmidler, der indbefatter, men ikke er begrænset til, skuresvampe, slibende rengøringsmidler eller opvaskemaskiner.
9. Udskiftning af keramiske sæt, kun det defekte del vil blive udskiftet.

Hvis redskaber er indbefattet i dit sæt:

VEDLIGEHODELSE AF KØKKENREDSKABER AF TRÆ ELLER SILIKONE

Almindelig vedligeholdelse og anvendelse

- Køkkenredskaberne af træ eller træ + silikone er beregnet til madlavning.
- Køkkenredskaberne tåler varme op til 230°C.
- Køkkenredskaber af træ eller silikone skal holdes på afstand af kogeblus og kogeplader. Må ikke efterlades i varme gryder/pander eller i nærheden af varme kogeplader.

Opvask af køkkenredskaber

- Køkkenredskaber af silikone tåler maskinopvask.
- Køkkenredskaber af træ skal håndopvaskes.
- Køkkenredskaber af træ + silikone skal håndopvaskes.
- Stål/kobber og uld/børster af disse metaller laver ridser i alle materialer.

GARANTI OG SERVICE

KitchenAid køkkenredskaber er omfattet af 2 års garanti i Europa, Mellemøsten og Afrika.

KitchenAid garantien på køkkenredskaber dækker materiale- eller fabriktionsfejl, som konstateres ved modtagelse af produktet. KitchenAid ombytter produktet helt eller delvist med et identisk eller tilsvarende produkt. Ved køkkenredskabsæt ombyttes kun produktet eller den del af det, der er defekt, som konstateret ved modtagelse af produktet. Denne garanti gælder kun den oprindelige køber mod forevisning af en kvittering med dato, og garantidækningen kan ikke overdrages til andre.

Udgiften til reparation eller udskiftning ved de udelukkede omstændigheder. I dette tilfælde skal alle udgifter bæres af kunden.

KITCHENAID PÅTAGER SIG INTET ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

Kundeservice

Hvis du har spørgsmål eller ønsker at finde det nærmeste autoriserede KitchenAid Servicecenter, kan du finde vores kontaktoplysninger nedenfor:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

- ☎ 00800 38104026
- 🌐 www.kitchenaid.eu
- ✉ Postadresse:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIEN

For samtlige andre lande: international.kitchenaid.com



Tehtävänämme on auttaa sinua luomaan herkullisia aterioita perheellesi ja ystäville. Taataksesi keraamisten astioiden pitkän käyttöiän ja toimintakyvyn, pidä tämä ohje saatavilla. Siinä kerrotaan, kuinka parhaiten käytät ja hoidat tuotettasi. Tyytyväisyytesi on meidän tärkein tavoitteemme.

VAROITUKSET

Lue kaikki turvallisuustiedot huolellisesti läpi ennen tuotteen käyttöä!

- Keraamiset tuotteet ovat turvallisia käyttää pakastimessa ja uunissa. Vältäaksesi lämpöshokin aiheuttamat vauriot, älä kuitenkaan aseta keraamista astiaa kuumaan uuniin suoraan pakastimesta. Älä aseta kuumaa keraamista astiaa pakastimeen tai kylmään veteen, ennen kuin se on jäähtynyt huoneenlämpöiseksi.
- Käytä patalappuja tai uunikintaita käsitellessäsi kuumia keraamisia astioita.
- Älä anna lasten poistaa kuumaa keraamista astiaa uunista valvomatta.
- Keraamisten KitchenAid-astioiden uuninkestävyys on 260°C.
- Älä käytä liedellä tai muussa suorassa lämmössä kuten grillissä tai tullella.

KERAAMISEN ASTIAN KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat. Kierrätä pakkaukset ohjeiden mukaisesti.
- Pese kuumalla tiskiainevedellä, huuhtelee ja kuivaa perusteellisesti. Keraamisia astioita ei tarvitse kuivattaa ennen käyttöä.

Vleiset käyttöohjeet

- Keraamisten astioiden uuninkestävyys on 260°C; älä kuitenkaan aseta keraamista astiaa kovin lähelle lämpö- tai grillivastusta.
- Keraamisia astioita voi säilyttää pakastimessa.
- Keraamiset astiat ovat turvallisia käyttää mikroaaltouunissa ruuan valmistamiseen tai lämmittämiseen.
- Parhaan tuloksen saavuttamiseksi lisää pieni määrä nestettä tai kastiketta keraamisen astian pohjalle kypsentaesssi lihaa.
- Paistoaika voi vaihdella käytettäessä keraamista astiaa. Seuraa ja säädä kypsennysaikaa tarpeen mukaan.
- Käytä pannunalustaa, kun lasket kuumaa keraamisen astian suojaamattomalle pinnalle.
- Vältäaksesi mahdolliset vahingot älä aseta kuumaa keraamista astiaa kylmälle tai märälle pinnalle. Älä aseta jäistä astiaa kuumaan uuniin.
- Uunista poistamisen jälkeen keraaminen vuoka säilyttää kuumuutensa pidempään kuin tavallinen vuoka.

KERAAMISEN ASTIAN HOITO

Keraamisen astian puhdistus

- Anna keraamisen astian jäähtyä ja puhdistaa perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä aseta kuumaa keraamista astiaa kylmään veteen. Anna keraamisen astian jäähtyä kunnolla.
- Keraamiset KitchenAid-astiat voi puhdistaa tiskikoneessa ja asettaa joko ylä- tai alakoriin. Parhaan tuloksen saamiseksi tiskikoneessa käytä valmistajan suosittelemia tiskiaineita ja pesuohjelmia.
- Säilyttääksesi keraamiset KitchenAid-astiasi hyvinä suosittelemme pesemään ne lämpimässä tiskiainevedessä, huuhtelemaan ja kuivaamaan pehmeällä liinalla.
- ÄLÄ käytä uuninpuhdistusaineita tai hankaavia tai kloorivalkaisuaineita sisältäviä puhdistusaineita.
- Varmista aina, että keraaminen astia on puhdas ja kunnolla kuivattu ennen säilytystä.
- Ole varovainen käsitellessäsi keraamista astiaa etenkin pestessä. Jos astia luiskahtaa kädestäsi ja särkyy, ole varovainen. Reunat voivat olla erittäin teräviä ja aiheuttaa loukkaantumisia. Suosittelemme käyttämään kumikäsineitä, joilla on helpompi pitää kiinni liukkaasta pesuaineisesta pinnasta. Anna astian aina nojata astian pohjaan pestessäsi sitä ja pitele astiaa kahdella kädellä huuhdellessasi sitä.
- Poistaaksesi astiaan palaneen ruuan astiasta, liota sitä kuumassa tiskiainevedessä noin 15-20 minuuttia ennen kuin asetat sen tiskikoneeseen.

Säilytä keraaminen astia oikein

- Keraamisten astioiden säilyttäminen yhdessä metalliesineiden kanssa saattaa aiheuttaa naarmuuntumista.
- Sijoita keraamiset KitchenAid-astiat varovasti sisäkkäin.
- Keraamiset astiat on suunniteltu siten, että ne voi pinota päällekkäin tai sisäkkäin säilytyksen helpottamiseksi.

TAKUU JA HUOLTO

Keraamisten KitchenAid-astioiden 5 vuoden takuu on voimassa Euroopassa, Lähi-idässä ja Afrikassa.

Keraamisten KitchenAid-astioiden takuu koskee tuotteiden materiaalin tai valmistuksen virheitä, jotka huomataan tuotetta vastaanotettaessa.

KitchenAid korvaa tuotteen samanlaisella tai vastaavalla. Keraamisissa astiasarjoista korvataan ainoastaan virheellinen esine, jossa on havaittu puutteita tuotetta vastaanotettaessa. Tämä takuu koskee ainoastaan alkuperäistä asiakasta, jonka tulee esittää päivämäärällinen kuitti ostoksesta. Takuuta ei voi siirtää.

Mitä takuu ei kata:

- Tavallisen kulumisen aiheuttamia pintojen naarmuja, lovia, läikkiä tai värjäytyymiä tai muita vaurioita, jotka eivät vaikuta keittiötuotteen toimintaan.
- Vaurioita, jotka ovat syntyneet epäasianmukaisen käsittelyn, vahingon, väärinkäytön, tulen, tulvan, varkauden, luonnonilmiön, laiminlyönnin, syöpmisen, tuotteeseen tehtyjen muutostöiden, äärimmäisille lämpötiloille altistamisen tai valmistajan käyttö- ja hoito-ohjeiden noudattamatta jättämisen seurauksena.
- Pudottamisesta tai iskusta johtuvaa vaurioitumista tai hajoamista.
- Laivaus-, rahti- tai vakuutuskuuluja, jotka johtuvat korvaavien osien toimittamisesta tai viallisten tuotteiden palauttamisesta valtuutettuun KitchenAid-huoltopalveluun.
- Tuotteen käyttöä kaupallisessa tarkoituksessa.
- Vähäisiä epätätymällisyyksiä tai tahroja, jotka johtuvat maalin, lasitteen, metallin, muovin, silikonin, keramiikan, lasin tai tekstiilien vaihteluista.
- Korvaavia tuotteita Euroopan, Lähi-idän ja Afrikan ulkopuolella.
- Pinnan vaurioita, jotka johtuvat kemiallisista reaktioista tai puhdistusaineista, kuten hankaussienistä, hankaavista puhdistusaineista tai automaattitiskikoneista.
- Keraamisten astiasarjojen korvaamista. Ainoastaan esine, jossa on havaittu puutteita, korvataan.

Jos keittiövälineet sisältyvät settiin:

PUISTEN TAI SILIKONIVÄLINEIDEN HOITO

Vleiset hoito- ja käyttöohjeet

- Käytä kokkakukseen pussia tai puu + silikonivälineitä.
- Välineet kestävät kuumuutta jopa 230°C.
- Pidä puiset ja silikoniset välineet etäällä lieden liekestä tai lämpövastuksesta. Älä jätä niitä kuumalle pannulle tai lähelle kuumaa liettä.

Välineiden puhdistus

- Silikonivälineet ovat astianpesukoneen kestäviä.
- Puiset välineet ovat käsinpestäviä.
- Puu + silikonivälineet ovat käsinpestäviä.
- Teräs- tai kuparivilla-/harja naarmuttaa kaikkia materiaaleja.

TAKUU JA HUOLTO

KitchenAid-välineiden 2 vuoden takuu on voimassa Euroopassa, Lähi-idässä ja Afrikassa.

KitchenAid-välineiden takuu koskee tuotteiden materiaalin tai valmistuksen virheitä, jotka huomataan tuotetta vastaanotettaessa. KitchenAid korvaa tuotteen tai osan samanlaisella tai vastaavalla. Välinesarjoista korvataan ainoastaan virheellinen esine tai osa, jossa on havaittu puutteita tuotetta vastaanotettaessa. Tämä takuu koskee ainoastaan alkuperäistä asiakasta, jonka tulee esittää päivämäärällinen kuitti ostoksesta. Takuuta ei voi siirtää.

Muissa kuin takuun kattamissa tilanteissa syntyneitä korjaus- ja vaihtokustannuksia. Tässä tapauksessa asiakas vastaa kaikista kustannuksista.

KITCHENAID EI VASTAA EPÄSUORISTA VAHINGOISTA.

Asiakaspalvelu

Jos sinulla on kysyttävää tai löytääksesi lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltopalvelun:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

- ☎ 00800 38104026
- ✉ www.kitchenaid.eu
- 📍 Postiosoite:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIA

Kaikki muut maat: international.kitchenaid.com



Αποστολή μας είναι να σας βοηθήσουμε να δημιουργείτε για μια ζωή νοστιμότητας γεύματα για την οικογένεια και τους φίλους σας. Για να διασφαλίσετε την μεγάλη διάρκεια ζωής και απόδοσης των κεραμικών σκευών σας, κρατήστε εύκαιρο αυτό τον οδηγό. Θα σας υποδεικνύει τον καλύτερο τρόπο χρήσης και φροντίδας του προϊόντος σας. Η ικανοποίησή σας είναι ο Νο 1 στόχος μας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Διαβάστε προσεκτικά και σχολαστικά όλες τις πληροφορίες ασφάλειας πριν να χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν!

- Τα κεραμικά σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση στον καταψύκτη και τον φούρνο, ωστόσο για να αποφευχθεί πιθανή ζημιά από θερμικό σοκ, μην τοποθετείτε τα κεραμικά σκεύη σε καυτό φούρνο κατευθείαν από τον καταψύκτη. Μην τοποθετείτε τα καυτά κεραμικά σκεύη στον καταψύκτη ή μέσα σε κρύο νερό πριν να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου.
- Χρησιμοποιείτε πιάστρες ή γάντια φούρνου κατά τον χειρισμό καυτών κεραμικών σκευών.
- ΜΗΝ επιτρέψετε σε παιδιά να αφαιρούν καυτά κεραμικά σκεύη από τον φούρνο χωρίς επίβλεψη.
- Τα κεραμικά σκεύη της KitchenAid είναι κατάλληλα για χρήση στον φούρνο μέχρι και στους 260°C.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε επάνω σε εστία κουζίνας ή σε άλλη άμεση πηγή θερμότητας όπως το γκριλ ή η γυμνή φλόγα.

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΣΑΣ

Πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις ετικέτες. Παρακαλούμε ανακυκλώστε τα με σωστό τρόπο.
- Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε και στεγνώστε επιμελώς. Δεν χρειάζεται να δημιουργείτε «πατίνα» στα κεραμικά σκεύη πριν από την χρήση.

Γενική χρήση

- Τα κεραμικά σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση στον φούρνο μέχρι και στους 260°C. Ωστόσο, δεν συνιστούμε να τοποθετείτε τα κεραμικά σκεύη πολύ κοντά σε / απευθείας κάτω από το γκριλ / αντίσταση.
- Τα κεραμικά σκεύη μπορούν να αποθηκεύονται στον καταψύκτη.
- Τα κεραμικά σκεύη είναι κατάλληλα για μαγείρεμα ή ζέσταμα στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, προσθέστε μια μικρή ποσότητα υγρού ή σάλτσας στο κάτω μέρος του κεραμικού σκεύους σας όταν μαγειρεύετε κρέας.
- Ο χρόνος ψήσιματος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το κεραμικό σκεύος. Παρακολουθείτε και ρυθμίζετε τον χρόνο μαγειρέματος όπως κρίνεται αναγκαίο.
- Χρησιμοποιείτε προστατευτικές βάσεις ή πυροστάτες πριν να τοποθετήσετε τα καυτά κεραμικά σκεύη επάνω σε μη προστατευμένη επιφάνεια.
- Για την αποφυγή πιθανής ζημιάς, μην τοποθετείτε τα καυτά κεραμικά σκεύη σε κρύα ή υγρή επιφάνεια. Μην τοποθετείτε παγωμένο πιάτο μέσα σε καυτό φούρνο.
- Μετά από την αφαίρεση του κεραμικού σκεύους ψήσιματος από τον φούρνο, αυτό θα διατηρήσει την θερμότητα περισσότερο από ένα συνηθισμένο σκεύος ψήσιματος.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΩΝ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΣΑΣ

Καθαρισμός των κεραμικών σκευών σας

- Αφήνετε τα κεραμικά σκεύη να κρύνουν με την θερμοκρασία του περιβάλλοντος και καθαρίζετε τα επιμελώς μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε τα καυτά κεραμικά σκεύη κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό. Αφήνετε τα κεραμικά σκεύη να κρύνουν τελείως.
- Αυτά τα κεραμικά σκεύη της KitchenAid είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων και μπορούν να τοποθετηθούν είτε στο επάνω ή στο κάτω καλάθι. Για καλύτερα αποτελέσματα στο πλυντήριο πιάτων, χρησιμοποιήστε τα απορρυπαντικά πλυντηρίου και τους κύκλους πλύσης που συνιστά ο κατασκευαστής.
- Για να διατηρήσετε τα κεραμικά σκεύη KitchenAid, συνιστούμε να τα πλένετε με ζεστό σαπουνόνερο, να τα ξεπλένετε και να τα στεγνώνετε με μαλακά πετσέτα.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου ή οποιοδήποτε καθαριστικό που είναι λειαντικό ή που περιέχει λευκαντικό.
- Πάντα να διασφαλίσετε ότι τα κεραμικά σκεύη είναι εντελώς καθαρά και στεγνά πριν από την αποθήκευση.
- Να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό των κεραμικών σκευών, ιδιαίτερα κατά το πλύσιμο. Αν το σκεύος γλιστρήσει από τα χέρια σας και σπάσει, προσέξτε. Οι άκρες μπορεί να γίνουν εξαιρετικά αιχμηρές και να προκαλέσουν τραυματισμό. Συνιστούμε να φοράτε λαστιχένια γάντια που βοηθούν να πιάνετε γερά την ολισθηρή σαπουνισμένη επιφάνεια. Τοποθετείτε πάντα το σκεύος στον πάτο του νεροχύτη σας για να το πλένετε και στη συνέχεια ξεπλύνετε το κρατώντας το με τα δυο σας χέρια.

- Για να αφαιρέσετε τυχόν καμμένα υπολείμματα, μουλιάστε το κεραμικό σκεύος σε καυτό σαπουνόνερο για 15 με 20 λεπτά ή για όσο χρειάζεται πριν να το τοποθετήσετε στο πλυντήριο πιάτων.

Σωστή αποθήκευση των κεραμικών σκευών

- Η αποθήκευση κεραμικών σκευών μαζί με μεταλλικά εργαλεία μπορεί να προκαλέσει γδαρσίματα ή ξεφλούδισμα στην επιφάνεια.
- Φυλάσσετε πάντα προσεκτικά τα κεραμικά σκεύη KitchenAid.
- Τα κεραμικά σκεύη έχουν σχεδιαστεί για να στοιβάζονται ή να τοποθετούνται το ένα μέσα στο άλλο για συμπαγή και εύκολη αποθήκευση.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

Η εγγύηση 5 ετών για τα κεραμικά σκεύη KitchenAid ισχύει στην Ευρώπη, την Μέση Ανατολή και την Αφρική.

Η Εγγύηση KitchenAid για τα κεραμικά σκεύη ισχύει για αστοχία υλικού ή κακοτεχνία του προϊόντος κατόπιν παραλαβής και ελέγχου. Η KitchenAid θα παρέχει αντικατάσταση προϊόντος με πανομοιότυπο ή παρεμφερές αντικείμενο. Σε περίπτωση σερβιτσιών, μόνο το ελαττωματικό τεμάχιο ή ανταλλακτικό θα αντικατασταθεί μετά από την παραλαβή και τον έλεγχο. Η παρούσα εγγύηση περιορίζεται στον αρχικό καταναλωτή κατόπιν επίδειξης αποδεικτικού αγοράς με ημερομηνία και η κάλυψη δεν είναι μεταβιβάσιμη.

