

CARE & USE
COLD STORAGE CONTAINERS

KitchenAid

FOR THE WAY IT'S MADE.



EN - ENGLISH



DE - GERMAN



FR - FRENCH



NL - DUTCH



SV - SWEDISH



ZHS -
CHINESE SIMPLIFIED



ZHT -
CHINESE TRADITIONAL



GETTING STARTED.

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

The storage containers are fridge, freezer and dishwasher safe. Only the glass part made of borosilicate glass is microwave and oven safe up to 230°C. The lid, plastic inserts and silicone parts are not microwave nor oven safe.

USING YOUR COOKWARE.

Before First Use

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

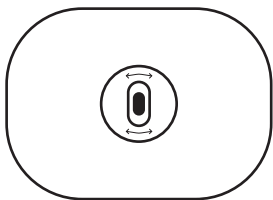
General use

- The storage container is fridge and freezer safe.
- Only the borosilicate glass part of the container is suitable for the microwave and oven up to 230°C.
- To prevent thermal shock, the containers should not be moved directly from the freezer into the oven and vice versa. It is also not recommended to do so to save the energy consumption of the freezer.

The storage containers can be used with or without the vacuum pump. The use of the storage containers in combination with the vacuum pump helps to preserve your food fresh for longer. Please note that vacuuming is not a substitute for cooling, freezing or preserving food. Since the lids are airtight, food can be kept fresh in the containers, even without vacuuming them. All components used for the KitchenAid storage collection are food contact safe.

Vacuum sealing

- Always wait for your food to cool down to room temperature before vacuuming the container.
- Use the pump to seal your container to preserve your food longer. Place the vacuum pump on the round air valve and pull the pump up and down until you feel sufficient resistance. The container has been sealed properly when you can feel you can no longer pull the pump and you cannot remove the lid without releasing the pressure anymore.
- The specially designed container lid also serves as a vacuum seal indicator. If the lid is sunken, a vacuum exists inside the container. If the lid is slightly raised, the vacuum should be refreshed. It is recommended that you check the vacuum from time to time, particularly when storing food long term.
- To open a vacuumed container, carefully move the silicone valve in the center of the lid so air can flow in and the vacuum escapes, allowing you to open the container. Only open the vacuum container when necessary, the freshness of your food will decrease when you open the container regularly.



- How long you can preserve food inside the vacuum container will be determined by several factors such as: type of food, freshness of the food before preserving (or vacuumizing), initial germ count of the food, proper sealing and conserving of the container, storage location (fridge, freezer, pantry..).

CARING FOR YOUR COLD STORAGE CONTAINERS.

Cleaning

All food storage containers, including their lids, plastic inserts and silicon parts, are dishwasher safe. When used together with some strong pigmented food, the lid and plastic inserts of the container can discolour (for example: turmeric, beets, tomato-based sauces,...).

Storing properly

Store the containers in a clean and dry space indoors.

WARRANTY & SERVICE.

There is a 3 year warranty on the containers.

DEVIATION FOR AUSTRALIA, NEW ZEALAND & ASIA.

Warranty

We warrant that the product will be free from defects in materials and workmanship for a period of (??) years from purchase when used for normal domestic use and in accordance with our use and care instructions. The warranty is only valid if the product is used in accordance with the instructions and for the intended use. This warranty is in addition to your rights under the New Zealand Consumer Guarantees Act (if your product was purchased in New Zealand) or the Australian Consumer Law (if your product was purchased in Australia).

We will replace or repair, (at our discretion) a product which is the subject of a valid warranty claim free of charge. A product presented for repair may be replaced by a refurbished product of the same type rather than being repaired. Refurbished parts may be used to repair the product.

Our replacement or repair warranty only applies where a defect arises because of faulty material or workmanship during the warranty period. Your warranty does not cover misuse or negligent handling, accidental damage, or normal wear and tear.

To make a claim under our warranty, you must have the original proof of purchase documentation for the product and present it when requested.

Within Australia and New Zealand, if your product is found to be defective during the guarantee period, the original owner may return it to the relevant store, or the owner can contact our customer service line on our toll-free number or email us at support@kitchenaidtools.com attaching proof of your purchase, a photo of the defect and contact details.

Australia Customer Service Hotline: 1 800 918 480
New Zealand Customer Service Hotline: 1 800 039 838

In Australia our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

The benefits given to you by our warranty are in addition to other rights and remedies under law in relation to the product.

Within Southeast Asia countries, if your product is found to be defective during the guarantee period, the original owner may return it to the relevant store, or the owner can contact our customer care service via email at info@cookware-co.com.

Supplier Information

The Cookware Company Ltd., Hong Kong

Address: Room 02-04, 20/F, Tower 1, Enterprise Square Five, 38 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong

Email: info@cookware-co.com.

ERSTE SCHRITTE.

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.

Die Lebensmittelbehälter sind geeignet für den Kühlschrank, den Gefrierschrank und die Spülmaschine. Nur der Glasteil aus Borosilikatglas ist bis 230 °C mikrowellen- und backofengeeignet. Der Deckel, die Kunststoffeinsätze und die Silikonteile sind dagegen weder mikrowellen- noch backofengeeignet.

GEBRAUCH IHRER LEBENSMITTELBEHÄLTER.**Vor dem ersten Gebrauch**

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

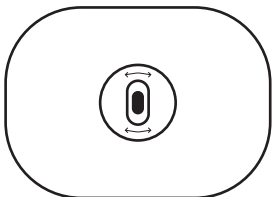
Allgemeine Gebrauchshinweise

- Der Lebensmittelbehälter ist für den Kühlschrank und den Gefrierschrank geeignet.
- Nur der Borosilikatglasteil des Behälters ist bis 230 °C mikrowellen- und backofengeeignet.
- Damit der Behälter nicht durch einen plötzlichen Temperaturwechsel springt, sollte er nicht direkt aus dem Gefrierschrank in den Backofen (oder aus dem Backofen in den Gefrierschrank) gestellt werden. Dies ist auch deshalb nicht ratsam, da sonst der Energieverbrauch des Gefriergeräts zu stark ansteigt.

Die Lebensmittelbehälter können vakuumiert oder unvakuumiert verwendet werden. Durch Vakuumierung mit der Vakuumpumpe bleiben die Lebensmittel im Behälter länger haltbar. Bitte beachten Sie, dass das Vakuumieren kein Ersatz für das Kühlen, Einfrieren oder Konservieren von Lebensmitteln ist. Da die Deckel luftdicht abschließen, können die Lebensmittel in den Behältern auch ohne Vakuumieren frischgehalten werden. Alle Komponenten, die für die Behälterkollektion von KitchenAid verwendet werden, sind lebensmittelsicher.

Vakuumversiegelung

- Lassen Sie zubereitete Lebensmittel immer zunächst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie den Behälter vakuumieren.
- Verwenden Sie die Pumpe zum Versiegeln Ihres Behälters, um Ihre Lebensmittel länger haltbar zu machen. Setzen Sie die Vakuumpumpe auf das runde Silikonventil und betätigen Sie die Pumpe so lange, bis ein deutlicher Widerstand spürbar ist. Der Lebensmittelbehälter ist richtig versiegelt, wenn Sie das Gefühl haben, dass Sie die Pumpe nicht mehr betätigen können und Sie den Deckel nicht mehr abnehmen können, ohne den Druck abzulassen.
- Der Behälterdeckel dient auch als Anzeige für die Vakuumdichtigkeit. Wenn der Deckel nach unten gesenkt ist, herrscht im Inneren des Behälters ein Vakuum. Ist der Deckel leicht nach oben gewölbt, sollte das Vakuum erneuert werden. Es wird empfohlen, das Vakuum von Zeit zu Zeit zu überprüfen, insbesondere, wenn Sie Lebensmittel über einen längeren Zeitraum aufbewahren wollen.
- Ziehen Sie zum Öffnen eines vakuumierten Behälters das Silikonventil in der Mitte des Deckel zu sich hin, so dass Luft einströmen kann und das Vakuum aufgehoben wird. Nun lässt sich der Behälter öffnen. Öffnen Sie einen vakuumierten Behälter nur, wenn es nötig ist. Wenn Sie ihn regelmäßig öffnen, kann dies die Frische der Lebensmittel im Behälter beeinträchtigen.