Τι δεν καλύπτεται από την παρούσα Εγγύηση:

1. Ζημιά από φυσική φθορά χρήσης όπως γδαρσίματα, βαθουλιάματα, κηλίδες ή αποχρωματισμός σε όλες τις επιφάνειες ή άλλη ζημιά που δεν παρεμποδίζει την λειτουργία του μαγειρικού σκεύους.
2. Ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλο χειρισμό, ατύχημα, κατάχρηση, κακή χρήση, φωτιά, πλημμύρα, κλοπή, ανωτέρα βία, αμέλεια, διάβρωση, τροποποίηση, έκθεση σε ακραίες θερμοκρασίες ή στην μη τήρηση των οδηγιών χρήσης και φροντίδας του κατασκευαστή.
3. Ζημιά ή σπάσιμο που οφείλεται σε πτώση ή πρόσκρουση.
4. Τέλη αποστολής, μεταφοράς ή ασφάλειας για την παράδοση των εξαρτημάτων αντικατάστασης ή για την επιστροφή ελαττωματικών προϊόντων σε Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευής της KitchenAid.
5. Χρήση του παρόντος προϊόντος σε εμπορικές εφαρμογές.
6. Μικρές ατέλειες ή ψεγάδια που οφείλονται σε αποκλίσεις στο χρώμα, το σμάλτο, τα μέταλλα, το πλαστικό, την σιλικόνη, το κεραμικό, το γυαλί ή στο ύφασμα.
7. Προϊόντα αντικατάστασης όταν χρησιμοποιούνται εκτός Ευρώπης, Μέσης Ανατολής και Αφρικής.
8. Ζημιές σε επιφάνειες που οφείλονται σε χημική επίδραση ή προϊόντα καθαρισμού όπως ενδεικτικά σφουγγαρόκια για τρίψιμο, προϊόντα καθαρισμού λείανσης ή αυτόματα πλυντήρια πιάτων.
9. Αντικατάσταση σετ κεραμικών σκευών, μόνο το ελαττωματικό τεμάχιο θα αντικατασταθεί.

Αν στο σετ σας περιλαμβάνονται εργαλεία:

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΓΙΑ ΤΑ ΞΥΛΙΝΑ Ή ΑΠΟ ΣΙΛΙΚΟΝΗ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

Γενική Φροντίδα και Χρήση

- Χρησιμοποιείτε τα ξύλινα ή από ξύλο + σιλικόνη εργαλεία κατά το μαγείρεμα.
- Τα εργαλεία είναι ανθεκτικά στην θερμότητα μέχρι και στους 230°C.
- Διατηρείτε τα ξύλινα εργαλεία και εκείνα από σιλικόνη μακριά από τις εστίες της κουζίνας ή από ανοιχτή φλόγα. Μην τα αφήνετε μέσα σε καυτό τηγάνι ή κοντά σε καυτές εστίες κουζίνας.

Καθαρισμός των εργαλείων σας

- Τα εργαλεία από σιλικόνη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Τα ξύλινα εργαλεία πλένονται μόνο στο χέρι.
- Τα εργαλεία από ξύλο + σιλικόνη πλένονται μόνο στο χέρι.
- Το σύρμα/βούρτστα από ασάλι/χαλκό προκαλεί γρατσουνιές σε όλα τα υλικά.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

Η εγγύηση 2 ετών για τα εργαλεία KitchenAid ισχύει στην Ευρώπη, την Μέση Ανατολή και την Αφρική.

Η Εγγύηση KitchenAid για τα εργαλεία ισχύει για αστοχία υλικού ή κακοτεχνία του προϊόντος κατόπιν παραλαβής και ελέγχου. Η KitchenAid θα παρέχει αντικατάσταση προϊόντος ή ανταλλακτικού με πανομοιότυπο ή παρεμφερές αντικείμενο. Σε περίπτωση σετ εργαλείων, μόνο το ελαττωματικό τεμάχιο ή ανταλλακτικό θα αντικατασταθεί μετά από την παραλαβή και τον έλεγχο. Η παρούσα εγγύηση περιορίζεται στον αρχικό καταναλωτή κατόπιν επίδειξης αποδεικτικού αγοράς με ημερομηνία και η κάλυψη δεν είναι μεταβιβάσιμη.

Το κόστος επισκευής ή αντικατάστασης υπό τις αποκλειόμενες συνθήκες. Στην περίπτωση αυτή, όλα τα έξοδα επιβαρύνουν τον πελάτη.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Εξυπηρέτηση Πελατών

Για τυχόν ερωτήσεις ή για να βρείτε το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευής της KitchenAid, παρακαλούμε δείτε τα στοιχεία επικοινωνίας μας παρακάτω:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026

🌐 www.kitchenaid.eu

📍 Δ/νση ηλ. ταχυδρομείου:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Για όλες τις υπόλοιπες χώρες: international.kitchenaid.com

Naša je misija pomoći vam u cjeloživotnom stvaranju ukusnih obroka za obitelji i prijatelje. Držite ovaj priručnik pri ruci kako biste osigurali dugotrajnost i učinkovitost svog posuđa za pečenje. U njemu možete saznati koji su najbolji načini upotrebe i održavanja proizvoda. Vaše je zadovoljstvo naš osnovni cilj.

UPOZORENJA

Pozorno i detaljno pročitajte sve sigurnosne upute prije upotrebe ovog proizvoda!

- Keramičko posuđe može se sigurno upotrebljavati u zamrzivaču i pećnici, međutim, kako biste izbjegli moguću štetu od toplinskog udara, ne stavljajte keramičko posuđe iz zamrzivača u vruću pećnicu. Ne stavljajte vruće keramičko posuđe u zamrzivač ili hladnu vodu prije nego što se ohladi na sobnu temperaturu.
- Upotrebljavajte držače za lonce ili kuhinjske rukavice prilikom rukovanja vrućim keramičkim posuđem.
- Nemojte dopuštati djeci da bez nadzora vade vruće keramičko posuđe iz pećnice.
- Keramičko posuđe KitchenAid može se upotrebljavati u pećnici do temperature od 260°C.
- Nemojte ga upotrebljavati na štednjaku ili ondje gdje je izloženo izravnoj toplini, kao npr. na roštilju ili izravnom plamenu.

UPOTREBA KERAMIČKOG POSUĐA

Prije prve upotrebe

- Uklonite svu ambalažu i oznake. Ispravno reciklirajte.
- Operite u toploj vodi sa sapunicom, isperite i temeljito osušite. Prije upotrebe nije potrebno obraditi površinu keramičkog posuđa.

Opća upotreba

- Keramičko posuđe može se upotrebljavati u pećnici do temperature od 260°C, međutim, ne preporuča se stavljati keramičko posuđe u neposrednu blizinu ili izravno ispod roštilja / peći za pečenje.
- Keramičko posuđe može se pohraniti u zamrzivaču.
- Keramičko posuđe može se upotrebljavati za kuhanje ili zagrijavanje u mikrovalnoj pećnici.
- Za najbolje rezultate kada kuhate s mesom, dodajte malo tekućine ili umaka na dno svojeg keramičkog posuđa.
- Vrijeme pečenja može biti različito kada upotrebljavate keramičko posuđe. Pratite i po potrebi prilagodite vrijeme kuhanja.
- Koristite podlogu za vruće predmete ili podložak kada stavljate vruće keramičko posuđe na nezaštićenu površinu.
- Kako biste izbjegli moguću štetu, ne stavljajte vruće keramičko posuđe na hladnu ili vlažnu površinu. Ne stavljajte smrznuta jela u vruću pećnicu.
- Nakon vađenja iz pećnice, keramičko posuđe za pečenje dulje će zadržati toplinu od standardnog posuđa za pečenje.

BRIGA O KERAMIČKOM POSUĐU

Čišćenje keramičkog posuđa

- Ostavite keramičko posuđe da se ohladi i temeljito ga očistite nakon svake upotrebe.
- Nemojte stavljati vruće keramičko posuđe pod hladnu vodu. Ostavite keramičko posuđe da se u potpunosti ohladi.
- Ovo keramičko posuđe KitchenAid može se prati u perilici posuđa i može se staviti u gornju ili donju ladicu. Kako biste ostvarili najbolji učinak pranja u perilici posuđa, upotrebljavajte deterdžente za perilicu posuđa i cikluse pranja koje preporučuje proizvođač.
- Kako biste očuvali keramičko posuđe KitchenAid, preporučuje se da ga perete u toploj vodi sa sapunicom, isperete i posušite mekanim ručnikom.
- Nemojte upotrebljavati sredstvo za čišćenje pećnice ili sredstvo za čišćenje koje je abrazivno ili sadrži bjelilo na bazi klora.
- Uvijek obratite pažnju da je keramičko posuđe čisto i temeljito osušeno prije nego što ga spremite.
- Budite pažljivi kada rukujete keramičkim posuđem, osobito prilikom pranja. Ako posuđe sklizne iz vaše ruke i razbije se, budite vrlo oprezni. Rubovi mogu biti izrazito oštri i mogu uzrokovati ozljedu. Preporučujemo korištenje gumenih rukavica koje pomažu kod držanja površina skliskih od sapunice. Neka posuđe uvijek bude na dnu sudopera tijekom pranja, a kod ispiranja ga držite s dvije ruke.
- Za uklanjanje zapečene hrane, stavite keramičko posuđe u toplu vodu sa sapunicom na 15 do 20 minuta, ili koliko je potrebno, prije nego što ga stavite u perilicu posuđa.

Pravilno spremanje keramičkog posuđa

- Spremanje keramičkog posuđa zajedno s metalnim priborom može dovesti do nastanka ogrebotina ili otkrnuća površine.
- Uvijek oprezno pohranjujte keramičko posuđe KitchenAid.
- Keramičko posuđe dizajnirano je tako da se može slagati ili pohraniti na način koji omogućuje kompaktno i jednostavno spremanje

JAMSTVO I SERVIS

Petogodišnje jamstvo na keramičko posuđe KitchenAid vrijedi u Europi, na Bliskom istoku i u Africi. KitchenAid jamstvo na keramičko posuđe odnosi se na greške u materijalu ili izradi proizvoda koje utvrdimo po primitku i pregledu. Tvrtka KitchenAid će osigurati zamjenu s identičnim ili sličnim proizvodom. Kada se radi o setovima keramičkog posuđa, zamjenjuje se samo komad posuđa s greškom nakon što ga primimo i pregledamo. Ovo jamstvo vrijedi samo za izvornog kupca nakon podnošenja dokaza o kupnji s označenim datumom i ne može se prenijeti.

Jamstvo ne pokriva:

- Štetu nastalu običnim trošenjem proizvoda, poput nastanka ogrebotina, udubina, mrlja ili izbljedjelih mjesta na svim površinama, ili štetu koja ne utječe na funkcionalnost kuhinjskog posuđa.
- Štetu nastalu zbog neprimjerenog rukovanja, nepažnje, prekomjerne upotrebe, pogrešne upotrebe, požara, poplave, krađe, više sile, nemara, korozije, izmjena, izloženosti ekstremnim temperaturama ili nepridržavanja uputa proizvođača u vezi s upotrebom i održavanjem proizvoda.
- Štetu ili lom od pada ili udarca.
- Naknade za dostavu, vozarinu ili osiguranje potrebne za dostavu zamjenskih dijelova ili povratka oštećenih proizvoda ovlaštenom servisnom centru izvrsnosti tvrtke KitchenAid.
- Upotrebu ovog proizvoda u komercijalne svrhe.
- Manje nedostatke ili neispravnosti zbog različitosti boje, emajla, metala, plastike, silikona, keramike, stakla ili tkanine.
- Zamjenske proizvode koji se upotrebljavaju izvan Europe, Bliskog istoka i Africe
- Štetu nastalu zbog kemijskog djelovanja ili sredstava za čišćenje, uključujući između ostalog spužvice za ribanje, abrazivna sredstva i automatske perilice posuđa.
- Zamjenu setova keramičkog posuđa; zamijenit će se samo neispravni predmet.

Kada je u set uključen i pribor:

BRIGA O DRVENOM ILI SILIKONSKOM PRIBORU

Opća briga i upotreba

- Kod kuhanja koristite drveni ili drveni + silikonski pribor.
- Pribor je otporan na temperaturu do 230°C.
- Drveni i silikonski pribor držite podalje od plamena ili grijače površine štednjaka. Ne ostavljajte u vrućoj tavi ili u blizini vrućeg štednjaka.

Čišćenje pribora

- Silikonski pribor može se prati u perilici posuđa.
- Drveni pribor može se prati samo ručno.
- Kombinacija drvenog + silikonskog pribora može se prati samo ručno.
- Čelik/bakar ili vunena četka će ogrebat i sve materijale.

JAMSTVO I SERVIS

Dvogodišnje jamstvo na pribor KitchenAid vrijedi u Europi, na Bliskom istoku i u Africi. KitchenAid jamstvo na pribor odnosi se na greške u materijalu ili izradi proizvoda utvrđene po primitku i pregledu. Tvrtka KitchenAid će osigurati zamjenu s identičnim ili sličnim proizvodom ili dijelom. Kada se radi o setovima pribora, zamjenjuje se samo komad ili dio pribora s greškom nakon što ga primimo i pregledamo. Ovo jamstvo vrijedi samo za izvornog kupca nakon podnošenja dokaza o kupnji s označenim datumom i ne može se prenijeti.

Nisu pokriveni troškovi popravka ili zamjene u izdvojenim okolnostima. U tom slučaju sve troškove snosi kupac.

KITCHENAID NE PREUZIMA ODGOVORNOST ZA NEIZRAVNU ŠTETU.

Služba za korisnike

Ako imate pitanja za korisničku službu ili želite pronaći najbliži ovlašteni servisni centar tvrtke KitchenAid, obratite nam se putem kontaktnih podataka u nastavku:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 013028226

🌐 www.kitchenaid.eu

✉ Adresa e-pošte:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIJA

Za sve ostale države: international.kitchenaid.com



Zavezani smo k temu, da vam vse življenje pomagamo ustvarjati okusne obroke za družino in prijatelje. Da bi zagotovili dolgotrajnost in zmogljivost svojih pekačev, imejte ta navodila pri roki. Tako boste opremljeni z najboljšimi načini, kako uporabljati in vzdrževati svoj izdelek. Vaše zadovoljstvo je naš najpomembnejši cilj.

OPOZORILA

Pred uporabo tega izdelka pozorno in temeljito preberite vse varnostne informacije!

- Keramična posoda je primerna za uporabo v zamrzovalniku in pečici, vendar je ne prestavljajte neposredno iz zamrzovalnika v vročo pečico, da se izognete morebitnim poškodbam zaradi toplotnega šoka. Dokler se vroča keramična posoda ne ohladi na sobno temperaturo, je ne postavljajte v zamrzovalnik ali mrzlo vodo.
- Za prijetanje vroče keramične posode uporabite kuhinjske prijemalke ali rokavice.
- Otrokom ne dovolite, da vročo keramično posodo iz pečice jemljejo brez nadzora.
- Keramična posoda KitchenAid je primerna za uporabo v pečici do temperature 260°C.
- Ne uporabljajte je na štedilniku ali katerem koli drugem viru neposredne toplote, kot je žar ali neposredni plamen.

UPORABA KERAMIČNE POSODE

Pred prvo uporabo

- Odstranite vso embalažo in nalepke. Ustrezno reciklirajte.
- Pomijte z vročo milnico, splaknite in dobro osušite. Pred uporabo keramične posode ni treba osušiti.

Splošna uporaba

- Keramična posoda je primerna za uporabo v pečici do temperature 260°C, vendar ne priporočamo, da jo postavljate v neposredno bližino/neposredno pod žar/raženj.
- Keramično posodo lahko postavite v zamrzovalnik.
- V keramični posodi lahko hrano kuhate ali pogrevate v mikrovalovni pečici.
- Za najboljše rezultate pri peki mesa na dno vlijte majhno količino tekočine ali omake.
- Čas peke se lahko pri uporabi keramične posode razlikuje. Čas peke spremljajte in ga po potrebi prilagodite.
- Preden vročo keramično posodo postavite na nezaščiten površino, uporabite zaščitno podlogo ali podstavek.
- Da se izognete morebitni škodi, vroče keramične posode na polagajte na hladno ali mokro površino. Zamrznjene jedi ne dajajte v vročo pečico.
- Ko keramično posodo vzamete iz pečice, bo ostala vroča dlje kot običajna posoda.

VZDRŽEVANJE KERAMIČNE POSODE

Čiščenje keramične posode

- Keramična posoda naj se ohladi na zraku, po vsaki uporabi pa jo temeljito očistite.
- Vroče keramične posode ne polagajte v mrzlo vodo. Pustite, da se keramična posoda popolnoma ohladi.
- Ta keramična posoda KitchenAid je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju, in sicer tako v zgornji kot spodnji košari. Za najboljše rezultate v pomivalnem stroju uporabite detergent in program pranja, ki ju priporoča proizvajalec.
- Za zaščito keramične posode KitchenAid priporočamo, da jo pomijete v topli milnici, splaknete in obrišete z mehko krpo.
- Ne uporabljajte čistila za pečico, abrazivnih čistil ali čistil, ki vsebujejo belilo s klorom.
- Vedno poskrbite, da je keramična posoda pred shranjevanjem čista in suha.
- Pri ravnanju s keramično posodo bodite previdni, še posebej med pomivanjem. Če vam posoda zdrsne iz rok in se polomi, bodite zelo previdni. Robovi so lahko zelo ostri, zato se lahko poškodujete. Priporočamo uporabo gumijastih rokavic, s katerimi boste lažje prijeli spolzko milnato površino. Med pomivanjem naj bo posoda vedno na dnu korita, pri splakovanju pa jo držite z obema rokama.
- Za odstranjevanje zapečene hrane keramično posodo 15 do 20 minut ali kakor dolgo je potrebno namakajte v vroči milnici, preden jo položite v pomivalni stroj.

Pravilno shranjevanje keramične posode

- Shranjevanje keramične posode skupaj s kovinskimi pripomočki lahko povzroči praske ali okrušenost površine.
- Keramično posodo KitchenAid vedno previdno zložite.
- Keramična posoda je oblikovana tako, da se lepo zloži, tudi ena v drugo, potrebuje malo prostora in omogoča preprosto shranjevanje.

GARANCIJA IN SERVIS

Petletna garancija za življenjsko dobo za keramično posodo KitchenAir velja v Evropi, na Bližnjem vzhodu in v Afriki. Garancija za keramično posodo KitchenAid krije poškodbe materiala ali napake v izdelavi na podlagi prejema izdelka in njegovega pregleda.

Podjetje KitchenAid bo zagotovilo zamenjavo izdelka z enakim ali podobnim izdelkom. V primeru kompletov keramične posode bo po prejemu in pregledu zamenjan samo poškodovan izdelek. Ta garancija je omejena na izvirnega kupca ob predložitvi datiranega dokazila o nakupu. Kritje ni prenosljivo.