- Wie lange Sie Lebensmittel in einem vakuumierten Behälter aufbewahren können, hängt von mehreren Faktoren ab, wie z. B.: Art des Lebensmittels, Frische des Lebensmittels vor der Vakuumierung, Ausgangskeimzahl des Lebensmittels, ordnungsgemäße Versiegelung und Vakuumierung des Behälters, Lagerort des Behälters (Kühlschrank, Gefrierschrank, Speisekammer ...).

PFLEGE IHRER LEBENSMITTELBEHÄLTER.**Reinigung**

Alle Lebensmittelbehälter (einschließlich Deckel, Kunststoffeinsätze und Silikonteile) sind spülmaschinengeeignet. Der Behälterdeckel kann sich durch den Kontakt mit stark färbenden Lebensmitteln wie z. B. Kurkuma, Rote Beete oder Tomatensoße verfärben.

Richtige Lagerung

Bewahren Sie die Behälter an einem sauberen und trockenen Ort im Haus auf.

GARANTIE UND SERVICE.

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

Produkt beschädigt bei Erhalt:

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

Diese Garantie gilt nicht für:

1. Schäden durch normale Abnutzung wie Kratzer, Dellen, Flecken oder Verfärbungen auf allen Oberflächen (einschließlich Antihaftbeschichtungen) oder andere Schäden, die die Funktion des Kochgeschirrs/der Küchengeräte nicht beeinträchtigen.
2. Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, Überhitzung, Unfälle, Missbrauch, Feuer, Überschwemmung, Diebstahl, höhere Gewalt, Fahrlässigkeit, Korrosion, Modifikationen, Einwirkung extremer Temperaturen oder Missachtung der Gebrauchs- und Pflegehinweise des Herstellers.
3. Beschädigung oder Zerschneiden von Kochgeschirr oder Deckeln durch Fallenlassen oder Stoßeinwirkung.
4. Versand-, Fracht- oder Versicherungskosten für die Lieferung von Ersatzteilen oder die Rücksendung schadhafter Produkte an ein autorisiertes Kundenservicecenter.
5. Die Verwendung dieses Produkts im gewerblichen Bereich.
6. Kleinere Mängel oder Fehler aufgrund von Schwankungen bei Farbe, Emaille, Metallen, Kunststoff, Silikon, Keramik, Steingut, Glas oder Textilien usw.
7. Ersatzprodukte oder -teile, die außerhalb Europas, des Nahen Ostens, Afrikas und des asiatisch-pazifischen Raums verwendet werden. Die Kosten für die Reparatur oder das Ersatzprodukt gehen in den genannten Ausschlussfällen zu Lasten des Kunden - es besteht keine Zahlungspflicht des Herstellers. Serviceleistungen müssen durch ein autorisiertes Kundenservicecenter erbracht werden.
8. Schäden an Oberflächen durch chemische Reaktion oder Reinigungsmittel wie insbesondere Scheuerschwämme, Scheuermittel oder die Reinigung in Geschirrspülautomaten.
9. Den Austausch von Kochgeschirrssets - hier wird nur das defekte Teil oder der defekte Artikel ersetzt.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR INDIREKTE SCHÄDEN.**Kundenservice**

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

©2024 Alle Rechte vorbehalten. KitchenAid und das Design der Küchenmaschine ist eine Marke in den USA und andernorts. Hergestellt in Lizenz von The Cookware Company Ltd., Hong Kong.

POUR COMMENCER.

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

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

Les récipients de conservation résistent au réfrigérateur, au congélateur et au lave-vaisselle. Seule la partie en verre borosilicate peut aller au micro-ondes et résiste au four jusqu'à 230 °C. Le couvercle, les inserts en plastique et les éléments en silicone ne passent ni au four ni au micro-ondes.