Česa ta garancija ne pokriva:

- Poškodb zaradi običajne obrabe in poškodb, kot so praske, udrtine, madeži ali razbarvanje vseh površin, ali druge škode, ki ne poslabša delovanja posode.
- Poškodb zaradi neustreznega ravnanja, nesreče, zlorabe, napačne uporabe, požara, poplave, kraje, višje sile, zanemarjanja, korozije, sprememb, izpostavljenosti ekstremnim temperaturam ali nespoštovanja proizvajalčevih navodil za uporabo in vzdrževanje.
- Poškodb ali zlomov zaradi padcev ali udarov.
- Stroškov pošiljanja, prevoza ali zavarovanja za dostavo nadomestnih delov ali vračilo okvarjenih izdelkov pooblaščenemu servisu za odličnost KitchenAid.
- Uporabe tega izdelka v komercialne namene.
- Manjših nepravilnosti ali napak zaradi sprememb barve, emajla, kovine, plastike, silikona, keramike, stekla ali tkanine.
- Nadomestnih izdelkov, ki se uporabljajo zunaj Evrope, Bližnjega vzhoda in Afrike.
- Poškodb površine zaradi kemične interakcije ali čistilnih sredstev, med drugim blazinic za čiščenje, abrazivnih čistil ali avtomatskih pomivalnih strojev.
- Zamenjave kompleta keramične posode. Zamenjan bo samo poškodovan izdelek.

Če so v vašem kompletu tudi pripomočki:

VZDRŽEVANJE LESENIH ALI SILIKONSKIH PRIPOMOČKOV

Splošno vzdrževanje in uporaba

- Pri kuhanju uporabljajte lesene ali lesene in silikonske pripomočke.
- Pripomočki so odporni proti temperaturam do temperature 230°C.
- Lesenih in silikonskih pripomočkov ne približujte plamenom ali vročim delom štedilnika. Ne puščajte jih v vroči posodi ali bližini vroče kuhalne plošče. Čiščenje pripomočkov
- Silikonski pripomočki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Lesene pripomočke je treba pomivati ročno.
- Pripomočke, ki so izdelani iz kombinacije lesa in silikona, je treba pomivati ročno.
- Krtačka ali gobica iz jekla ali bakra bo spraskala material.

GARANCIJA IN SERVIS

Dveletna garancija za pripomočke KitchenAir velja v Evropi, na Bližnjem vzhodu in v Afriki. Garancija za pripomočke KitchenAid velja za poškodbe materiala ali napake v izdelavi na podlagi prejema izdelka in njegovega pregleda. Podjetje KitchenAid bo zagotovilo zamenjavo izdelka ali dela izdelka z enakim ali podobnim izdelkom. V primeru kompletov pripomočkov bo po prejemu in pregledu zamenjan samo poškodovan izdelek ali del. Ta garancija je omejena na izvirnega kupca ob predložitvi datiranega dokazila o nakupu. Kritje ni prenosljivo.

Stroškov popravila ali zamenjave v izvzetih okoliščinah. V tem primeru vse stroške nosi stranka.

KITCHENAID NE PREVZEMA NOBENE ODGOVORNOSTI ZA POSREDNO ŠKODO.

Služba za stranke

Če imate vprašanje ali potrebujete informacije o najbližjem pooblaščenem servisu za KitchenAid, poiščite podatke za stik spodaj:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026
 🌐 www.kitchenaid.eu
 ✉ Poštni naslov:

KitchenAid Europa, Inc.
 PO BOX 19
 B-2018 ANTWERP 11
 BELGIJA

Za vse druge države: international.kitchenaid.com



Jsmo odhodlaní pomáhat vám při vytváření skvělých jídel pro rodinu a přátele po celý váš život. Tento návod si uschovejte, abyste zajistili, že vám nádoby na pečení budou dlouho a dobře sloužit. Dočtete se v něm, jak daný výrobek nejlépe používat a jak se o něj starat. Vaše spokojenost je pro nás na prvním místě.

VAROVÁNÍ

Veškeré informace ohledně bezpečnosti si pozorně a pečlivě přečtěte před zahájením používání výrobku!

- Keramiku lze používat v mrazáku i v troubě. Nedávejte však keramické nádoby do rozehřáté trouby přímo z mrazáku, aby nedošlo k jeho poškození teplotním šokem. Zahřáté keramické nádoby lze dát do mrazáku nebo do studené vody teprve po vychladnutí na pokojovou teplotu.
- Při manipulaci s horkým keramickým nádobím používejte chňapky a podložky pod horké nádoby.
- Nenechávejte děti brát horké keramické nádoby z trouby bez dozoru.
- Keramické nádoby KitchenAid je vhodné pro použití v troubě do 260°C.
- Není určeno na sporáky a jiné přímé zdroje tepla, jako je gril nebo plamen.

POUŽÍVÁNÍ KERAMICKÉHO NÁDOBÍ

Před prvním použitím

- Odstraňte veškeré části obalu a všechny etikety. Zrecykujte vhodným způsobem.
- Umyjte nádoby v teplé vodě se saponátem, opláchněte a důkladně osušte. Keramické nádoby není nutné před zahájením používání vypálit.

Obecné pokyny pro používání

- Keramické nádoby lze používat v troubě do 260°C, nedoporučuje se však toto nádoby umísťovat do bezprostřední blízkosti grilu či roštu nebo přímo pod ně.
- Keramické nádoby lze ukládat do mrazáku.
- Keramické nádoby lze používat na vaření nebo ohřev v mikrovlnné troubě.
- Při přípravě masa dosáhnete nejlepších výsledků, pokud na dno pekáče nalijete trochu vody nebo šťávy.
- Doba pečení se při použití keramického nádobí může lišit. Sledujte přípravu a přizpůsobte dobu pečení podle potřeby.
- Horké keramické nádoby nepokládejte přímo na nechráněný povrch, použijte podložku nebo trojnožku.
- Nepokládejte horké keramické nádoby na studené nebo mokré povrchy, aby nedošlo k jeho poškození. Nádoby vytaženou z mrazáku nedávejte do rozehřáté trouby.
- Keramické pekáče zůstanou po vytažení z trouby horké déle než standardní pekáče.

ÚDRŽBA KERAMICKÉHO NÁDOBÍ

Mytí keramického nádobí

- Nechte keramické nádoby po vaření volně vychladnout a po každém použití je důkladně umyjte.
- Horké keramické nádoby nepolevujte studenou vodou. Nejprve je nechte úplně vychladnout.
- Toto keramické nádoby KitchenAid lze mýt v myčce na horní i spodní polici. Pro dosažení lepších výsledků při mytí v myčce doporučujeme používat čisticí prostředky a mycí cykly doporučené výrobcem.
- V rámci správné údržby keramického nádobí KitchenAid doporučujeme umývat nádoby v teplé vodě se saponátem a utírat do sucha měkkou utěrkou.
- Zákaz používání čističů na trouby či jiných abrazivních čističů nebo bělicích čističů obsahujících chlór.
- Před uložením musí být keramické nádoby vždy dokonale umyté a usušené.
- S keramickým nádobím manipulujte opatrně, zejména při mytí. Pokud vám vyklouzne z ruky a rozbije se, dávejte dobrý pozor. Střeby mohou být velmi ostré a mohly by způsobit zranění. Doporučujeme používat gumové rukavice, které usnadňují uchopení povrchu namočeného ve vodě se saponátem. Při mytí mějte vždy nádobu položenou na dně dřezu a při oplachování ji držte oběma rukama.
- Pro odstranění připečených zbytků jídel nádobí před vložením do myčky namočte na 15-20 minut nebo dle potřeby do teplé vody se saponátem.

Náležitě skladování keramického nádobí

- Při skladování keramického nádobí společně s kovovými věcmi může dojít k poškrábání nebo odštipnutí povrchu.
- Keramické nádoby KitchenAid vždy ukládejte opatrně.
- Nádoby je navrženo tak, aby bylo možné jednotlivé kusy skládat na sebe nebo vkládat do sebe

ZÁRUKA A SERVIS

Pětiletá záruka na keramické nádoby KitchenAid platí v Evropě, na Blízkém Východě a v Africe. Záruka, kterou společnost KitchenAid poskytuje na keramické nádoby, se vztahuje na vady materiálu a zpracování zjištěné na základě prohlídky produktu při převzetí. Společnost KitchenAid vadný produkt vymění za stejný nebo podobný produkt. U sad keramického nádobí bude vyměněn pouze ten kus, u kterého byla na základě prohlídky při převzetí zjištěna vada. Tato záruka se poskytuje pouze původnímu majiteli na základě předložení dokladu o zakoupení označeného datem, a je nepřenositelná.

Na co se tato záruka nevztahuje:

1. Na poškození v důsledku běžného používání a opotřebení, včetně škrábanců, promáčklín, skvrn nebo blednutí barvy a dalších poškození, která nemají vliv na funkčnost nádobí. To se týká všech povrchů.
2. Na poškození způsobené nevhodným zacházením, nehodou, nevhodným nebo nesprávným použitím, dále poškození vzniklé v důsledku ohně, povodně, krádeže, vyšší moci, nedbalosti, koroze, úprav, vystavení extrémním teplotám nebo v důsledku nedodržení pokynů výrobce ohledně užívání a údržby.
3. Na poškození nebo rozbítí při upadnutí nebo nárazu.
4. Na náklady na přepravné, balné a pojistné za doručení náhradních dílů na výměnu nebo za vrácení poškozených výrobků do autorizovaného servisního centra KitchenAid Service Excellence Center.
5. Na komerční využití tohoto produktu.
6. Na drobné nedokonalosti či vady vzniklé v důsledku rozdílů v barvě, laku, kovu, plastu, silikonu, keramice, skle nebo textilu.
7. Na výměnu produktů mimo Evropu, Blízký Východ nebo Afriku
8. Na poškození povrchu vzniklé v důsledku chemické interakce nebo způsobené čisticími prostředky, mj. včetně drátěnek, abrazivních čističů nebo automatických myček.
9. Na výměnu celých sad keramického nádobí-provádí se výměna pouze poškozeného produktu nebo jeho částí.

Jestliže vaše sada obsahuje náčiní:

ÚDRŽBA DŘEVĚNÉHO A SILIKONOVÉHO NÁČINÍ

Obecné pokyny pro údržbu a používání

- Při vaření používejte dřevěné náčiní nebo náčiní z kombinace dřeva a silikonu.
- Náčiní je určené pro použití při teplotách do 230°C.
- Udržujte dřevěné a silikonové náčiní mimo plotny či plameny. Nenechávejte náčiní v horkých hrncích nebo v blízkosti horkého sporáku. Mýtí náčiní
- Silikonové náčiní lze mýt v myčce.
- Dřevěné náčiní lze mýt pouze ručně.
- Náčiní z kombinace dřeva a silikonu lze mýt pouze ručně.
- Ocelové či měděné drátěnky a kartáče způsobí poškrábání všech materiálů

ZÁRUKA A SERVIS

Dvouletá záruka na náčiní KitchenAid platí v Evropě, na Blízkém Východě a v Africe. Záruka, kterou společnost KitchenAid poskytuje na náčiní, se vztahuje na vady materiálu a zpracování zjištěné na základě prohlídky produktu při převzetí. Společnost KitchenAid vadný produkt nebo díl vymění za stejný nebo podobný produkt. U sad náčiní bude vyměněn pouze ten produkt nebo díl, u kterého byla na základě prohlídky při převzetí zjištěna vada. Tato záruka se poskytuje pouze původnímu majiteli na základě předložení dokladu o zakoupení označeného datem, a je nepřenositelná. Co společnost KitchenAid nehradí: Náklady na opravu nebo výměnu na základě uvedených výjimek hradí zákazník. Servis musí být prováděn autorizovaným servisním centrem KitchenAid Service Excellence Center.

Náklady na opravu nebo výměnu za vyloučených okolností. V takovém případě veškeré náklady hradí zákazník.

SPOLEČNOST KITCHENAID NENESE ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMO VZNIKLÉ ŠKODY.

Zákaznický servis

V případě jakýchkoli dotazů nebo potřeby najít nejbližší autorizované servisní centrum KitchenAid Service Center prosím využijte níže uvedené kontakty:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026
 🌐 www.kitchenaid.eu
 ✉ emailová adresa:

KitchenAid Europa, Inc.
 PO BOX 19
 B-2018 ANTWERP 11
 BELGIUM

Pro všechny ostatní země: international.kitchenaid.com



Sme odhodlaní pomáhať vám pri tvorbe chutných jedál pre vašu rodinu a priateľov po celý váš život. Majte tento návod po ruke, aby ste zaistili dlhú životnosť a výkon vašich nádob na pečenie. Poskytne vám ten najlepší spôsob na používanie a starostlivosť o váš produkt. Vaša spokojnosť je našim cieľom číslo 1.

VAROVANIA

Pred použitím výrobku si pozorne a v úplnosti prečítajte všetky informácie týkajúce sa bezpečnosti!

- Aj keď je keramický riad vhodný na použitie v mrazničke a v rúre, nedávajte keramický riad do horúcej rúry priamo z mrazničky, aby nedošlo k jeho prípadnému poškodeniu vplyvom tepelného šoku. Horúci keramický riad sa pred vložením do mrazničky alebo studenej vody musí ochladiť na izbovú teplotu.
- Pri narábaní s horúcim keramickým riadom použite kuchynské rukavice alebo chňapky.
- Nedovoľte deťom bez dozoru vyberať horúci keramický riad z rúry.
- Keramický riad KitchenAid je vhodný na použitie v rúre do maximálnej teploty 260°C.
- Nepoužívajte ho na platni ani na žiadnom povrchu s priamym ohrevom, ako je gril alebo priamy plameň.

POUŽÍVANIE KERAMICKÉHO RIADU

Pred prvým použitím

- Odstráňte všetok obalový materiál a štítky. Potom ich správne ich recyklujte.
- Riad umyte v teplej vode so saponátom, opláchnite a poriadne vysušte. Keramický riad nie je potrebné pred použitím nijak upravovať.

Všeobecné použitie

- Keramický riad je vhodný na použitie v rúre do maximálnej teploty 260°C. Keramický riad však neodporúčame umiestňovať do bezprostrednej blízkosti ku grilu/raňža ani priamo pod nich.
- Keramický riad sa môže držať v mrazničke.
- Keramický riad je vhodný na varenie alebo ohrev v mikrovlnnej rúre.
- Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov pri príprave mäsa pridajte na dno nádoby malé množstvo tekutiny alebo omáčky.
- Pri používaní keramického riadu na pečenie sa dĺžka času môže líšiť. Čas varenia sledujte a v prípade potreby ho upravte.
- Pri umiestnení horúceho keramického riadu na nechránený povrch použite podložku pod hrniec alebo trojnožku.
- Horúci keramický riad nekladte na studený ani vlhký povrch. Zabráni sa tým jeho prípadnému poškodeniu. Nádoby, ktoré ste práve vybrali z mrazničky, nekladte do horúcej rúry.
- Keramický riad na pečenie udržiava po vybratí z rúry teplotu dlhšie ako štandardný riad na pečenie.

STAROSTLIVOSŤ O KERAMICKÝ RIAD

Čistenie keramického riadu

- Po každom použití nechajte keramický riad vychladnúť na vzduchu, a potom ho dôkladne vyčistite.
- Horúci keramický riad nedávajte pod studenú vodu. Keramický riad nechajte úplne vychladnúť.
- Tento keramický riad KitchenAid sa môže umývať v umývačke riadu a môžete ho umiestniť do horného alebo dolného koša. Aby sa riad v umývačke čo najlepšie umyl, používajte výrobcom odporúčaný čistiaci prostriedok a umývací cyklus.
- Aby ste zachovali keramický riad KitchenAid v dobrom stave, odporúčame ho umývať v teplej vode so saponátom, opláchnuť a osušiť mäkkou utierkou.
- Nepoužívajte čistiaci prostriedok na čistenie rúr ani žiadny abrazívny čistiaci prostriedok či prostriedok s chlórovým bieliadlom.
- Keramický riad sa pred odložením musí vždy vyčistiť a dôkladne vysušiť.
- Pri manipulácii s keramickým riadom, najmä pri jeho umývaní, buďte opatrní. Ak vám riad vyklzne z rúk alebo praskne, narábajte s ním veľmi opatrne. Hrany môžu byť mimoriadne ostré a môžu spôsobiť poranenie. Na uchopenie klzkého povrchu po umytí saponátom sa odporúča použiť gumené rukavice. Pri umývaní nechajte riad položený na dne umývadla a pri následnom opláchnutí použite na jeho držanie obe ruky.
- Na odstránenie pripálených zvyškov jedla namočte keramický riad na 15 až 20 minút do teplej vody so saponátom. Tento postup je možné použiť aj pred vložením keramického riadu do umývačky.

Správne skladovanie kuchynského riadu

- Skladovanie keramického riadu spoločne s inými kovovými nástrojmi môže spôsobiť poškrabanie alebo odlupovanie povrchu.
- Kusy keramického riadu KitchenAid vkladajte jeden do druhého zakaždým veľmi opatrne.
- Keramický riad je vyhotovený tak, že ho možno ukladať na seba alebo vkladať jeden do druhého, vďaka čomu je možné jeho kompaktné a ľahké skladovanie

ZÁRUKA A SERVIS

5 ročná záruka na kuchynský riad KitchenAid platí v Európe, na Strednom Východe a v Afrike. Záruka na keramický riad KitchenAid sa vzťahuje na chyby materiálu alebo spracovanie výrobku zistené pri jeho prevzatí a kontrole. Spoločnosť KitchenAid vymení výrobok za rovnaký alebo podobný tovar. V prípade súprav keramického riadu sa po ich prevzatí a kontrole vymení len chybný kus súpravy. Táto záruka sa obmedzuje iba na pôvodného spotrebiteľa po predložení dokladu o zakúpení s uvedeným dátumom a nemožno ju preniesť na inú osobu.

Na čo sa táto záruka nevzťahuje:

- Poškodenie vyplývajúce z bežného opotrebovania, ako sú škrabance, preliachy, škvrnny alebo zmena farby na všetkých povrchoch alebo iné poškodenie, ktoré neznehodnocuje funkčnosť riadu.
- Poškodenie v dôsledku nesprávnej manipulácie, nehody, zneužitia, neprávneho použitia, požiaru, záplavy, krádeže, živelných pohrôm, nedbanlivosti, korózie, úprav, vystaveniu extrémnym teplotám alebo nedodržania pokynov výrobcu týkajúcich sa používania a starostlivosti.
- Poškodenie a rozbitie v dôsledku pádu alebo nárazu.
- Náklady na dopravu alebo poistenie pri doručovaní náhradných dielov alebo vrátení poškodených výrobkov do hlavného autorizovaného servisného strediska KitchenAid Service Excellence Center.
- Používanie tohto produktu na komerčné účely.
- Mierne nedostatky alebo chyby typu farebných odchýlok alebo odchýlok smaltu, kovov, plastov, silikónu, keramiky, skla alebo textilu.
- Výmenu výrobkov mimo Európy, Stredného Východu alebo Afriky
- Povrchové poškodenia v dôsledku chemických reakcií alebo pôsobenia čistiacich prostriedkov vrátane (ale nielen) drôteniek, abrazívnych čistiacich prostriedkov alebo automatických umývačiek riadu.
- Výmenu súprav keramického riadu: Vymení sa len chybný kus súpravy.

Ak je súčasťou súpravy aj náčinie:

STAROSTLIVOSŤ O DREVENÉ ALEBO SILIKÓNOVÉ NÁČINIE

Všeobecná starostlivosť a použitie

- Pri varení používajte drevené náčinie alebo náčinie z kombinácie dreva a silikónu.
- Náčinie odoláva teplotám do 230°C.
- Drevené a silikónové náčinie uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od plameňa alebo ohrievacieho telesa. Nenechávajte ho na horúcej panvici ani v blízkosti varnej dosky.