UTILISATION DE VOS RÉCIPIENTS DE CONSERVATION AU FROID.**Avant la première utilisation**

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

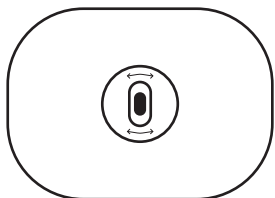
Utilisation générale

- Le récipient de conservation résiste au réfrigérateur et au congélateur.
- Seule la partie en verre borosilicate du récipient passe au micro-ondes et résiste au four jusqu'à 230 °C.
- Pour éviter les chocs thermiques, les récipients ne doivent pas être déplacés directement du congélateur au four et vice versa. Cela est également déconseillé pour limiter la consommation d'énergie du congélateur.

Les récipients de conservation peuvent être utilisés avec ou sans pompe à vide. L'utilisation des récipients de conservation en combinaison avec la pompe à vide permet de prolonger la fraîcheur de vos aliments. Veuillez noter que la mise sous vide ne remplace pas la réfrigération, la congélation ou la conservation des aliments. Les couvercles étant hermétiques, les aliments conservent leur fraîcheur dans les récipients même sans être mis sous vide. Tous les composants utilisés pour la collection de conservation KitchenAid sont sûrs et aptes au contact avec des denrées alimentaires.

Mise sous vide

- Attendez toujours que vos aliments aient refroidi à température ambiante avant de mettre le récipient sous vide.
- Utilisez la pompe pour aspirer l'air de votre récipient et conserver vos aliments plus longtemps. Placez la pompe à vide sur la valve d'air ronde et actionnez la pompe vers le haut et le bas jusqu'à sentir une résistance suffisante. Le récipient est correctement mis sous vide lorsque vous sentez que vous ne pouvez plus actionner la pompe et que vous ne pouvez plus retirer le couvercle sans relâcher la pression.
- Le couvercle du récipient, spécialement conçu, sert également d'indicateur de mise sous vide. Si le couvercle est enfoncé, il y a un vide à l'intérieur du récipient. Si le couvercle est légèrement bombé, il faut renouveler le vide. Il est recommandé de vérifier le vide de temps en temps, en particulier lorsque vous conservez des aliments à long terme.
- Pour ouvrir un récipient sous vide, déplacez délicatement la valve en silicone située au centre du couvercle afin que l'air puisse entrer et que le vide s'échappe, vous permettant ainsi d'ouvrir le récipient. N'ouvrez le récipient sous vide qu'en cas de nécessité, car la fraîcheur de vos aliments diminue si vous ouvrez le récipient régulièrement.



- La durée de conservation des aliments dans le récipient sous vide dépend de plusieurs facteurs tels que le type d'aliment, la fraîcheur de l'aliment avant sa conservation (ou mise sous vide), la quantité initiale de germes dans l'aliment, l'étanchéité et la conservation correctes du récipient, le lieu de conservation (réfrigérateur, congélateur, garde-manger...).

ENTRETIEN DE VOS RÉCIPIENTS DE CONSERVATION AU FROID.**Nettoyage**

Tous les récipients de conservation des aliments, y compris les couvercles, les inserts en plastique et les éléments en silicone, peuvent être lavés au lave-vaisselle. En cas d'utilisation avec des aliments fortement pigmentés (par exemple : curcuma, betteraves, sauce à base de tomates...), des taches peuvent apparaître sur le couvercle et sur les inserts en plastique du récipient.

Rangement correct

Rangez les récipients dans un espace intérieur, propre et sec.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE.

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

Domages à la réception :

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

Cette garantie ne couvre pas :