Čistenie náčinia

- Silikónové náčinie sa môže umývať v umývačke riadu.
- Drevené náčinie sa môže umývať len ručne.
- Náčinie z kombinácie dreva a silikónu sa môže umývať len ručne.
- Oceľové/medené drôtenky alebo kefy či drsné vlnené čistiace prostriedky spôsobia poškrabanie všetkých materiálov

ZÁRUKA A SERVIS

2 ročná záruka na náčinie KitchenAid platí v Európe, na Strednom Východe a v Afrike. Záruka na náčinie KitchenAid sa vzťahuje na chyby materiálu alebo spracovanie výrobku zistené pri jeho prevzatí a kontrole. Spoločnosť KitchenAid vymení výrobok alebo diel za rovnaký alebo podobný tovar. V prípade súprav náčinia sa po ich prevzatí a kontrole vymení len chybný kus súpravy. Táto záruka sa obmedzuje iba na pôvodného spotrebiteľa po predložení dokladu o zakúpení s uvedeným dátumom a nemožno ju preniesť na inú osobu. Spoločnosť KitchenAid nepreplatí: náklady na opravu alebo výmenu v rámci vylúčených okolností zapríčinených zákazníkom. Servis sa musí vykonať v hlavnom autorizovanom servisnom stredisku KitchenAid Service Excellence Center

Náklady na opravu alebo výmenu za vylúčených okolností hradí zákazník.

SPOLOČNOSŤ KITCHENAID NEPREBERÁ ŽIADNU ZODPOVEDNOSŤ ZA NEPRIAME ŠKODY.

Zákaznicke služby

V prípade akýchkoľvek otázok, alebo ak potrebujete nájsť najbližšie autorizované servisné centrum spoločnosti KitchenAid, naše kontaktné údaje nájdete nižšie:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

- ☎ 00800 38104026
- 🌐 www.kitchenaid.eu
- ✉ Poštová adresa:

KitchenAid Europa,
Inc. PO BOX 19 B-2018
ANTWERP 11 BELGIUM

Pre všetky ostatné krajiny: international.kitchenaid.com



Posvećeni smo ideji da vam omogućimo da cijeli život pripremate ukusna jela za vašu porodicu i prijatelje. Da bi vaše keramičko posuđe bilo dugotrajno i funkcionalno držite ova uputstva uvijek pri ruci. Ona će vam pružiti informacije kako na najbolji način koristiti i čuvati vaš proizvod. Naš cilj broj 1. jeste da vi budete zadovoljni.

UPOZORENJA

Pažljivo i temeljito pročitajte sve sigurnosne informacije prije upotrebe proizvoda!

- Keramičko posuđe je sigurno za upotrebu u zamrzivaču i rerni, međutim, radi izbjegavanja mogućeg oštećenja od termičkog šoka, ne stavljajte keramičko posuđe iz zamrzivača u zagrijanu rernu. Ne stavljajte zagrijano keramičko posuđe u zamrzivač ili hladnu vodu prije nego što se ohladi na sobnu temperaturu.
- Uvijek koristite drške na posudu ili zaštitne rukavice za rernu prilikom korištenja zagrijanog keramičkog posuđa.
- Ne smijete dozvoliti da djeca bez nadzora vade iz rerne zagrijano keramičko posuđe.
- Keramičko posuđe KitchenAid je sigurno za upotrebu do 260°C.
- Ne koristite keramičko posuđe na ploči štednjaka ili uz bilo kakav izvor direktne toplote poput grila ili direktnog plamena.

UPOTREBA KERAMIČKOG POSUĐA

Prije prve upotrebe

- Uklonite svu ambalažu i etikete. Molimo vas da ih pravilno reciklirate.
- Operite posuđe vrućom, sapunastom vodom, dobro isperite i posušite. Keramičko posuđe ne treba premazivati uljem prije upotrebe.

Uputstva za opštu upotrebu

- Keramičko posuđe je sigurno za upotrebu u rerni do 260°C; međutim ne preporučuje se da se keramičko posuđe stavlja vrlo blizu / ili direktno na gril / roštilj.
- Keramičko posuđe se može držati u zamrzivaču.
- Keramičko posuđe je sigurno za kuhanje ili podgrijavanje u mikrovalnoj pećnici.
- Da biste dobili najbolje rezultate, dodate malo tekućine ili sosa na dno keramičkog posuđa prilikom kuhanja mesa.
- Prilikom upotrebe keramičkog posuđa vrijeme pečenja može varirati. Vrijeme kuhanja pratite i podešavajte prema potrebi.
- Koristite podmetač ili tronožac prije stavljanja zagrijanog keramičkog posuđa na nezaštićenu površinu.
- Radi izbjegavanja eventualnih oštećenja, ne stavljate vruće keramičko posuđe na hladne ili vlažne površine. Ne stavljajte zamrznutu posudu u vruću rernu.
- Nakon vađenja iz rerne, keramičko posuđe će zadržati toplotu duže od standardnog posuđa za pečenje.

KAKO ČUVATI VAŠE KERAMIČKO POSUĐE

Čišćenje vašeg posuđa

- Ostavite da se keramičko posuđe ohladi na zraku, a zatim ga temeljito očistite nakon svake upotrebe.
- Ne stavljajte zagrijano keramičko posuđe u hladnu vodu. Ostavite da se keramičko posuđe potpuno ohladi.
- Ovo keramičko posuđe KitchenAid je sigurno za upotrebu u mašini za pranje suđa a može se stavljati na najviši ili najniži držač u mašini. Da postignete najbolje rezultate u mašini za pranje suđa, koristite deterđente za mašinu i cikluse koje preporučuje proizvođač.
- Da biste sačuvali vaše keramičko posuđe KitchenAid, preporučuje se da ga perete u toploj sapunastoj vodi, isperete i posušite mekanom krpom.
- Ne koristite sredstvo za čišćenje rerne ili bilo koje drugo sredstvo za čišćenje koje je abrazivno ili sadrži hlorni izbjeljivač.
- Pobrinite se da keramičko posuđe uvijek bude čisto i temeljito posušeno prije odlaganja.
- Budite pažljivi prilikom upotrebe keramičkog posuđa posebno prilikom pranja. Ukoliko vam neka posuda isklizne iz ruke i slomi se, budite veoma pažljivi. Ivice mogu biti veoma oštre i mogu vas povrijediti. Preporučujemo vam da nosite gumene rukavice koje će vam omogućiti da čvršće držite klizavu nasapunjanu površinu. Uvijek stavite posudu na dno sudopera prilikom pranja a ne da sa obje ruke pridržavate posudu prilikom ispiranja.
- Da biste skinuli zapečenu hranu, natopite keramičko posuđe u vruću, sapunastu vodu 15 do 20 minuta ili prema potrebi prije stavljanja u mašinu za pranje suđa.

Pravilno odlaganje keramičkog posuđa

- Odlaganje keramičkog posuđa sa metalnim priborom može dovesti do ogrebotina ili skidanja komadića sa površine.
- Uvijek pažljivo odlažite keramičko posuđe KitchenAid.
- Keramičko posuđe je dizajnirano tako da se lako može postavljati ili kompaktno odlagati.

GARANCIJA I SERVISIRANJE

KitchenAid keramičko posuđe ima garanciju na period od 5 godina koja važi u Evropi, Srednjem Istoku i Africi.

Garancija društva KitchenAid Warranty za keramičko posuđe se odnosi na nedostatke u materijalu ili izradi proizvoda nakon prijema i pregleda. Društvo KitchenAid će obezbijediti zamjenu proizvoda identičnim ili sličnim artiklom. U slučaju kompleta keramičkog posuđa zamijenit će se samo oštećeni artikal nakon prijema i pregleda. Ova garancija je ograničena na originalnog kupca nakon predočavanja dokaza sa datumom kupovine a garancija nije prenosiva.

Šta ne pokriva ova garancija:

- Oštećenja nastala redovnom upotrebom i trošenjem poput ogrebotina, rezova, mrlja ili gubitka boje na svim površinama ili druga oštećenja koja ne umanjuju funkciju kuhinjskog pribora.
- Oštećenja usljed nepravilnog korištenja, nesreće, zloupotrebe, pogrešne upotrebe, požara, poplava, krađe, više sile, nemara, korozije, izmjene, izlaganja ekstremnim temperaturama ili nepoštivanja uputstava proizvođača o upotrebi i čuvanju.
- Oštećenja ili razbijanje usljed ispadanja ili udara.
- Naknade za isporuku, prevoz ili osiguranje za dostavu zamjenskih dijelova ili povrat oštećenih proizvoda u ovlašteni Centar izvrsnosti za servisiranje KitchenAid.
- Upotreba ovog proizvoda u komercijalne svrhe.
- Manji nedostaci ili greške usljed varijacija u boji, emajlu, metalima, plastici, silikonu, staklu ili tekstilu.
- Zamjenski proizvodi prilikom upotrebe izvan Evrope, Srednjeg Istoka ili Afrike.
- Oštećenje površina usljed hemijske interakcije ili sredstava za čišćenje uključujući između ostalog spužve za struganje, abrazivna sredstva za čišćenje ili automatske mašine za suđe.
- Zamjena kompleta keramičkog posuđa, zamijenit će se samo oštećeni artikal.

Ukoliko vaš komplet sadrži pribor:

KAKO ZAŠTITITI VAŠ PRIBOR OD DRVETA ILI SILIKONA

Opšta uputstva za zaštitu i upotrebu

- Koristite pribor od drveta ili kombinacije drveta + silikona prilikom kuhanja.
- Pribor je otporan na zagrijavanje do 230°C.
- Držite pribor od drveta i silikona dalje od plamena ili zraka sa ploče štednjaka. Ne ostavljajte posuđe u vruću tepsiju ili u blizini vruće ploče štednjaka.

Kako čistiti vaš pribor

- Silikonski pribor je siguran za čišćenje u mašini za pranje suđa.
- Drveni pribor se pere samo ručno.
- Pribor u kombinaciji drvo i silikon se pere samo ručno.
- Četke od čelične/bakarne vune će napraviti ogrebotine na svim materijalima.
- Vremenom i upotrebom drvena ručka može početi gubiti svoju glatkoću. Međutim, to je potpuno normalno i ne utiče na funkcionisanje pribora/ručke. Da biste obnovili vaš drveni pribor, blago ga premažite mineralnim uljem koji je sigurno za upotrebu sa hranom.

GARANCIJA I SERVISIRANJE

KitchenAid pribor sa garancijom od 2 godine važi u Evropi, Srednjem Istoku i Africi.

Garancija društva KitchenAid Warranty za pribor se odnosi na nedostatke u materijalu ili izradi proizvoda nakon prijema i pregleda. Društvo KitchenAid će obezbijediti zamjenu proizvoda ili dijela identičnim ili sličnim artiklom. U slučaju kompleta pribora, zamijenit će se samo oštećeni artikal nakon prijema i pregleda. Ova garancija je ograničena na originalnog kupca nakon predočavanja dokaza sa datumom kupovine a garancija nije prenosiva.

Troškove popravke ili zamjene pod uslovima koji nisu navedeni snosi kupac.

DRUŠTVO KITCHENAID NE PREUZIMA NIKAKVU ODGOVORNOST ZA INDIREKTNA OŠTEĆENJA.

Služba za klijente

Za sva pitanja ili pronalaženje najbližeg ovlaštenog Servisnog centra KitchenAid, molimo da pogledate naše kontakt podatke u nastavku:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

- ☎ 00800 38104026
- 🌐 www.kitchenaid.eu
- ✉ Mail adresa:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Za sve ostale zemlje: international.kitchenaid.com



Posvećeni smo tome da vam pomognemo da doživotno spremate ukusne obroke za svoju porodicu i prijatelje. Da biste obezbedili trajnost i učinak vaših posuda za pečenje, držite ovo uputstvo pri ruci. Ono će vam ukazati na najbolji način korišćenja i održavanja kupljenog proizvoda. Vaše zadovoljstvo je naš prvenstveni cilj.

UPOZORENJA

Pre upotrebe proizvoda pažljivo i detaljno pročitajte sve bezbednosne informacije!

- Keramičko posuđe je bezbedno koristiti u frižideru i rerni, međutim, da biste izbegli moguća oštećenja od toplote, nemojte keramičke posude iz frižidera stavljati u zagrejanu rernu. Zagrejano keramičko posuđe nemojte stavljati u frižider ili u hladnu vodu pre nego što se ohladi na sobnu temperaturu.
- Koristite držače za posude ili rukavice prilikom rukovanja vrućim keramičkim posuđem.
- Nemojte dozvoljavati deci da bez nadzora vade keramičko posuđe iz rerne.
- KitchenAid keramičko posuđe bezbedno je koristiti na temperaturama do 260°C.
- Nemojte ga koristiti na ploči za kuvanje ili bilo kom drugom direktnom izvoru toplote kao što je roštilj ili otvoren plamen.

KORIŠĆENJE KERAMIČKIH POSUDA

Pre prve upotrebe

- Skinite svu ambalažu i oznake. Reciklirajte na odgovarajući način.
- Prati vrućom vodom sa deterdžentom, temeljno isprati i osušiti. Keramičko posudu nije potrebno prilagođavati temperaturi pre upotrebe.

Glavna namena

- Keramičke posude je bezbedno koristiti u rerni do 260°C; međutim, nije preporučljivo stavljati keramičko posudu veoma blizu / direktno ispod roštilja / grejača.
- Keramičke posude mogu da se čuvaju u frižideru.
- U keramičkim posudama je kuvanje i zagrevanje u mikrotalasnoj pećnici bezbedno.
- Za postizanje najboljih rezultata, dodajte malu količinu tečnosti ili sosa na dno keramičke posude tokom pripreme mesa. • Vreme pečenja može da se razlikuje prilikom korišćenja keramičkih posuda. Po potrebi nadgledajte i prilagodite vreme kuvanja.
- Pre nego što stavite vruću keramičku posudu na nezaštićenu površinu, postavite podmetač ili postolje.
- Da biste izbegli moguća oštećenja, nemojte stavljati keramičke posude na hladnu ili vlažnu površinu. Nemojte ubacivati zaleđeno jelo u zagrejanu rernu.
- Nakon vađenja iz rerne, keramička posuda za pečenje zadržaće toplotu duže od standardnih posuda za pečenje.

ODRŽAVANJE KERAMIČKOG POSUDA

Čišćenje keramičkog posuđa

- Keramičko posuđe ostavite da se ohladi na vazduhu i temeljno operite nakon svake upotrebe.
- Ne stavljajte vruće keramičko posuđe pod hladnu vodu. Ostavite keramičko posuđe da se sasvim ohladi.
- KitchenAid keramičko posuđe može da se pere u mašini za pranje posuđa i možete da ga postavite na gornju ili donju rešetku. Da biste postigli najbolje rezultate u mašini za pranje sudova koristite deterdžente i cikluse koje je preporučio proizvođač.
- Da biste očuvali KitchenAid keramičko posuđe, preporučuje se da ga perete u toploj vodi sa deterdžentom, isperete i osušite mekom krpom.
- Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje rerni niti bilo koje abrazivno sredstvo za čišćenje koje sadrži varikinu.
- Uvek se, pre odlaganja, uverite da je keramičko posuđe potpuno suvo.
- Pažljivo rukujte keramičkim posuđem, posebno prilikom pranja. Ako vam komad posuđa isklizne iz ruke i polomi se, budite veoma oprezni. Ivice mogu da budu izuzetno oštre i da izazovu povrede. Preporučujemo da nosite gumene rukavice pomoću kojih ćete lakše držati klizavu sapunjavu površinu. Uvek tokom pranja postavite komad posuđa na dno sudopere, zatim ga obema rukama držite tokom ispiranja.
- Da biste uklonili ostatke hrane nakon pečenja, potopite keramičku posudu u vruću vodu sa deterdžentom na 15 do 20 minuta ili koliko dugo je potrebno pre nego što je stavite u mašinu za pranje posuđa.

Pravilno čuvanje keramičkog posuđa

- Čuvanje keramičkog posuđa zajedno sa metalnim može da izazove ogrebotine ili krzanje površine.
- Uvek pažljivo smestite svoje KitchenAid keramičko posuđe.
- Keramičko posuđe dizajnirano je tako da može da se slaže ili pakuje radi kompaktnog i jednostavnog čuvanja.

GARANCIJA I SERVISIRANJE

Garancija u trajanju od 5 godina za KitchenAid posuđe važi u Evropi na Bliskom istoku i u Africi. KitchenAid garancija na keramičko posuđe važi kada su u pitanju oštećenja materijala ili kvalitet izrade proizvoda nakon prijema i ispitivanja. KitchenAid će proizvod zameniti identičnim ili sličnim proizvodom. U slučaju keramičkih setova, samo neispravan proizvod će biti zamenjen nakon prijema i ispitivanja. Ova garancija je ograničena na originalnog kupca, nakon predočavanja datiranog dokaza o kupovini, a pokriće nije prenosivo.

Šta ne pokriva ova garancija:

- Oštećenja zbog pohabanosti usled normalne upotrebe kao što su ogrebotine, udubljenja, mrlje ili gubitak boje na svim površinama ili druga oštećenja koja ne narušavaju funkciju posuđa.
- Oštećenja zbog nepravilnog rukovanja, nezgode, zloupotrebe, pogrešne upotrebe, požara, poplave, krađe, više sile, zanemarivanja, korozije, pravljenja izmena, izlaganja ekstremnim temperaturama ili nepridržavanja uputstava proizvođača o upotrebi i održavanju.
- Oštećenje ili lom zbog pada ili udara.
- Naknadu za otpremu, prevoz ili osiguranje da bi se dostavili zamenski delovi ili izvršio povraćaj neispravnih proizvoda ovlašćenom servisnom centru za izuzetnost KitchenAid.
- Korišćenje ovog proizvoda u komercijalne svrhe.
- Manje nesavršenosti ili mrlje nastale zbog varijacija u boji, glazuri, metalnim delovima, plastici, silikonu, keramici, staklu ili tekstilu.
- Zamenske proizvode kada se koristi izvan Evrope, Bliskog istoka i Afrike.
- Oštećenje površina nastalih zbog hemijskih reakcija ili sredstava za čišćenje uključujući, ali ne ograničavajući se na sušere za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje ili automatske mašine za pranje sudova.
- U slučaju zamene u okviru keramičkih setova, samo neispravan proizvod će biti zamenjen.

Ako vaš set obuhvata dodatni pribor:

ODRŽAVANJE DRVENOG ILI SILIKONSKOG DODATNOG PRIBORA

Uobičajeno održavanje i upotreba

- Korišćenje drvenog ili kombinacije drvenog i silikonskog dodatnog pribora prilikom kuvanja.
- Dodatni pribor otporan je na toplotu do 230°C.
- Držite drveni i silikonski dodatni pribor dalje od plamena ili elementa ploče za kuvanje. Nemojte ga ostavljati u vrućem tiganju ili blizu vruće ploče za kuvanje.

Čišćenje dodatnog pribora

- Silikonski dodatni pribor može da se pere u mašini za pranje posuđa.
- Drveni dodatni pribor može da se pere samo ručno.
- Dodatni pribor koji je kombinacija drveta i silikona može da se pere samo ručno.
- Četka od čelika/bakra ili vune može da ogrebe bilo koji materijal.