1. Les dommages provenant de l'usure normale, tels que les rayures, les déformations, les taches ou la décoloration des surfaces (y compris des revêtements antiadhésifs), ou tout autre dommage n'ayant pas d'incidence sur le bon fonctionnement de l'article et des ustensiles de cuisine.
2. Tout dommage dû à une manipulation incorrecte, à une surchauffe, à un accident, à une utilisation inadéquate, à un incendie, à une inondation, au vol, à un cas de force majeure, à la négligence, à la corrosion, à l'altération, à une exposition à des températures extrêmes ou au non-respect des instructions d'emploi et d'entretien du fabricant.
3. Tout dommage ou bris d'une poêle, d'une casserole ou d'un couvercle dû à sa chute ou à un impact.
4. Les frais d'expédition, de transport ou d'assurance liés à la fourniture de pièces de rechange ou au retour de produits défectueux à un Centre de service agréé.
5. L'utilisation de cet article à des fins commerciales.
6. Les imperfections ou défauts d'aspect mineurs dus à des variations de peinture, d'émail, de métaux, de plastique, de silicone, de céramique, de grès, de verre ou de textile, etc.
7. Les produits ou pièces de rechange en cas d'utilisation en dehors de l'Europe, du Moyen-Orient, de l'Afrique et de l'Asie-Pacifique. Le fabricant ne supportera pas les frais de réparation ou de remplacement relevant des clauses d'exclusion ; ceux-ci seront supportés par le client. Le service doit être assuré par un Centre de service agréé.
8. Toute détérioration des surfaces imputable à une interaction chimique ou à des détergents, ceci comprenant, sans toutefois s'y limiter : les tampons à récuser, les détergents abrasifs et les lave-vaisselle automatiques.
9. Le remplacement de toute la batterie de cuisine : seul(e) l'article ou la pièce défectueux(-se) sera remplacé(e).

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES INDIRECTS.**Service clientèle**

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

©2024 Tous droits réservés. KitchenAid et la forme du robot pâtissier multifonction sont des marques déposées aux États Unis et dans d'autres pays. Fabriqué sous licence du 'The Cookware Company Ltd., Hong Kong'.

AAN DE SLAG.

We helpen je graag om altijd heerlijke maaltijden te maken voor je familie en vrienden. Houd deze gids bij de hand om ervoor te zorgen dat je product lang meegaat en goed presteert. Zo weet je hoe je het product het best kunt gebruiken en onderhouden. Jouw tevredenheid komt bij ons op de eerste plaats.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE.

De dozen zijn koelkast-, diepvries- en vaatwasbestendig. Alleen het gedeelte van borosilicaatglas is magnetron- en ovenbestendig tot 230°C. Het deksel, de plastic inzetstukken en de siliconen onderdelen zijn niet magnetron- of ovenbestendig.

JE KOELKAST/DIEPVRIESDOZEN GEBRUIKEN.**Voor het eerste gebruik**

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten. Recycleer ze op correcte manier.
- Spoel af met water en droog goed af met een zachte doek.

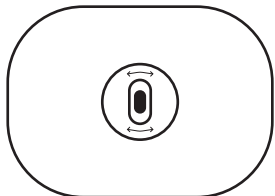
Algemeen gebruik

- De doos is koelkast- en vriesbestendig.
- Alleen het borosilicaatglas van de doos is geschikt voor de magnetron en oven tot 230°C.
- Om thermische schokken te voorkomen, mogen de dozen niet rechtstreeks uit de diepvriezer in de oven worden geplaatst en omgekeerd. Dat is ook afgeraden om het energieverbruik van de diepvriezer te sparen.

De dozen kunnen met of zonder vacuümpomp worden gebruikt. De combinatie van de dozen met de vacuümpomp helpt om je voedsel langer vers te houden. Houd er rekening mee dat vacumeren geen vervanging is voor het koelen, invriezen of bewaren van voedsel. Omdat de deksels luchtdicht zijn, kan het voedsel vers blijven in de dozen, zelfs zonder ze te vacumeren. Alle onderdelen van de dozen van KitchenAid zijn veilig in contact met voedsel.

Vacuümafsluiting

- Wacht altijd tot je voedsel is afgekoeld tot kamertemperatuur voor je het vacumeert.
- Gebruik de pomp om je doos af te sluiten zodat je voedsel langer houdbaar blijft. Plaats de vacuümpomp op de ronde luchtklep en trek de pomp op en neer tot je voldoende weerstand voelt. De doos is goed afgesloten als je voelt dat je niet meer aan de pomp kunt trekken en je het deksel niet meer kunt verwijderen zonder eerst de druk te laten ontsnappen.
- Het speciaal ontworpen deksel van de doos dient ook als indicator voor de vacuümafsluiting. Als het deksel hol staat, is er een vacuüm in de doos. Als het deksel iets bol staat, moet het vacuüm worden ververst. Het is aanbevolen om het vacuüm van tijd tot tijd te controleren, vooral wanneer je voedsel lange tijd bewaart.
- Om een doos onder vacuüm te openen, beweeg je het siliconen ventiel in het midden van het deksel voorzichtig, zodat lucht naar binnen kan en het vacuüm ontsnapt. Daarna kun je de verpakking openen. Open de vacuümdoos alleen als het nodig is, want de versheid van je voedsel zal afnemen als je de doos regelmatig opent.



- Hoe lang je voedsel kunt bewaren in een vacuümdoos hangt af van verschillende factoren, zoals: het soort voedsel, de versheid van het voedsel voor het bewaren (of vacumeren), het initiële kiemgetal van het voedsel, het goed afsluiten en conserveren van de doos, de opslaglocatie (koelkast, vriezer, voorraadkast, ...).

JE KOELKAST/DIEPVRIESDOZEN ONDERHOUDEN.**Schoonmaken**

Alle voedseldozen, inclusief de deksels, plastic inzetstukken en siliconen onderdelen, zijn vaatwasbestendig. Bij gebruik in combinatie met sterk gepigmenteerd voedsel (bijvoorbeeld: kurkuma, bieten, sauzen op basis van tomaten, ...) kunnen het deksel en de plastic inzetstukken verkleuren.

Goed opbergen

Bewaar de dozen op een schone en droge plaats binnenshuis.

GARANTIE EN SERVICE.

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

Beschadiging bij ontvangst:

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

Dit valt niet onder de dekking van deze garantie:

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

DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.**Klantenservice**

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

©2024 Alle rechten voorbehouden. KitchenAid en het ontwerp van de mixer/keukenrobot zijn handelsmerken in de VS en andere landen. Vervaardigd onder licentie door The Cookware Company Ltd., Hongkong.

KOM I GÅNG.

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

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION.

Förvaringsbehållarna tål kylskåp, frys och maskindisk. Endast glasdelen av borsilikatglas tål mikrovågsugn och är ugnssäker upp till 230 °C. Locket, plastinsatserna och silikondelarna är varken mikrovågs- eller ugnssäkra.

HUR DU ANVÄNDER DINA BEHÅLLARE FÖR KYLFÖRVARING.

Före första användningen

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

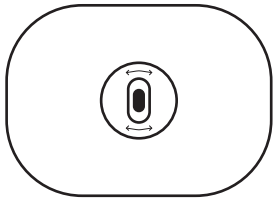
Användning – Allmänt

- Förvaringsbehållaren tål kylskåp och frys.
- Endast behållarens del av borsilikatglas är lämplig att användas i mikrovågsugn och ugn upp till 230 °C.
- För att undvika termisk chock bör behållarna inte flyttas direkt från frysen till ugnen eller omvänt, vilket heller inte rekommenderas eftersom det ökar frysens energiförbrukning.

Förvaringsbehållarna kan användas med eller utan vakuumpumpen. Om förvaringsbehållarna används tillsammans med vakuumpumpen hjälper det till att hålla dina livsmedel fräscha längre. Observera att vakuumslutning inte är ett substitut för att kyla, frysa eller konservera livsmedel. Eftersom locken är lufttäta kan livsmedel hållas fräscha i behållarna även utan att vakuumslutning. Alla material som används för KitchenAids förvaringskollektion är säkra att använda med livsmedel.

Vakuumslutning

- Vänta alltid tills maten har svalnat till rumstemperatur innan du vakuumsluter behållaren.
- Använd pumpen för att försluta din behållare så håller sig livsmedlen längre. Placera vakuumpumpen på den runda luftventilen och pumpa upp och ned tills du känner tillräckligt motstånd. Behållaren har förslutits korrekt när du känner att du inte längre kan dra pumpen uppåt och inte heller kan ta bort locket utan att släppa ut trycket.
- Behållarens specialkonstruerade lock fungerar även som en indikator på vakuumslutningen. Om locket är nedsjunket är det vakuum inuti behållaren. Om locket är något upphöjt behöver vakuuet förnyas. Det rekommenderas att du kontrollerar vakuuet emellanåt, särskilt om livsmedel förvaras under längre tid.
- För att öppna en vakuumslutad behållare rör du försiktigt silikonventilen i mitten av locket så att luft kan komma in och vakuuet upphör, varefter du kan öppna behållaren. Öppna bara vakuumbehållaren när det är nödvändigt, eftersom livsmedlens hållbarhet förkortas om du öppnar den ofta.