GARANCIJA I SERVISIRANJE

Garancija u trajanju od 2 godine za KitchenAid dodatni pribor važi u Evropi na Bliskom istoku i u Africi. KitchenAid garancija na dodatni pribor važi kada su u pitanju oštećenja materijala ili kvalitet izrade proizvoda nakon prijema i ispitivanja. KitchenAid će proizvod ili deo zameniti identičnim ili sličnim proizvodom. U slučaju setova dodatnog pribora, samo neispravan proizvod će biti zamenjen nakon prijema i ispitivanja. Ova garancija je ograničena na originalnog kupca, nakon predočavanja datiranog dokaza o kupovini, a pokriće nije prenosivo. KitchenAid ne vrši plaćanje za: Troškove popravke ili zamene pod izuzetim okolnostima snosi kupac. Servisiranje mora izvršiti ovlašćeni servisni centar za izuzetnost KitchenAid

Troškove opravke ili zamene u slučajevima koje ne pokriva garancija – te troškove plaća kupac.

KITCHENAID NE PRIHVATA NIKAKVU ODGOVORNOST ZA INDIREKTNU ŠTETU.

Korisnička služba

Za eventualna pitanja ili da biste pronašli najbliži ovlašćeni KitchenAid servisni centar, pogledajte kontakt podatke u nastavku:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

- ☎ 00800 38104026
- ✉ www.kitchenaid.eu
- 📍 Poštanska adresa:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Za sve druge zemlje: international.kitchenaid.com



Küldetésünknek tartjuk, hogy egész életre szólóan a segítségére legyünk abban, hogy sok finomsággal lephesse meg családját és barátait. Az edényei hosszú élettartamának és kiváló minőségének megőrzése érdekében tartsa mindig kéznél az alábbi tájékoztatót. Segítségével Ön is könnyen elsajátíthatja terméke használatának és kezelésének legjobb módját. Az Ön elégedettsége a mi elsődleges célunk.

FIGYELEM

A termék használata előtt olvassa el gondosan és alaposan az összes biztonsági előírást!

- A kerámiaedények biztonságosan elhelyezhetők mind a fagyasztóban, mind a sütőben; azonban soha ne tegye őket a fagyasztóból rögtön a forró sütőbe, mert a hősokk kárt tehet bennük. A forró kerámiaedényt hagyja szobahőmérsékletre hűlni, mielőtt a fagyasztóba vagy hideg vízbe tenné.
- A forró kerámiaedényeket edényfogóval vagy konyhai hőszigetelő kesztyűvel fogja meg.
- Soha ne hagyja gyermeknek, hogy a forró kerámiaedényt felügyelet nélkül vegye ki a sütőből!
- A KitchenAid kerámiaedényei 260°C-ig biztonságosan melegíthetők.
- Soha ne helyezze gáztűzhelyre vagy közvetlen hőforrás fölé, pl. grillüstőre vagy nyílt lángra.

A KERÁMIAEDÉNY HASZNÁLATA

A legelső használat előtt

- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét. A hulladékot ártalmatlanítsa környezetbarát módon. Mossa el meleg, szappanos vízben; öblítse le, és törölje meg. Használat előtt nem szükséges kiszáritani. Általános felhasználás:
- A kerámiaedények 260°C-ig biztonságosan melegíthetők; azonban nem javallott az edényeket grillüstőbe vagy annak közelében elhelyezni.
- A kerámiaedények tárolhatók fagyasztóban.
- A kerámiaedények biztonságosan melegíthetők mikrohullámú sütőben.
- A legjobb eredmény elérésének érdekében öntsön kis mennyiségű folyadékot vagy mártást a kerámiaedény aljára, ha húst süt.
- Az étel elkészüléséhez szükséges idő változó lehet. Kérjük, kövesse figyelemmel a folyamatot, és ennek megfelelően módosítsa a sütés idejét.
- Használjon edényalátétet, ha a forró kerámiaedényt védőburkolat nélküli felületre szeretné helyezni.
- A forró kerámiaedényt ne helyezze hideg vagy nedves felületre, mert az kárt okozhat. Ne tegye a fagyott edényt forró sütőbe!
- A kerámiaedények tovább tartják a hőt, mint a normál edények, miután kivették őket a sütőből.

A KERÁMIAEDÉNY GONDOZÁSA

A kerámiaedény tisztítása

- Hagyja az edényt levegőn lehűlni, és minden használat után mossa el alaposan.
- Ne tegye a forró edényt hideg víz alá! Előbb hagyja teljesen lehűlni.
- Ez a KitchenAid kerámiaedény konyhai mosogatógépben is tisztítható; a mosogató felső, illetve alsó kosarában is elhelyezhető. A mosogatógépben elérhető legjobb eredmény érdekében alkalmazza a gyártó által ajánlott mosogatószeret és ciklusokat.
- Az állaga megővése érdekében a KitchenAid kerámiaedény elmosásához használjon meleg, szappanos vizet, ezután öblítse el, és törölje szárazra puha törölkendővel.
- Ne használjon sütőtisztítót, illetve csiszoló hatású vagy klóros fehérítőt tartalmazó tisztítószeret!
- Mindig bizonyosodjon meg arról, hogy az edény tiszta, és alaposan megszáradt, mielőtt azt elrakná!
- Legyen körültekintő az edény mozgatása közben, különösen mosogatáskor. Amennyiben az edény kicsúszna a kezéből, és összetörne, legyen nagyon óvatos! A törött szélék rendkívül élesek lehetnek, és könnyen sérülést okozhatnak. Ajánljuk a gumikesztyű viseletét, mert az segíthet a sikamlós, szappanos edényt biztosan fogni. Mosás közben tartsa az edényt a mosogatótálca alján, majd öblítés közben fogja azt mindkét kezével.
- Az odasült ételmaradék eltávolításához áztassa az edényt 15-20 percig (vagy ameddig szükséges) meleg, szappanos vízben, mielőtt betenné a konyhai mosogatógépbe.

A kerámiaedények helyes tárolása

- Ha a kerámiaedényt más, fémből készült konyhai eszközzel együtt tárolja, az könnyen felületi karcosodást vagy lepattogzást okozhat.
- KitchenAid kerámiaedényét MINDIG óvatosan helyezze el.
- A kerámiaedényeket úgy alakítottuk ki, hogy könnyedén, egymásba illesztve tárolhassa őket.

GARANCIA ÉS SZERVIZ

A KitchenAid kerámiaedényekre vonatkozó 5 éves garancia Európában, a Közel-Keleten és Afrikában érvényes. A KitchenAid kerámiaedényekre vonatkozó garancia az anyaghibás vagy rosszul megmunkált termékekre is vonatkozik, ha a hibát az edény kézhezvételekor történő átvizsgálás során fedezik fel. A KitchenAid ilyen esetekben kicseréli a hibás terméket egy azonos vagy hasonló termékre. Kerámiaedény-készletek esetében csak a hibás elem cseréje lehetséges a kézhezvételekor történő átvizsgálást követően. Ez a garancia csak az eredeti fogyasztóra érvényes a vásárlás dátumát tartalmazó bizonylat bemutatása után, és nem ruházható át.

Az alábbiakra nem terjed ki a garancia:

- A normál használat során keletkező kopás, például karcosodások, horpadások, foltok vagy elszíneződés bármilyen felületen, valamint olyan egyéb károsodás, amely nem rontja a konyhai edény funkcióját.
- Nem megfelelő kezelés, baleset, helytelen használat, tüzeset, árvíz, lopás, elemi csapás, gondatlanság, korrózió, módosítás, szélsőséges hőmérsékleteknek való kitettség, a gyártó felhasználási és kezelési útmutatójának be nem tartása.
- Leejtés vagy hirtelen erőbehatás miatt bekövetkező károsodás vagy törés.
- A cserealkatrész kiszállítását vagy a hibás termék hivatalos KitchenAid-szervizközpontba történő szállítását érintő szállítási vagy biztosítási díj.
- A termék kereskedelmi alkalmazási területen való használata.
- Kisebbségi tökéletlenségek vagy szépséghibák a festék, a zománc, a fémek, a műanyag, a szilikon, a kerámia, az üveg vagy a textil anyagában.
- Cseretermékek az Európán, Közel-Keleten és Afrikán kívül történő használat esetében.
- A felületen kémiai kölcsönhatás vagy tisztítószerrel okozott károsodások, többek között ideértve a dörzsölőszivacsok, súrolószerrel vagy automata mosogatógépek használatát.
- Kerámiaedény-készletek cseréje esetén csak a hibás elem cseréje lehetséges.

Ha a készlet egyéb konyhai eszközöket is tartalmaz:

FA VAGY SZILIKON KONYHAI ESZKÖZÖK GONDOZÁSA

Általános használat és gondozás

- Sütéshez csak fa vagy fa és szilikon eszközöket használjon.
- Az eszközök 230°C-ig hőállóak.
- A fa és szilikon eszközök a tűzhely lángjától vagy a főzőlaptól távol tartandók! Ne hagyja őket forró serpenyőben vagy forró tűzhely közelében! Az eszközök tisztítása:
- A szilikon-eszközök biztonságosan moshatók konyhai mosogatógépben.
- A faeszközök kizárólag kézzel moshatók!
- A fát és szilikon is tartalmazó eszközök kizárólag kézzel moshatók!
- Az acél- vagy rézgyapot és a fém dörzsölőszivacs minden anyagot megkarcol.

GARANCIA ÉS SZERVIZ

A KitchenAid konyhai eszközökre vonatkozó 2 éves garanciája Európában, a Közel-Keleten és Afrikában érvényes. A KitchenAid konyhai eszközökre vonatkozó garanciája az anyaghibás vagy rosszul megmunkált termékekre is vonatkozik, ha a hibát az eszköz kézhezvételekor történő átvizsgálás során fedezik fel. A KitchenAid ilyen esetekben kicseréli a hibás terméket vagy alkatrészt egy azonos vagy hasonló termékre. Konyhai eszköz-készletek esetében csak a hibás elem vagy alkatrész cseréje lehetséges a kézhezvételekor történő átvizsgálást követően. Ez a garancia csak az eredeti fogyasztóra érvényes a vásárlás dátumát tartalmazó bizonylat bemutatása után, és nem ruházható át. A KitchenAid nem fizet az alábbiakért: A kizárt körülmények esetén a javítás vagy csere költségeit az ügyfél viseli. A szolgáltatást hivatalos KitchenAid Service Excellence Centernek kell nyújtania.

A garancia alá nem tartozó körülmények közötti javítás vagy csere költsége a vásárlót terheli.

A KITCHENAID SEMMILYEN FELELŐSÉGET NEM VÁLLAL A KÖZVETETT KÁROKÉRT.

Ügyfélszolgálat

Ha bármilyen kérdése van, vagy ha szeretné megtudni, hogy hol találja a legközelebbi hivatalos KitchenAid szervizközpontot, keressen minket az alábbi elérhetőségeken:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

- ☎ 00800 38104026
- 🌐 www.kitchenaid.eu
- ✉ E-mail:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Minden más országban: international.kitchenaid.com



Z zaangażowaniem opracowujemy produkty, które pomagają w gotowaniu pysznych potraw dla rodziny i znajomych przez długie lata. Aby zagwarantować trwałość i wydajność naczyń do pieczenia, zalecamy korzystanie z niniejszego przewodnika. Zawarte w nim wskazówki umożliwiają jak najlepszą konserwację i użytkowanie produktów. Satysfakcja klienta jest dla nas najważniejsza.

OSTRZEŻENIA

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy dokładnie zapoznać się z wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa!

- Naczynia ceramiczne można bezpiecznie używać w zamrażarkach i piekarnikach, należy jednak unikać ich uszkodzenia na skutek zbyt dużych różnic temperatur, np. poprzez umieszczenie w rozgrzanym piekarniku naczyń bezpośrednio z zamrażarki. Nie umieszczać gorących naczyń ceramicznych w zamrażarce ani zimnej wodzie, dopóki nie ostygną do temperatury pokojowej.
- W przypadku gorących naczyń ceramicznych należy stosować rękawice lub łapki kuchenne.
- Nie wolno pozwalać dzieciom wyjmować gorących naczyń z piekarnika bez stosowanego nadzoru.
- Naczynia ceramiczne KitchenAid można bezpiecznie stosować w piekarnikach przy maks. temperaturze 260°C.
- Naczyń ceramicznych nie wolno używać na płytach kuchennych ani innych bezpośrednich źródłach ciepła, takich jak grzałki lub otwarty płomień.

UŻYTKOWANIE NACZYŃ CERAMICZNYCH

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć wszystkie elementy opakowania i etykiety. Poddać je odpowiedniej utylizacji.
- Umyć ciepłą wodą z detergentem, opłukać i dokładnie osuszyć. Nie ma konieczności konserwowania naczyń ceramicznych przed użyciem.

Ogólne użytkowanie

- Naczynia ceramiczne można bezpiecznie używać w piekarnikach przy temperaturach do 260°C; jednakże nie zaleca się umieszczania ich bardzo blisko ani bezpośrednio pod elementami grzejnymi.
- Naczynia ceramiczne mogą być przechowywane w zamrażarkach.
- Naczynia ceramiczne można bezpiecznie używać do gotowania i odgrzewania jedzenia w mikrofalówce.
- W celu osiągnięcia najlepszych rezultatów podczas przyrządzania mięs, dodać niewielką ilość wody lub sosu na dno naczynia.
- Czasy gotowania w naczyniach ceramicznych mogą się różnić. Kontrolować i dostosowywać czas gotowania zgodnie z potrzebą.
- Kładąc gorące naczynie ceramiczne na niezabezpieczonej powierzchni należy użyć odpowiedniej podkładki lub podstawki.
- Aby uniknąć potencjalnego uszkodzenia, nie kłaść rozgrzanego naczynia ceramicznego na zimnej lub mokrej powierzchni. Nie wkładać naczyń z zamrożonym jedzeniem do rozgrzanego piekarnika.
- Po wyjęciu z piekarnika naczynie ceramiczne będzie utrzymywać ciepło dłużej niż standardowe naczynia kuchenne.

PIELĘGNACJA NACZYŃ CERAMICZNYCH

Czyszczenie naczyń ceramicznych

- Po każdym użyciu odczekać, aż naczynie ceramiczne ostygnie, a następnie dokładnie je umyć.
- Nie wstawiać gorącego naczynia ceramicznego do zimnej wody. Pozostawić naczynie do całkowitego schłodzenia.
- Naczynia ceramiczne KitchenAid można bezpiecznie myć w zmywarkach, umieszczając je w dolnym lub górnym koszu. W celu uzyskania optymalnych wyników mycia w zmywarce należy stosować zalecane przez producenta detergenty do zmywarek oraz cykle mycia.
- W celu konserwacji zaleca się mycie naczyń ceramicznych KitchenAid w ciepłej wodzie z detergentem, płukanie i osuszanie miękkim ręcznikiem.
- Nie wolno używać środków do czyszczenia piekarników, innych środków ściernych ani środków zawierających chlorowe wybielacze.
- Przygotowując naczynia ceramiczne do przechowania należy zawsze dokładnie je oczyścić i osuszyć.

- Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z naczyniami ceramicznymi, zwłaszcza podczas mycia. Jeśli naczynie wyszły z rąk i stłucze, zachować szczególną ostrożność. Krawędzie mogą być bardzo ostre i mogą powodować skaleczenia. Zalecamy stosowanie gumowych rękawic, które zapewnią pewniejszy uchwyt na śliskiej powierzchni naczynia. Myjąc naczynie należy postawić je na dnie zlewozmywaka, a przechodząc do płukania chwycić je obiema rękami.
- Aby usunąć przypalone resztki jedzenia, zamoczyć naczynie ceramiczne w wodzie z detergentem na 15–20 minut (lub zależnie od potrzeby), a następnie umieścić w zmywarce. Prawidłowe przechowywanie naczyń ceramicznych:
- Przechowywanie naczyń ceramicznych razem z metalowym wyposażeniem może doprowadzić do powstania zadrapań lub odprysków.
- Należy zawsze starannie układać naczynia ceramiczne KitchenAid.
- Naczynia zaprojektowano tak, aby można je było z łatwością układać jedno na drugim (lub jedno w drugim), oszczędzając tym samym przestrzeń.

GWARANCJA I SERWIS

5-letnia gwarancja na naczynia ceramiczne KitchenAid obowiązuje w Europie, na Bliskim Wschodzie i w Afryce. Gwarancja KitchenAid na naczynia ceramiczne obejmuje wady materiałowe i wykonawcze stwierdzone po odebraniu produktu i zweryfikowaniu problemu. Firma KitchenAid wymieni produkt na taki sam lub podobny. W przypadku zestawów naczyń ceramicznych po odebraniu i weryfikacji wymieniony zostanie wyłącznie wadliwy egzemplarz. Niniejsza gwarancja ogranicza się do pierwotnego konsumenta i wymaga przedstawienia dowodu zakupu opatrzonego datą, a prawo do ochrony gwarancyjnej nie podlega przeniesieniu na kolejnego użytkownika.

Czego nie obejmuje gwarancja:

- Uszkodzeń spowodowanych eksploatacyjnym zużyciem, takich jak zarysowania, wgniecenia, plamy lub odbarwienia na wszystkich powierzchniach lub innych uszkodzeń, które nie osłabiają właściwości użytkowych naczynia.
- Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym obchodzeniem się z produktem, wypadkiem, nadużyciem, użyciem niezgodnym z przeznaczeniem, pożarem, powodzią, kradzieżą, siłą wyższą, zaniedbaniem, korozją, modyfikacją, wystawieniem na działanie skrajnych temperatur lub nieprzestrzeganiem instrukcji producenta dotyczących użytkowania i pielęgnacji.
- Uszkodzeń lub zniszczeń spowodowanych upuszczeniem lub uderzeniem.
- Kosztów wysyłki, przewozu lub ubezpieczenia poniesionych w celu dostarczenia części zamiennych lub zwrotu wadliwych produktów do autoryzowanego centrum serwisowego KitchenAid Excellence.
- Stosowania niniejszego produktu do celów komercyjnych.
- Drobnych niedoskonałości lub szkaz spowodowanych wahaniami właściwości farby, emalii, metali, tworzyw sztucznych, silikonu, ceramiki, szkła lub materiałów tekstylnych.
- Egzemplarzy zamiennych, jeśli produkt używany jest poza Europą, Bliskim Wschodem i Afryką.
- Powierzchni uszkodzonych wskutek interakcji chemicznej lub działania środków czyszczących, w tym również, ale nie tylko, drucianych zmywaków, ściernych środków czyszczących lub automatycznych zmywarek.
- Wymiany całych zestawów naczyń ceramicznych-wymianie podlega wyłącznie wadliwe egzemplarze.

Jeśli do zestawu dołączone są przybory kuchenne:

PIELĘGNACJA DREWNIANYCH LUB SILIKONOWYCH PRZYBORÓW KUCHENNYCH

Ogólne informacje dotyczące użytkowania i pielęgnacji

- Podczas gotowania używać drewnianych lub drewniano-silikonowych przyborów kuchennych.
- Przybory są odporne na temperatury nieprzekraczające 230°C.
- Trzymać drewniane i silikonowe przybory z dala od płyt kuchennych, otwartego ognia i innych elementów grzejnych. Nie pozostawiać na rozgrzanej patelni ani w pobliżu rozgrzanej płyty kuchennej.