- Hur länge du kan förvara livsmedel i vakuumbehållaren avgörs av flera faktorer, såsom typen av livsmedel, hur färskt livsmedlet var före förvaringen (eller vakuumslutningen), den ursprungliga mängden bakterier i livsmedlet, om behållaren har förslutits och förvaras korrekt, förvaringsutrymmet (kylskåp, frys, skafferier ...).

HUR DU SKÖTER DINA BEHÅLLARE FÖR KYLFÖRVARING.

Rengöring

Alla förvaringsbehållare för livsmedel, inklusive deras lock, plastinsatser och silikondelar, tål maskindisk. Om behållaren används tillsammans med vissa livsmedel med starka färgämnen (till exempel gurkmeja, rödbetor, tomatbaserade såser ...) kan locket missfärgas.

Korrekt förvaring

Förvara behållarna i ett rent och torrt utrymme inomhus.

GARANTI OCH SERVICE.

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

Skada vid mottagandet:

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

Garantin omfattar inte följande:

1. Skada till följd av normalt slitage, såsom repor, märken, fläckar eller missfärgning på någon yta (inklusive non-stick-beläggningar) eller annan skada som inte påverkar kokkärlets eller köksartikelns funktion.
2. Skada på grund av oriktig hantering, överhettning, olyckshändelse, ovarsam hantering, felaktig användning, brand, översvämning, stöld, force majeure, försummelse, korrosion, förändring, exponering för extrema temperaturer eller underlåtenhet att följa tillverkarens bruks- och skötselanvisningar.
3. Skada eller brott på panna eller lock på grund av att pannan eller locket tappats eller utsatts för slag.
4. Transport-, frakt- eller försäkringskostnader för att leverera utbytesdelar eller returnera felaktiga produkter till ett auktoriserat kundtjänstcenter.
5. Kommersiell användning av produkten.
6. Mindre defekter eller skönhetsfel på grund av variationer i färg, emalj, metaller, plast, silikon, keramik, stengods, glas eller textil osv.
7. En utbytesprodukt eller utbytesdelar när produkten används utanför Europa, Mellanöstern, Afrika och Asien-Stillahavsregionen. Tillverkaren betalar inte kostnaden för reparation eller utbyte under de undantagna omständigheterna. Den ska bäras av kunden. Service ska ges av ett auktoriserat kundtjänstcenter.
8. Ytskada på grund av kemisk reaktion eller rengöringsmedel, inklusive men inte begränsat till skrubbsvampar, slipande rengöringsmedel eller diskmaskiner.
9. Vid utbyte av set byts endast den felaktiga delen eller artikeln ut.

TILLVERKAREN ÅTAR SIG INTE ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Kundtjänst

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

© 2024 Med ensamrätt. KitchenAid och köksmaskinens design är varumärkesskyddade i USA och i andra länder. Tillverkas på licens av The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Begränsad garanti av tillverkaren.



入门使用指引

我们致力助您炮制美味佳肴，以饗家人和朋友。为延长产品的使用寿命和性能，请妥善保管此份使用指引，以备将来不时之需。此份使用说明将指引您以最佳方式使用和保养产品。令您满意是我们努力的首要目标。

重要安全信息

储存容器可放进冰箱、冰柜和洗碗碟机内清洗。仅限由硼硅酸玻璃制成的玻璃部件可放进微波炉和耐高温达 230°C 的烤箱内使用。容器盖子、塑料配件和硅胶部件不宜放进微波炉或烤箱内使用。

使用冷藏容器

初次使用前

- 请拆除所有外层包装物料和标签。请妥善回收物料。
- 请以清水冲洗容器，然后以软布彻底抹干水分。

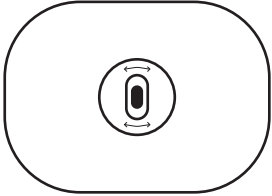
一般使用

- 本储存容器可放进雪柜及冰柜。
- 仅限由硼硅酸玻璃制成的容器玻璃部件可放进耐微波炉和耐高温达 230°C 的烤箱内使用。
- 为免出现热冲击现象，容器不宜直接从冰柜拿出再放进烤箱，反之亦然。为了减少冰柜的能源消耗，也不建议这样做。