Czyszczenie przyborów kuchennych:

- Przybory silikonowe można myć w zmywarce.
- Przybory drewniane można myć wyłącznie ręcznie.
- Przybory będące połączeniem drewna i silikonu można myć wyłącznie ręcznie.
- Użycie stalowej/miedzianej myjki bądź szczotki doprowadzi do porysowania każdego materiału.

GWARANCJA I SERWIS

2-letnia gwarancja na przybory kuchenne KitchenAid obowiązuje w Europie, na Bliskim Wschodzie i w Afryce. Gwarancja KitchenAid na przybory kuchenne obejmuje wady materiałowe i wykonawcze stwierdzone po odebraniu produktu i zweryfikowaniu problemu. Firma KitchenAid wymieni produkt bądź jego część na taką samą lub podobną. W przypadku zestawów przyborów kuchennych po odebraniu i weryfikacji wymieniony zostanie wyłącznie wadliwy egzemplarz lub jego część. Niniejsza gwarancja ogranicza się do pierwotnego konsumenta i wymaga przedstawienia dowodu zakupu opatrzonego datą, a prawo do ochrony gwarancyjnej nie podlega przeniesieniu na kolejnego użytkownika. Firma KitchenAid nie pokrywa kosztów w następujących przypadkach: Koszty napraw lub wymiany w sytuacjach nieobjętych gwarancją ponosi klient. Czynnności serwisowe muszą zostać wykonane przez autoryzowane centrum serwisowe KitchenAid Excellence.

Kosztów naprawy lub wymiany w okolicznościach nieobjętych gwarancją. W takim przypadku wszelkie koszty ponosi klient.

FIRMA KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY POŚREDNIE.

Dział obsługi klienta

W przypadku jakichkolwiek pytań lub w celu znalezienia najbliższego autoryzowanego centrum KitchenAid prosimy skorzystać z danych kontaktowych podanych poniżej:

(WB, IRL, FRA, NIEM, BEL, HOL, WŁ, SZWAJ)

- ☎ 00800 38104026
- 🌐 www.kitchenaid.eu
- ✉ Adres korespondencyjny:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIA

Pozostałe kraje: international.kitchenaid.com

Aileniz ve arkadaşlarınıza bir ömür boyu lezzetli yemekler yapmanıza yardım etmek için bütün gücümüzle çalışıyoruz. Fırın malzemenizin uzun ömürlü ve üstün performanslı olması için bu kılavuzu elinizin altında bulundurun. Bu kılavuz, ürününüzü en iyi şekilde kullanmanız ve bakımını sağlamanıza size destek olacaktır. Memnuniyetiniz bizim # 1 numaralı hedefimizdir.

UYARILAR

Bu ürünü kullanmaya başlamadan önce tüm güvenlik bilgilerini dikkatli bir şekilde ve iyice okuyun!

- Seramikler dondurucu ve fırında kullanılabilir; ancak termal şoktan kaynaklanan olası hasarı engellemek için seramikleri dondurucudan sıcak fırına almayın. Sıcak seramikleri oda sıcaklığına soğuyana kadar dondurucuya veya soğuk suya koymayın.
- Sıcak seramikleri tutarken tutaç veya fırın eldivenleri kullanın.
- Çocukların gözetim altında değilken fırından sıcak seramikleri çıkarmasına izin vermeyin.
- KitchenAid seramikleri, 260°C'ye kadar fırında kullanılabilir.
- Set üstü ocak üzerinde veya ızgara ya da doğrudan alev gibi doğrudan ısıyla birlikte kullanmayın.

SERAMİKLERİNİZİN KULLANIMI

İlk Kullanımdan Önce

- Tüm paketleme materyallerini ve etiketleri çıkarın. Lütfen doğru şekilde geri dönüşüm yapın.
- Sıcak, sabunlu suyla yıkayın; durulayın ve iyice kurulayın. Seramikleri kullanmadan önce işlem den geçirmeye (seasoning) gerek yoktur.

Genel Kullanım

- Seramikler 260°C'ye kadar fırında kullanılabilir; ancak seramiklerin ızgaranın/tavanın çok yakına/hemen altına yerleştirilmesi önerilmez.
- Seramikler dondurucuda saklanabilir.
- Seramikler pişirme veya ön ısıtma amacıyla mikrodalgada kullanılabilir.
- En iyi sonuçlar için et pişirirken seramik ürününüzün tabanına az miktarda sıvı veya sos ekleyin.
- Seramikleri kullanırken fırında pişirme süresi farklılık gösterebilir. Gerekliğinde pişirme süresini izleyin ve ayarlayın.
- Sıcak seramikleri korumasız bir yüzeye koymadan önce tencere altlığı veya nihale kullanın.
- Olası hasarı engellemek için sıcak seramikleri soğuk veya ıslak yüzeye yerleştirmeyin. Donmuş bir yemeği sıcak fırına koymayın.
- Seramik fırın kabı fırından çıkarıldıktan sonra, standart bir fırın kabına kıyasla ısıyı daha uzun süre tutar.

SERAMİKLERİNİZİN BAKIMI

Seramiklerinizi temizleme

- Seramikleri her kullanımdan sonra kendi kendine soğumaya bırakın ve iyice temizleyin.
- Seramikleri soğuk suyun altına koymayın. Seramikleri tamamen soğumaya bırakın.
- KitchenAid'in bu seramik ürünleri bulaşık makinesinde yıkanabilir ve üst veya alt rafa yerleştirilebilir. Bulaşık makinesinde en iyi sonuçlar için üreticinin tavsiye ettiği bulaşık makinesi deterjanlarını ve devirleri kullanın.
- KitchenAid seramiklerinizi korumak için, ılık sabunlu suda yıkanarak, durulamanız ve yumuşak bir havluyla kurulamanız önerilir.
- Fırın temizleyicisi veya aşındırıcı veya klorlu ağartıcı içeren temizleyicileri kullanmayın.
- Saklama işleminden önce seramiklerin temiz ve iyice kurutulmuş olduğundan her zaman emin olun.
- Başta yıkama olmak üzere seramiklerle işlem yaparken dikkatli olun. Ürün elinizden düşüp kırılabileceği için çok dikkatli olun. Ürünün kenarları son derece keskin olabilir ve yaralanmaya yol açabilir. Sabunlu kaygan yüzeyi tutmaya yardımcı lastik eldivenlerin kullanılmasını öneririz. Yıkama sırasında ürünü daima lavabonun en altına yerleştirin ve durulama sırasında ürünü her zaman iki elinizle tutun.
- Fırında pişirilmiş yemeği çıkarmak için seramikleri bulaşık makinesine yerleştirmeden önce sabunlu sıcak suda 15 ila 20 dakika veya gerektiği kadar bekletin.

Seramikleri Düzgün Biçimde Saklama

- Seramiklerin metal aletlerle birlikte saklanması yüzeyde çiziklere veya parçalanmaya neden olabilir.
- KitchenAid seramiklerinizi her zaman dikkatli yerleştirin.
- Seramikler kompakt ve kolay saklama için istiflenecek ya da yerleştirilecek biçimde tasarlanmıştır.

GARANTİ VE SERVİS

KitchenAid seramik ürünleri Avrupa, Orta Doğu ve Afrika'da 5 yıl garantilidir. Seramiklere yönelik KitchenAid Garantisi, ürünün alınması ve incelenmesinin ardından bulunan malzeme ya da işçilik kusurları için geçerlidir. KitchenAid, ürünü aynı ya da benzer ürünle değiştirecektir. Seramik setleri için ürünün alınması ve incelenmesinin ardından yalnızca kusurlu ürün değiştirilecektir. Bu garanti, tarihli bir satın alma belgesinin sunulması üzerine orijinal tüketici ile sınırlıdır ve kapsama alanı aktarılabılır değildir.

Bu Garantinin kapsamında olmayan hususlar nelerdir:

- Tüm yüzeylerde çizilmeler, girintiler, lekeler veya renk değişimi gibi olağan aşınma ve yıpranma hasarları veya mutfak ürünün işlevini bozmayan başka türde hasar.
- Yanlış kullanım, kaza, istismar, kötüye kullanım, yangın, sel, hırsızlık, doğal afet, ihmâl, korozyon, modifikasyon, aşırı sıcaklığa maruz kalma veya üreticinin kullanımını ve bakım talimatlarını takip etmemekten kaynaklanan hasar.
- Düşme veya darbe nedeniyle hasar ya da kırılma.
- Yetkili bir KitchenAid Hizmet Mükemmeliyet Merkezi'ne yedek parçaları teslim etmek veya arızalı ürünleri iade etmek için nakliye, taşıma veya sigorta ücretleri.
- Bu ürünün ticari uygulamalarda kullanımı.
- Boya, emaye, metaller, plastik, silikon, seramik, cam veya tekstil ürünündeki değişiklikler nedeniyle küçük kusurlar veya lekeler.
- Avrupa, Orta Doğu ve Afrika dışında kullanıldığında değiştirilen ürünler
- Parlatma macunları, aşındırıcı temizleyiciler veya otomatik bulaşık makineleri de dahil ancak bunlarla sınırlı olmayan kimyasal etkileşim veya temizlik maddelerinden dolayı yüzeyler zarar görür.
- Seramik setlerinin değiştirilmesi, yalnızca kusurlu ürün değiştirilecektir.

Setiniz mutfak gereçlerini içeriyorsa:

AHŞAP YA DA SİLİKON MUTFAK GEREÇLERİNİZİN BAKIMI

Genel Bakım ve Kullanım

- Pişirme sırasında ahşap veya ahşap + silikon mutfak gereçleri kullanın.
- Mutfak 230°C'ye kadar ısıya dayanıklıdır. Ahşap ve silikon mutfak gereçlerini set üstü ocak alevi veya parçasından uzak tutun. Sıcak bir tavanın içine veya sıcak bir set üstü ocağın yakınına bırakmayın. Mutfak gereçlerinizi temizleme
- Silikon mutfak gereçleri bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Ahşap mutfak gereçleri yalnızca elde yıkanabilir.
- Ahşap + silikondan oluşan ürünler yalnızca elde yıkanabilir.
- Çelik/bakır veya yün/ırça tüm malzemelerde çizilmeye neden olur

GARANTİ VE SERVİS

KitchenAid mutfak gereçleri Avrupa, Orta Doğu ve Afrika'da 2 yıl garantilidir. Mutfak gereçlerine yönelik KitchenAid Garantisi, ürünün alınması ve incelenmesinin ardından bulunan malzeme ya da işçilik kusurları için geçerlidir. KitchenAid, aynı ya da benzer bileşene sahip ürün ya da yedek parça sağlayacaktır. Mutfak gereçleri setleri için ürünün alınması ve incelenmesinin ardından yalnızca kusurlu ürün ya da parça değiştirilecektir. Bu garanti, tarihli bir satın alma belgesinin sunulması üzerine orijinal tüketici ile sınırlıdır ve kapsama alanı aktarılabılır değildir. KitchenAid ücret ödememez: Hariç tutulan koşullar altında onarım veya değiştirme masrafı müşteri tarafından karşılanacaktır. Servis, yetkili bir KitchenAid Hizmet Mükemmeliyet Merkezi tarafından sağlanmalıdır

İstisnai durumlara giren onarım veya değiştirme masrafları müşteri tarafından karşılanır.

KITCHENAID DOLAYLI ZARARLAR İÇİN HİÇBİR SORUMLULUK KABUL ETMEZ.

Müşteri Hizmetleri

Her türlü sorularınız veya size en yakın Yetkili KitchenAid Servis Mükemmeliyet Merkezi'ni bulmak için lütfen aşağıdaki iletişim bilgilerimize göz atın:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

- ☎ 00800 38104026
- 🌐 www.kitchenaid.eu
- ✉ Posta adresi:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19 B-2018 ANTWERP 11 BELÇİKA

Diğer tüm ülkeler için: international.kitchenaid.com



Мы стремимся помогать вам всегда готовить восхитительные блюда для вашей семьи и друзей. Держите это руководство под рукой, чтобы обеспечить долговечность и эффективность вашей жаропрочной посуды. Оно позволит вам использовать ваше изделие и заботиться о нем наилучшим образом. Ваша удовлетворенность — наша главная цель.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Внимательно прочтите всю информацию о технике безопасности, прежде чем использовать этот продукт!

- Керамическую посуду можно использовать в морозильной камере и печи, однако во избежание возможных повреждений вследствие термического удара, не помещайте керамическую посуду из морозильной камеры сразу в горячую печь. Не помещайте керамическую посуду в морозильную камеру или холодную воду прежде, чем она остынет до комнатной температуры.
- Используйте прихватки или кухонные рукавицы, чтобы брать горячую керамическую посуду.
- НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ детям вынимать горячую керамическую посуду из печи без присмотра.
- Керамическая посуда KitchenAid пригодна для использования в печи при температуре до 260°C.
- НЕ ставьте ее на конфорку или с любой другой прямой источник тепла, такой как гриль или открытый огонь.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОСУДЫ

Перед первым использованием

- Удалите все упаковочные материалы и этикетки. Утилизируйте их надлежащим образом.
- Вымойте в горячей мыльной воде, ополосните и тщательно высушите. Закалять керамическую посуду перед использованием не требуется.

Общее использование

- Керамическая посуда пригодна для использования в печи при температуре до 260°C; однако не рекомендуется размещать керамическую посуду поблизости/ непосредственно под грилем/жаровней.
- Керамическую посуду можно хранить в морозильной камере.
- Керамическую посуду можно использовать для приготовления или подогрева продуктов в микроволновой печи.
- Для достижения наилучшего результата, при приготовлении мяса добавляйте небольшое количество жидкости или соуса на дно керамической посуды.
- При использовании керамической посуды время выпекания может меняться. Контролируйте время приготовления и при необходимости корректируйте его.
- Используйте подставку или таган прежде чем ставить горячую керамическую посуду на незащищенную поверхность.
- Во избежание возможных повреждений не ставьте горячую керамическую посуду на холодную или влажную поверхность. Не ставьте замороженное блюдо в горячую печь.
- После вынимания из печи, керамические жаропрочные формы удерживают тепло дольше, чем обычные жаропрочные формы.

УХОД ЗА КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОСУДОЙ

Очищение керамической посуды

- После каждого использования дайте керамической посуде остыть, затем тщательно вымойте ее.
- Запрещено помещать керамическую посуду под холодную воду. Дайте ей полностью остыть.
- Керамическая посуда KitchenAid пригодна для мытья в посудомоечной машине, и ее можно ставить как на верхнюю, так и на нижнюю полку. Для наиболее эффективного мытья в посудомоечной машине, используйте средства и циклы, рекомендованные производителем машины.
- Чтобы керамическая посуда KitchenAid прослужила как можно дольше, рекомендуется мыть ее в теплой мыльной воде, ополаскивать и вытирать мягким полотенцем.
- Запрещено использовать средства для чистки духовки, а также любые другие чистящие средства, содержащие абразивные частицы или хлорсодержащий отбеливатель.
- Прежде чем убирать керамическую посуду для хранения, обязательно убедитесь в том, что она вымыта и высушена.
- Обращайтесь с керамической посудой бережно, особенно во время мытья. Если посуда выскользнет у вас из рук и разобьется, будьте осторожны. Осколки могут быть очень острыми и стать причиной травмы. Рекомендуется использовать резиновые перчатки, в которых проще удерживать скользкие мыльные предметы. При мытье

посуды ставьте ее на дно раковины, а при ополаскивании держите двумя руками.

- Чтобы удалить припекшуюся пищу, замочите керамическую форму в горячей мыльной воде в течение 15-20 минут (или пока нагар не отмокнет), прежде чем ставить ее в посудомоечную машину.

Надлежащее хранение керамической посуды

- Хранение керамической посуды вместе с металлической утварью может привести к появлению на ее поверхности царапин или сколов.
- Всегда размещайте керамическую посуду KitchenAid аккуратно.
- Дизайн керамической посуды позволяет составлять ее в стопки для обеспечения легкости и удобства хранения.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

5-летняя гарантия на керамическую посуду KitchenAid действует в странах Европы, Среднего Востока и Африки. Гарантия KitchenAid на керамическую посуду распространяется на дефекты материала и изготовления, и вступает в силу после получения и осмотра изделий. KitchenAid гарантирует замену изделия на идентичное или схожее. В случае с наборами керамической посуды, заменяется только дефектное изделие после его получения и осмотра. Настоящая гарантия предоставляется изначальным покупателям при предоставлении доказательства покупки с указанием даты и не подлежит передаче.

Что не покрывается настоящей Гарантией:

1. Повреждения, полученные при обычном износе, например, царапины, вмятины, пятна или выцветание всех поверхностей либо другие повреждения, которые не влияют на функции кухонной посуды.
2. Повреждения, полученные в результате неправильного хранения, неосторожности, неправильного использования, использования не по назначению, пожара, наводнения, кражи, стихийных бедствий, небрежного отношения, коррозии, модификаций, воздействия экстремальных температур или несоблюдения инструкций производителя по использованию и уходу.
3. Повреждение или поломка в результате падения или удара.
4. Стоимость доставки, фрахта или страховки при поставке запасных частей или возврате дефективных продуктов в авторизованный сервисный центр KitchenAid Service Excellence Center.
5. Использование данной продукции в коммерческих сферах.
6. Незначительные недостатки или дефекты связанные с различиями в цвете краски, эмали, металлов, пластика, силикона, керамики, стекла или текстиля.
7. Замена изделия при использовании за пределами Европы, Среднего Востока или Африки
8. Повреждение поверхности в результате химической реакции или воздействия чистящих средств, включая, но не ограничиваясь, металлические губки, абразивные чистящие средства или автоматические посудомоечные машины.
9. При замене наборов керамической посуды, заменяются только дефектные изделия.

Если данный набор включает приборы:

УХОД ЗА ДЕРЕВЯННЫМИ ИЛИ СИЛИКОНОВЫМИ ПРИБОРАМИ

Общий уход и использование

- При приготовлении пищи используйте деревянные приборы и или приборы из дерева и силикона.
- Приборы выдерживают температуру до 230°C.
- Держите деревянные и силиконовые приборы подальше от пламени или нагревательного элемента конфорки. Не оставляйте приборы в горячей сковороде или рядом с горячей конфоркой.

Очищение приборов

- Силиконовые приборы пригодны для мытья в посудомоечной машине.
- Деревянные приборы пригодны только для мытья вручную.
- Приборы изготовленные из дерева и силикона пригодны только для мытья вручную.
- Сталь/медь или щетки царапают материал

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

2-летняя гарантия на приборы KitchenAid действует в странах Европы, Среднего Востока и Африки. Гарантия KitchenAid на приборы распространяется на дефекты материала и изготовления, и вступает в силу после получения и осмотра изделий. KitchenAid гарантирует замену изделия или его части на идентичную или схожую. В случае с наборами приборов, заменяется только дефектное изделие или его часть после его получения и осмотра. Настоящая гарантия предоставляется изначальным покупателям при предоставлении доказательства покупки с указанием даты и не подлежит передаче. KitchenAid не оплачивает: Ремонт или замена изделия при исключенных обстоятельствах производится за счет покупателя. Обслуживание должно производиться авторизованным сервисным центром KitchenAid Service Excellence Center.

Стоимость ремонта или замены при обстоятельствах, исключенных из условий гарантии. В этом случае все расходы оплачивает покупатель.

KITCHENAID НЕ БЕРЕТ НА СЕБЯ КАКУЮ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

Обслуживание клиентов

Если у вас возникли какие-либо вопросы или вы хотите найти ближайший авторизованный сервисный центр KitchenAid, воспользуйтесь приведенной ниже контактной информацией:

(Великобритания, Ирландия, Франция, Германия, Бельгия, Нидерланды, Италия, Швейцария)

☎ 00800 38104026
 🌐 www.kitchenaid.eu
 📍 Адрес для писем:

KitchenAid Europa, Inc.
 PO BOX 19
 B-2018 ANTWERP 11
 BELGIUM

Для всех других стран: international.kitchenaid.com



Нашият ангажимент е да Ви помагаме да пригответе вкусни ястия за семейството и приятелите си през целия Ви живот. За да гарантирате максимална продължителност на ползване и ефективност на Вашия керамичен съд, моля, запазете това ръководство. То ще Ви научи как най-добре да използвате и да се грижите за своя продукт. Вашето удовлетворение е наша първостепенна цел.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Запознайте се подробно и внимателно с цялата информация за безопасност, преди да използвате този продукт!

- Керамичните съдове са безопасни за ползване във фризера или фурната, но за предотвратяване на евентуална повреда в резултат на топлинен удар, не поставяйте керамичните съдове в гореща фурна непосредствено след изваждане от фризера. Не поставяйте горещи керамични съдове във фризера или в студена вода, докато не са се охладили до стайна температура.
- Използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки при работа с горещи керамични съдове.
- Не позволявайте на деца да изваждат горещи керамични съдове от фурната без надзор.
- Керамичните съдове на KitchenAid са безопасни за употреба във фурна при температура до 260°C.
- Не използвайте върху котлон или друг директен източник на топлина като скара на барбекю или директен пламък.

НАЧИН НА РАБОТА С ВАШИЯ КЕРАМИЧЕН СЪД

Преди първоначална употреба

- Отстранете всички опаковъчни материали и етикети. Моля, рециклирайте правилно.
- Измийте с гореща вода със сапун, изплакнете и подсушете старателно. Не е необходимо нанасянето на слой мазнина върху керамичната повърхност преди първоначалната употреба.

Обща употреба

- Керамичните съдове са безопасни за употреба във фурна при температура до 260°C; въпреки това не се препоръчва да поставяте керамичните съдове в непосредствена близост до /директно под скара на барбекю/скара за печене.
- Керамичните съдове може да се съхраняват във фризера.
- Керамичните съдове са безопасни за готвене или притопляне в микровълнова фурна.
- За постигане на най-добри резултати, добавете малко течност или сос на дъното на керамичния съд, когато пригответе месно ястие.
- Времето за печене варира при използване на керамичен съд. Следете и коригирайте времето за готвене според нуждите.
- Използвайте кухненска ръкохватка или поставка за горещи съдове, когато поставяте горещ керамичен съд върху незащитена повърхност.
- За да предотвратите евентуални щети, не поставяте горещи керамични съдове върху студена или влажна повърхност. Не поставяйте замразено ястие в гореща фурна.
- След изваждане от фурната керамичните съдове за печене запазват топлината си по-дълго от обикновените съдове за печене.

ГРИЖА ЗА ВАШИЯ КЕРАМИЧЕН СЪД

Почистване на Вашия керамичен съд

- Оставете керамичния съд да се охлади и го почиствайте внимателно след всяка употреба.
- Не поставяйте горещ керамичен съд под студена вода. Оставете съда да се охлади напълно.
- Този керамичен съд на KitchenAid е подходящ за миене в съдомиялна машина и може да бъде поставен в горната или долната кошница на машината. За постигане на най-добри резултати в съдомиялната машина, използвайте препоръчаните от производителя препарати и цикли на миене.
- За да запазите Вашия керамичен съд на KitchenAid, препоръчваме измиване с топла вода със сапун, изплакване и подсушаване с мека кърпа.
- НЕ използвайте почистващи препарати за фурна, абразивни почистващи препарати или препарати, съдържащи белина.
- ВИНАГИ проверявайте дали керамичният съд е напълно чист и сух преди неговото съхранение.
- Внимавайте при боравене с керамичния съд, особено по време на миене. Бъдете много внимателни, ако съдът се изплъзне от ръцете Ви и се счули. Ръбовете могат да бъдат изключително остри и да причинят нараняване. Препоръчваме Ви да носите гумени ръкавици, които помагат за по-добро захващане на хлъзгавата насапунирана повърхност. Винаги поставяйте съда на дъното на мивката

по време на миене, след което го хващайте с две ръце, докато го изплаквате.

- За отстраняване на остатъци от загоряла храна, накинсетте керамичния съд в гореща вода със сапун за 15-20 минути или по-дълго, след което го поставете в съдомиялната машина.

Правилно съхранение на керамичния съд

- Съхраняването на керамичния съд заедно с метални пособия може да доведе до надраскване или отчупване на части от неговата повърхност.
- Винаги поставяйте Вашия керамичен съд KitchenAid внимателно при прибирането му за съхранение.
- Керамичните съдове са проектирани така, че да се подреждат един във или върху друг за компактно и лесно съхранение.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

5-годишната гаранция на керамичните съдове на KitchenAid е валидна в Европа, Близкия изток и Африка.

Гаранцията на KitchenAid за керамичните съдове се отнася за дефекти в материала или изработката на продукта след получаване и проверка. KitchenAid ще извърши замяна на продукта с идентичен или сходен продукт. В случай на комплекти керамични съдове се заменя само дефектния артикул след получаване и проверка. Гаранцията се ползва само от първоначалния купувач след представяне на доказателство за покупка с указана дата, като гаранционното покритие не може да се прехвърля на друго лице.

Какво не включва гаранцията:

1. Повреди, причинени от нормалното износване на продукта, като драскотини, вдлъбнатини, петна или обезцветяване на всички повърхности или други повреди, които не влошават начина на работа на кухненските съдове.
2. Повреди, дължащи се на неправилна манипулация, злоупотреба, неправилна употреба, пожар, наводнение, кражба, природни бедствия, небрежност, корозия, извършени модификации, излагане на екстремни температури или неспазване на инструкциите за употреба и грижа на производителя.
3. Повреда или счупване, причинени от падане или удар.
4. Таксите за доставка, транспорт или застраховка при доставянето на резервни части или връщане на дефектни продукти до оторизиран сервизен център на KitchenAid.
5. Употребата на продукта за търговски цели.
6. Незначителни несъвършенства или недостатъци поради различия в боята, емайла, метала, пластмасата, силикона, керамиката, стъклото или текстила на продукта.
7. Заместващи продукти, когато се използват извън Европа, Близкия изток и Африка.
8. Повърхностни повреди, причинени от химическо взаимодействие или почистващи препарати, включително, но не само абразивни гъби, абразивни почистващи препарати или автоматични съдомиялни машини.
9. При смяна на комплекти керамични съдове се заменя само дефектния артикул.

Ако в комплекта Ви са включени и кухненски прибори:

ГРИЖА ЗА ВАШИТЕ ДЪРВЕНИ ИЛИ СИЛИКОНОВИ КУХНЕНСКИ ПРИБОРИ

Обща грижа и употреба

- Използвайте дървени или комбинирани дървени и силиконови кухненски прибори по време на готвене.
- Кухненските прибори са устойчиви на топлина до 230°C.
- Съхранявайте дървените и силиконови кухненски прибори далеч от нагорещени електрически или газови котлони. Не оставайте приборите в горещ тиган или близо до горещ котлон.

Почистване на Вашите кухненски прибори

- Силиконовите прибори са подходящи за миене в съдомиялна машина.
- Дървените прибори се мият само на ръка.
- Комбинираните дървени и силиконови прибори са подходящи за миене само на ръка.
- Стоманените/медни или вълнени/четки надраскват всички материали.
- С времето и употребата гладкостта на повърхността на дървената дръжка може да бъде нарушена. Този процес е напълно естествен и не влияе върху работата на прибора/дръжката. За да освежите дървената повърхност, нанесете тънък слой минерално масло, разрешено за употреба в хранителната промишленост.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

2-годишната гаранция на кухненските прибори на KitchenAid е валидна в Европа, Близкия изток и Африка.

Гаранцията на KitchenAid за кухненските прибори се отнася за дефекти в материала или изработката на продукта след получаване и проверка. KitchenAid ще извърши замяна на продукта или негова част с идентичен или сходен артикул. В случай на комплекти кухненски прибори се заменя само дефектния артикул или част след получаване и проверка. Гаранцията се ползва само от първоначалния купувач след представяне на доказателство за покупка с указана дата, като гаранционното покритие не може да се прехвърля на друго лице.

Разходите за ремонт или замяна при изключените обстоятелства се поемат от клиента.

KITCHENAID НЕ НОСИ ОТГОВОРНОСТ ЗА НЕПРЕКИ ВРЕДИ.

Обслужване на клиенти

Ако имате някакви въпроси или искате да намерите най-близкия до Вас оторизиран сервизен център на KitchenAid, моля, вижте данните за връзка по-долу:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026

🌐 www.kitchenaid.eu

✉ Адрес за кореспонденция:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

За всички останали страни: international.kitchenaid.com



Oleme seadnud eesmärgiks aidata teil valmistada kogu elu maitsevaid roogi oma perele ja sõpradele. Et teie keraamiline abimees kestkaks kaua ja toimiks nagu peab, hoidke käesolevad juhised käepärast. Nende järgi toimides saate toodet parimal viisil kasutada ja hooldada. Teie rahulolu on meie esimene eesmärk.

HOIATUSED

Enne toote kasutamist lugege kogu ohutustevähelepanelikult läbi!

- Keraamilisi nõusid saab kasutada nii sügavkülmikus kui ka ahjus, kuid termolöögivõimaluseks ärge pange sügavkülmikust võetud keraamilist nõud kohe kuumu ahju. Ärge pange kuumi keraamilisi nõusid sügavkülmikuga külma vette enne, kui need on jahtunud toatemperatuurile.
- Kuumu keraamikatoote käsitlemisel kasutage pajalappe või ahjukindaid.
- Ärge lubage lastel ilma järelevalveta ahjust kuumu keraamilist nõud välja võtta.
- KitchenAid'i keraamilised nõud taluvad ahjus kuumust kuni 260°C.
- Mitte kasutada pliidiplaadil vm otsese kuumuse allikal, nt grillil või leegil.

KERAAMILISE NÕU KASUTAMINE

Enne esimest kasutuskorda

- Eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid. Need tuleb nõuetekohaselt ringlusse võtta.
- Peske kuumu seebiveega, loputage ja kuivatage hoolikalt. Keraamikatoodeid pole vaja enne kasutamist karastada.

Üldised kasutustingimused

- Keraamikatoodeid taluvad ahjus kuumust kuni 260°C; kuid neid ei soovitata asetada grilli vahetusse lähedusse ega vahetult selle alla.
- Keraamilisi nõusid võib hoida sügavkülmikus.
- Keraamilisi nõusid saab ohutult kasutada toidu valmistamiseks või soojendamiseks mikrolaineahjus.
- Liha küpsetamisel parima tulemuse saamiseks lisage keraamilise nõu põhjale veidi vedelikku või kastet.
- Keraamilise nõu kasutamisel võib toiduvalmistamise aeg varieeruda. Jälgige toiduvalmistamise aega ja kohandage seda vastavalt vajadusele.
- Kuumu keraamilise nõu asetamisel kaitsmata pinnale kasutage kuumaalust.
- Kahjustuste vältimiseks ärge pange kuumu keraamikatoodeid külmale või märjale pinnale. Ärge pange sügavkülmikust võetud toidunõud kuumu ahju.
- Pärast ahjust väljavõtmist säilitab keraamiline küpsetusnõu kuumust kauem kui tavaline küpsetusnõu.

KERAAMILISTE KÜPSETUSNÕUDE HOOLDUS

Keraamilise nõu puhastamine

- Laske keraamilisel küpsetusnõul õhu käes jahtuda, pärast igat kasutuskorda puhastage hoolikalt.
- Ärge pange kuumu keraamikatoodeid külma vee alla. Laske keraamikatootel täielikult jahtuda.
- KitchenAid'i keraamilisi nõusid võib pesta nõudepesumasinas, neid võib panna nii nõudepesumasina ülemisele kui ka alumisele restile. Tootes pesemisel nõudepesumasinas kasutage tootja poolt soovitatud nõudepesumasinate pesuvahendeid ja pesutsükleid.
- KitchenAid'i keraamilise nõu vastupidavuse tagamiseks soovitatakse seda pesta sooja seebivee, seejärel loputada ja kuivatada pehme rätikuga.
- Mitte kasutada ahjupuhastusvahendit ega klooritud pleegitusaineid sisaldavaid või abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Enne keraamiliste nõude hoiule panemist tuleb alati tagada, et need oleksid puhtad ja hoolikalt kuivatatud.
- Olge keraamiliste nõude käsitlemisel ettevaatlik, eriti nende pesemisel. Kui nõu libiseb käest ja läheb katki, olge väga ettevaatlik. Nõu servad võivad olla väga teravad ja põhjustada vigastusi. Soovitage pesemisel kanda kummikindaid, millega on lihtsam seebist libedat eset käes hoida. Nõu peab pesemise ajal olema valamu põhjal, loputamise ajal hoidke seda kahe käega.
- Kõrbenud toidujääkide eemaldamiseks leotage keraamilist nõud enne nõudepesumasinas asetamist 15-20 minutit või vastavalt vajadusele kuumas seebivees.

Keraamiliste nõude õige hoidmine

- Kui keraamilisi nõusid hoitakse koos metallist köögiriistadega, võib see põhjustada nõu pinnale kriimustusi või tekitada kilde.
- KitchenAid'i keraamilised nõud tuleb hoiule panemisel alati hoolikalt üksteise sisse asetada.
- Hoidmise lihtsustamiseks ja ruumi kokkuhoiuks tuleb keraamilised nõud laduda üksteise sisse.

GARANTII JA TEENINDUS

KitchenAid'i keraamiliste nõude 5-aastane garantiiaeg kehtib Euroopas, Lähis-Idas ja Aafrikas.

KitchenAid'i keraamiliste nõude garantiid katab toote materjali- ja valmistamisdefekte, garantiiaeg algab toote vastuvõtmisest ja ülevaatamisest. KitchenAid vahetab defektse toote samasuguse või samaväärse vastu. Keraamiliste nõude komplekti puhul asendatakse pärast defektse toote vastuvõttu ja ülevaatust üksnes defektne ese. Garantiid kehtib ainult toote algsele ostjale kuupäevaga varustatud ostudokumendi esitamisel, garantiid ei saa üle anda.

Garantiid alla ei kuulu:

- Tavapärasest kulumisest tekkinud kahjustused, nt kriimustused, mõlgid, plekid või toote pinna värvimuutused vm kahjustused, mis ei takista kööginõude kasutamist.
- Ebaõige käsitlemise, õnnetusjuhtumi, kuritarvitamise, väärkasutuse, tulekahju, uputuse, varguse, loodusjõudude, hooletuse, korrosiooni, muudatuste tegemise, äärmuslike temperatuuridega kokkupuute või tootja poolt antud kasutus- ja hooldusjuhiste mittejärgimise tagajärjel tekkinud kahjustused.
- Kukkumise või löögi tagajärjel tekkinud kahjustus või purunemine.
- Tarne-, veo- või kindlustustasud vahetatavate osade kohaletoimetamiseks või defektsete toodete tagastamiseks KitchenAid'i volitatud hoolduskeskusesse.
- Toote kasutamine äriotstarbel.
- Värvi-, emaili-, metalli-, plasti-, silikooni-, keraamika-, klaasi- või tekstiilierinevustest põhjustatud väiksemad puudused või defektid.
- Asendustooted, kui toodet kasutatakse väljaspool Euroopat, Lähis-Ida ja Aafrikat.
- Pinnakahjustus, mille põhjustas keemiline koostoime või puhastusvahendid, sealhulgas küürimiskäsnad, abrasiivsed puhastusvahendid või automaatne nõudepesumasin.
- Keraamiliste nõude komplekti puhul asendatakse ainult defektne ese.

Kui komplekti kuuluvad ka köögiriistad:

PUIDUST VÕI SILIKOONIST KÖÖGIRIISTADE HOOLDUS

Üldhooldus ja kasutamine

- Kasutage toiduvalmistamisel puidust ja silikoonist köögiriistu.
- Köögiriistad taluvad kuumust kuni 230°C.
- Hoidke puidust ja silikoonist köögiriistad pliidi põletist või -plaadist eemal. Ärge jätke köögiriistu kuumale pannile ega kuumu pliidiplaadi lähedusse.

Köögiriistade puhastamine

- Silikoonist köögiriistu võib pesta nõudepesumasinas.
- Puidust köögiriistu võib pesta ainult käsitsi.
- Köögiriistu, mis on tehtud nii puidust kui ka silikoonist, võib pesta ainult käsitsi.
- Teras-/vask- või villast hari jätab kõigile materjalidele kriimustusi.
- Aja jooksul muutub puidust käepide kasutamisel karedamaks. See on täiesti normaalne ja ei mõjuta köögiriista/käepideme toimimist. Puidu välimuse taastamiseks õlitage seda ettevaatlikult toiduainetele ohutu mineraalõliga.

GARANTII JA TEENINDUS

KitchenAid'i köögiriistade 2-aastane garantiiaeg kehtib Euroopas, Lähis-Idas ja Aafrikas.

KitchenAid'i köögiriistade garantiid katab toote materjali- ja valmistamisdefekte, garantiiaeg algab toote vastuvõtmisest ja ülevaatamisest. KitchenAid vahetab defektse toote või selle osa samasuguse või samaväärse vastu. Köögiriistade komplekti puhul asendatakse pärast defektse toote või selle osa vastuvõttu ja ülevaatust üksnes defektne ese. Garantiid kehtib ainult toote algsele ostjale kuupäevaga varustatud ostudokumendi esitamisel, garantiid ei saa üle anda.

Remondi- või asenduskulud garantiid alla mittekuuluvate asjaolude korral. Sel juhul kannab kõik kulud klient.

KITCHENAIID EI VASTUTA KAUDSETE KAHJUDE EEST.

Klienditeenindus

Küsimuste korral või lähima KitchenAid'i volitatud hoolduskeskuse leidmiseks võtke ühendust allpool toodud aadressil:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026
 @ www.kitchenaid.eu
 📧 Postiaadress:

KitchenAid Europa, Inc.
 PO BOX 19
 B-2018 ANTWERP 11
 BELGIA

Kõigi teiste riikide puhul: international.kitchenaid.com



Mūsų pareiga - padėti jums kurti nuostabius patiekalus šeimai ir draugams. Turėkite šį vadovą po ranka, ir mes užtikrinsime jūsų kepimo indų ilgaamžiškumą ir našumą. Jis padės jums užtikrinti, kad gaminys būtų naudojamas ir prižiūrimas pačiu geriausiu būdu. Jūsų pasitenkinimas mūsų gaminiais yra mūsų pats svarbiausias tikslas.

ĮSPĖJIMAI

Prieš naudodami šį gaminį atidžiai ir įdėmiai perskaitykite visą saugos informaciją!

- Keraminius indus galima dėti į šaldiklį ir orkaitę, tačiau, siekdami išvengti galimų pažeidimų dėl terminio šoko, nedėkite keramininių indų į karštą orkaitę tiesiai iš šaldiklio. Nedėkite karštų keramininių indų į šaldiklį arba į šaltą vandenį, prieš tai neatvesinę iki kambario temperatūros.
- Įdami karštus keramininius indus naudokite puodkėles arba virtuvines pirštines.
- Neleiskite vaikams neprižiūrimiems išimti keramininių indų iš orkaitės.
- Keraminius indus KitchenAid galima naudoti orkaitėse iki +260°C.
- Nedėkite keramininių kepimo indų ant viryklės degiklių ar kitų tiesioginės šilumos šaltinių, pavyzdžiui, ant grotelių arba atviros liepsnos.

KERAMINIŲ INDŲ NAUDOJIMAS

Naudodamiesi pirmą kartą

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir etiketes. Išrūšiuokite jas ir tinkamai išmeskite.
- Plaukite karštą muilinu vandeniu, išskalaukite ir kruopščiai nusausinkite. Keramininių indų nereikia grūdinti prieš naudojimą.

Bendroji informacija apie naudojimą

- Keraminius indus galima naudoti orkaitėse iki +260°C, tačiau nerekomenduojama keramininių indų dėti arti keptuvo/virintuvo ar tiesiai po jais.
- Keraminius indus galima laikyti šaldiklyje.
- Keraminiai indai yra saugūs maistui gaminti arba pašildyti mikrobangų krosnelėje.
- Siekdami geriausių rezultatų, ruošdami patiekalus su mėsa ant keraminio indo dugno užpilkite truputį skysčio arba padažo.
- Naudojant keramininius indus kepimo laikas gali skirtis. Stebėkite ir prireikus pakoreguokite maisto gaminimo laiką.
- Prieš dėdami karštus keramininius indus ant neapsaugoto paviršiaus patieskite padėkliuką arba padėkite trikojį padėklą.
- Siekdami išvengti galimų pažeidimų, nedėkite karštų keramininių indų ant šalto arba drėgno paviršiaus. Nedėkite labai šalto indo į karštą orkaitę.
- Išėmus iš orkaitės keraminis kepimo indas išlaikys karštį ilgiau nei standartiniai kepimo indai.

KERAMINIŲ INDŲ PRIEŽIŪRA

Keraminų indų naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo palaukite, kol keraminis indas atvės, tada kruopščiai jį išplaukite.
- Neapliekite karšto keraminio indo šaltu vandeniu. Palaukite, kol keraminis indas visiškai atvės.
- Šiuos KitchenAid keramininius indus galima plauti indaplovėje ir juos galima dėti į viršutinį arba apatinį indaplovės krepšį.
- Kad apsaugotumėte KitchenAid keramininius indus, rekomenduojama juos plauti šiltu muilinu vandeniu, išskalauti ir nusausinti minkštu rankšluosčiu.
- Keraminiams indams valyti nenaudokite orkaitės valiklio ar kitokio valiklio, kuris būtų šurkštus arba kurio sudėtyje būtų chloro baliklio.
- Visada įsitinkinkite, kad keraminis indas yra švarus bei sausas ir tik tada padėkite jį į laikymo vietą.
- Su keramininiu indu elkitės atsargiai, ypač plaudami. Jei indas išslystų iš rankų ir sudužtų, būkite labai atsargūs. Briaunos gali būti nepaprastai aštrios ir sužaloti. Rekomenduojame dėvėti gumines pirštines, kurios padėtų išlaikyti slidų muilną paviršių. Plaudami indą visada jį laikykite padėję ant kriauklės dugno, o skalaudami laikykite jį abiem rankomis.
- Norėdami išplauti prisilusį maistą, pamirkykite keraminį indą karštame muilname vandenyje 15-20 minučių arba tiek, kiek reikia, ir tik po to dėkite jį į indaplovę.

Tinkamas keraminų indų laikymas

- Jei indus laikysite kartu su kitais metaliniais reikmenimis, jie gali būti subraižyti arba gali nusilpti jų nesvylanti danga.
- KitchenAid keraminį indą į didesnį indą visada dėkite atsargiai.
- Keraminiai indai yra sukurti dėti vienas ant kito ar vienas į kitą, kad juos būtų galima laikyti kompaktiškai ir paprastai.

GARANTIJĄ IR PRIEŽIŪRĄ

KitchenAid keraminiams indams suteikiama 5 metų garantija, galiojanti Europoje, Viduriniuosiuose Rytuose ir Afrikoje.

KitchenAid garantija keraminiams indams taikoma gaminio medžiagų arba gamybos defektams gavus gaminį ir jį apžiūrėjus. KitchenAid suteiks identišką arba panašų pakaitinį produktą. Keramininių indų rinkinių atveju bus pakeistas tik indas su defektu jį gavus ir apžiūrėjus. Ši garantija suteikiama pirkėjui, pateikusiam datuotą pirkimo dokumentą; garantija nėra perleidžiama kitam pirkėjui.

Kam ši garantija netaikoma:

1. Pažeidimams dėl įprasto visų paviršių nusidėvėjimo, pavyzdžiui, subraižymams, įlenkimams, dėmėms arba spalvos praradimui arba kitai žalai, kuri nepakenkia keramininių indų naudojimui.
2. Pažeidimams dėl netinkamo naudojimo, perkaitinimo, nelaimingo atsitikimo, neapdairumo, piktnaudžiavimo, gaisro, potvynio, vagystės, stichinių nelaimių, nepriežiūros, korozijos, modifikavimo, ekstremalios temperatūros poveikio arba gamintojo naudojimo bei priežiūros nurodymų nesilaikymo.
3. Pažeidimams arba indų ar dangčių sugadinimui juos numetus arba sutrenkus.
4. Siuntimo, vežimo arba draudimo mokesčiams pristatant keičiamąsias dalis arba grąžinant gaminius su defektais į įgaliotąjį KitchenAid techninės priežiūros centrą.
5. Naudojant šį gaminį komerciniais tikslais.
6. Smulkiems netobulumams arba trūkumams dėl dažų, emalio, metalų, plastiko, silikono, keramikos ar stiklo skirtumų.
7. Pakeistam gaminiumi arba dalimis naudojant juos ne Europoje, Viduriniuosiuose Rytuose ir Afrikoje.
8. Paviršių sugadinimui dėl cheminės sąveikos arba valymo priemonių, įskaitant, bet neapsiribojant indų šveitikliais, šveičiamosiomis valymo priemonėmis arba automatinėmis indaplovėmis.
9. Keraminų indų rinkinių keitimas – bus pakeistas tik indas su defektu.

Jei į rinkinį yra įtraukti ir įrankiai:

MEDINIŲ ARBA SILIKONINIŲ ĮRANKIŲ PRIEŽIŪRA

Bendroji priežiūra ir naudojimas

- Gamindami maistą naudokite tik medinius arba medžio ir silikono įrankius.
- Įrankiai yra atsparūs karščiui iki +230°C.
- Medinius ir silikoninius įrankius laikykite atokiai nuo viryklės degiklio ugnies arba kaitinimo elemento. Nepalikite jų keptuvėje arba netoli karštos viryklės.

Įrankių plovimas

- Silikoninius įrankius galima plauti indaplovėje.
- Medinius įrankius plaukite tik rankomis.
- Medinius ir silikoninius įrankius plaukite tik rankomis.
- Plienas / varis arba viena / šepetėliai subraižo visas medžiagas.

GARANTIJĄ IR PRIEŽIŪRĄ

KitchenAid įrankiams suteikiama 2 metų garantija, galiojanti Europoje, Viduriniuosiuose Rytuose ir Afrikoje.

KitchenAid garantija įrankiams taikoma gaminio medžiagų arba gamybos defektams gavus gaminį ir, jei gavus ir patikrinus gaminį paaiškėja, kad jis su defektais, KitchenAid pakeis gaminį arba jo dalį identišku arba panašiu gaminiumi arba dalimi. Įrankių rinkinių atveju bus pakeistas tik įrankis arba dalis su defektu jį gavus ir apžiūrėjus. Ši ribotoji garantija suteikiama pradiniam vartotojui, pateikusiam datuotą pirkimo dokumentą; garantija nėra perleidžiama kitam vartotojui.

Remonto arba pakeitimo išlaidoms išskirtinėmis aplinkybėmis. Tokiu atveju visas išlaidas privalės apmokėti klientas.

KITCHENAID NEPRISIIMA ATSAKOMYBĖS UŽ NETIESIOGINĘ ŽALĄ

Klientų aptarnavimas

Jei ieškote atsakymų į kokių nors klausimus arba artimiausio KitchenAid techninės priežiūros centro, pateikiame mūsų kontaktinius duomenis:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026
 🌐 www.kitchenaid.eu
 📍 Pašto adresas:

KitchenAid Europa, Inc.
 PO BOX 19
 B-2018 ANTWERP 11
 BELGIUM (BELGIJA)

Visoms kitoms šalims: international.kitchenaid.com



Mēs vēlamies jums palīdzēt gatavot gardas maltītes ģimenei un draugiem. Lai nodrošinātu cepeškrāsns trauku ilgmūžību un pareizu izmantošanu, turiet šo instrukciju pa rokai. Instrukcijas ievērošana ļaus jums vislabāk izmantot un rūpēties par šiem traukiem. Jūsu gandarījums mums ir pats svarīgākais.

BRĪDINĀJUMI

Pirms trauku lietošanas rūpīgi izlasiet visus drošības norādījumus.

- Keramiskos traukus var droši lietot saldētavā un cepeškrāsnī, taču, lai izvairītos no iespējamām termiskā šoka radītiem bojājumiem, nelieciet tos karstā cepeškrāsnī tieši no saldētavas. Nelieciet karstus keramiskos traukus saldētavā vai aukstā ūdenī, pirms tie nav atdzisuši līdz istabas temperatūrai.
- Rīkojoties ar karstiem traukiem, lietojiet katlu turētājus vai virtuves cimdus.
- Neļaujiet bērniem bez uzraudzības izņemt karstus keramisko traukus no cepeškrāsns.
- KitchenAid keramiskos traukus var izmantot cepeškrāsnī līdz 260°C.
- Nelietojiet šos traukus uz plīts virsmas vai uz cita tieša karstuma avota, piemēram, uz grila vai atklātas liesmas.

KERAMISKO TRAUKU LIETOŠANA

Pirms pirmās lietošanas reizes

- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes. Nododiet iesaiņojumu otrreizējai pārstrādei.
- Mazgājiet traukus ar karstu ziepjūdeni, rūpīgi noskalojiet un nosusiniet tos. Keramiskie trauki pirms lietošanas nav īpaši jāsaģatavo.

Vispārīgi noteikumi

- Keramiskos traukus var lietot cepeškrāsnī līdz 260°C; taču tos nav ieteicams novietot pavisam tuvu grīlam vai apakšējam sildītājam.
- Keramiskos traukus drīkst glabāt saldētavā.
- Keramiskos traukus var izmantot, lai gatavotu vai sasildītu ēdienu mikroviļņu krāsnī.
- Lai iegūtu labāku rezultātu, ielejiet nelielu daudzumu šķidruma vai mērces keramiskā trauka apakšā, ja gatavojat gaļu.
- Cepot miltu produktus, cepšanas laiks var atšķirties. Kontrolējiet un noregulējiet cepšanas laiku pēc vajadzības.
- Novietojot karstus keramiskos traukus uz neaizsargātas virsmas, izmantojiet paliktņi.
- Lai izvairītos no iespējamām bojājumiem, nenovietojiet karstus keramiskos traukus uz aukstas vai slapjas virsmas. Nelieciet sasaldētu trauku karstā cepeškrāsnī.
- Pēc izņemšanas no cepeškrāsns keramiskie trauki saglabā karstumu ilgāk nekā parastie cepeškrāsns trauki.

KĀ RŪPĒTIES PAR KERAMISKAJEM TRAUKIEM

Keramisko trauku tīrīšana

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet traukiem atdzist un rūpīgi notīriet tos.
- Nelejiet aukstu ūdeni uz karstiem keramiskajiem traukiem. Ļaujiet traukiem pilnībā atdzist.
- Šos KitchenAid keramiskos traukus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, un tos var novietot gan augšējā, gan apakšējā grozā. Lai iegūtu labāku rezultātu, izmantojiet ražotāja ieteiktos trauku mazgāšanas līdzekļus un ciklus.
- Lai pasargātu KitchenAid keramiskos traukus, tos ieteicams mazgāt siltā ziepjūdenī, noskalot un noslaucīt ar mīkstu dvieli.
- Nelietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus vai hloru un balinātājus saturošus līdzekļus.
- Pirms keramisko trauku novietošanas glabāšanā vienmēr gādājiet, lai tie būtu tīri un sausi.
- Rīkojoties ar keramiku uzmanīgi, it īpaši mazgāšanas laikā. Ja trauks izslīd no rokām un saplīst, ievērojiet piesardzību. Trauka malas var būt ļoti asas un izraisīt traumu. Iesakām valkāt gumijas cimdus, kas palīdzēs satvert slideni ziepjaino virsmu. Mazgājot novietojiet trauku izlietnes apakšā, skalojot turiet to ar abām rokām.
- Lai notīrītu piedegušu ēdienu, pirms ievietošanas trauku mazgājamā mašīnā mērcējiet keramiskos traukus karstā ziepjūdenī 15 līdz 20 minūtes vai pēc nepieciešamības.

Pareiza keramisko trauku glabāšana

- Glabājot keramisko traukus kopā ar metāla piederumiem, to virsma var saskrāpēties un malas var tikt iedauzītas.
- Ievietojiet KitchenAid keramikas traukus vienu otrā, rīkojoties piesardzīgi.
- Keramiskie trauki ir veidoti tā, lai tos varētu salikt vienu otrā un tie būtu ērti un kompakti glabājami.

GARANTĪJA UN APKOPE

KitchenAid keramiskajiem traukiem ir 5 gadu garantija, kas ir spēkā Eiropā, Tuvajos Austrumos un Āfrikā.

KitchenAid garantija keramiskajiem traukiem attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem, kas konstatēti pēc saņemšanas un pārbaudes. KitchenAid aizstās defektīvo izstrādājumu ar identisku vai līdzīgu precī. Ja pēc saņemšanas un pārbaudes defektu konstatē kādam keramisko trauku komplekta priekšmetam, aizstāj tikai defektīvo priekšmetu. Šī garantija attiecas uz sākotnējo patērētāju, uzrādot pirkuma čekā ar pirkuma datumu; šo garantiju nevar nodot citai personai.

Uz ko neattiecas garantija:

1. Bojājumiem, kas radušies parastas nolietošanās rezultātā, piemēram, virsmas skrāpējumiem, iespaidumiem, traipiem vai krāsas maiņu vai citiem bojājumiem, kas neietekmē virtuves trauku funkcijas.
2. Bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas, negadījuma, ugunsgrēka, plūdu, zādzības, dabas katastrofu, nolaidības, korozijas vai pārveidošanas dēļ, ja trauki pakļauti pārāk augstai vai zemi temperatūrai vai nav ievēroti ražotāja norādījumi par lietošanu un apkopi.
3. Bojājumiem vai saplīšanu, kas radusies pēc trauku nokrišanas vai trieciena.
4. Aizstāšanas detaļu piegādes, pārvadāšanas vai apdrošināšanas izmaksām vai defektīva izstrādājuma nosūtīšanu pilnvarotam KitchenAid servisa centram.
5. Izstrādājuma izmantošanu komerciālām vajadzībām.
6. Nelielām nepilnībām vai defektiem, kas radušies krāsas, emaljas, metāla, plastmasas, silikona, keramikas, stikla vai tekstila izmaiņu dēļ.
7. Preču aizstāšanu, ja izstrādājums tiek izmantots ārpus Eiropas, Tuvos Austrumus un Āfrikas robežām.
8. Virsmas bojājumiem, ko izraisa ķīmiska mijiedarbība vai tīrīšanas līdzekļi, tostarp, metāla švammē, abrazīvi tīrīšanas līdzekļi vai automātiskās trauku mazgājamās mašīnas.
9. Ja ir bojāts kāds keramisko trauku komplekta priekšmets, tiek aizstāts tikai defektīvais priekšmets.

Ja komplektā ir iekļauti piederumi:

KĀ RŪPĒTIES PAR KOKA VAI SILIKONA PIEDERUMIEM

Vispārīgi kopšanas un lietošanas noteikumi

- Gatavošanas laikā lietojiet koka un silikona piederumus.
- Piederumi ir karstumizturīgi līdz 230°C.
- Nelieciet koka un silikona piederumus pie plīts liesmas vai sildelementa. Neatsājjiet tos karstā katlā vai pie karstas plīts virsmas.

Piederumu tīrīšana

- Silikona piederumus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Koka piederumus var mazgāt tikai ar rokām.
- No koka un silikona detaļām izgatavotos piederumus var mazgāt tikai ar rokām.
- Tērauda vai vara švammes vai birstes saskrāpēs visus materiālus.
- Ar laiku nolietojoties, koka rokturis var kļūt raujšs. Tā ir normāla parādība, kas neietekmē piederuma un roktura funkcijas. Lai atjaunotu koku, viegli ieelļojiet to ar pārtikā nekaitīgu minerālo eļļu.

GARANTĪJA UN APKOPE

KitchenAid piederumiem ir 2 gadu garantiju, kas ir spēkā Eiropā, Tuvajos Austrumos un Āfrikā.

KitchenAid garantija piederumiem attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem, kas konstatēti pēc saņemšanas un pārbaudes. KitchenAid aizstās defektīvo izstrādājumu ar identisku vai līdzīgu precī. Ja pēc saņemšanas un pārbaudes defektu konstatē kādam keramisko trauku komplekta priekšmetam, aizstāj tikai defektīvo priekšmetu. Šī garantija attiecas uz sākotnējo patērētāju, uzrādot pirkuma čekā ar pirkuma datumu; šo garantiju nevar nodot citai personai.

Izmaksas par remontu vai preču aizstāšanu norādītajos izņēmuma gadījumos. Tādos gadījumos izmaksas sedz pircējs.

KITCHENAID NEUZŅEMAS ATBILDĪBU PAR NETIEŠĪEM ZAUDĒJUMIEM.

Klientu apkalpošana

Ja jums ir kādi jautājumi vai vēlaties atrast tuvāko pilnvaroto KitchenAid servisa centru, lūdzu, izmantojiet zemāk norādīto kontakttinformāciju:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026
 🌐 www.kitchenaid.eu
 📍 Pasta adrese:

KitchenAid Europa, Inc.
 PO BOX 19
 B-2018 ANTWERP 11
 BELGIUM

Pārējām valstīm: international.kitchenaid.com

KitchenAid

©2019. All rights reserved.
©2019. Alle Rechte vorbehalten.
©2019. Tous droits réservés.
©2019. Tutti i diritti riservati.