储存容器可配搭真空泵使用，也可单独使用。如储存容器配搭真空泵使用，则有助延长食物的保鲜期。请注意，真空保鲜并不能取代冷藏、冷冻或保存食物。由于盖子具有密封性，即使不采用真空保鲜，食物也可在容器内保鲜。KitchenAid 储存容器系列所使用的所有组件都符合食品接触安全的相关规定。

真空密封

- 请务必等待食物冷却至室温后，才对容器内的食物进行真空密封。
- 使用真空泵对容器进行密封，可延长食物的保鲜期。将真空泵置于圆形气阀上，上下拉动泵，直至感觉到牢固的阻力。当您感觉到无法再拉动泵，且不能在未释放压力的情况下取下盖子时，容器已妥善密封。
- 经特殊设计的容器盖子也可用作真空密封指示器。如容器盖子向下凹陷，则表示容器内存在真空。如容器盖子轻微凸起，则表示需要重新泵气。建议您定期（尤其是长期贮存食物时）检查容器的真空情况。
- 如要打开已真空密封的容器，请小心打开盖子中央的硅胶阀，让空气流入和真空流出，以便您打开容器。建议仅在必要时才打开已真空密封的容器，定期打开容器会对食物保鲜有影响。



- 置于真空密封的容器内的食物的保鲜时间长短，取决于多种因素：如食物类型、贮存（或真空密封）前食物的新鲜程度、食物的初始细菌数量、容器是否已妥善密封和保存、贮存位置（冰箱、冰柜、食品贮存柜...）等。

保养冷藏容器

清洁

食物储存容器的所有部件（包括盖子、塑料配件和硅胶部件），都可放进洗碗碟机内清洗。如容器内放置容易染色的食物（如薑黄、甜菜、番茄酱等），则容器盖子可能会容易变色。

妥善存放

请将容器存放于室内清洁干燥的地方。

保养及服务

在欧洲、中东、非洲及亚太区提供3年保養期。经The Cookware Company Ltd., Hong Kong 许可制造。由制造商提供有限保养。

收货后的损坏:

如收到产品及检查后发现产品有问题，制造商将提供相同或相似的产品或零件更换。客人须出示购买日期的证明，以享受产品保养。请注意，保养是不可转卖的。

此保養不包括:

- 正常磨损如刮痕、凹痕、污渍或褪色造成的表面损坏(包括防黏涂层)或其他损坏不会影响 厨具及厨具的性能。
- 因处理不当、过热、事故、滥用、误用、火灾、水浸、盗窃、天灾、疏忽、腐蚀、改造、暴露于极端温度或未按制造商的使用和保养说明而造成的损坏。
- 因坠落或冲击造成厨具或锅盖的损坏或破裂。
- 运送更换零件或退回有缺陷的产品至獲授权客户服务中心所產生运输、运费或保险费。
- 在商业应用中使用本产品。
- 由于颜色、搪瓷、金属、塑胶、陶瓷、粗瓷、玻璃或织物的差异而造成轻微的瑕疵或斑点。
- 更换在欧洲，中东，非洲和亚太地区以外使用的产品或零件。制造商将不支付：在排除的情况下，客户所承担的维修或更换的费用。必须由獲授权的客户服务中心提供服务。
- 因化学作用或清洁剂造成的表面损坏，包括但不限于百洁布、磨料清洁剂或自动洗碗机。
- 更换套装。仅有缺陷部分或零件将被更换。

制造商不承担任何间接损坏的责任。

客户服务

如有问题或支援，可浏览international.kitchenaid.com。请在主页选择您的国家及在当地KitchenAid网页寻找服务/ 支援/ 联络我们的部分。

© 2024 版权所有。KITCHENAID及抬头式厨师机的设计是美国及其他地方的商标。经香港The Cookware Company Ltd. 许可制造。由制造商提供有限保养。



入門使用指引

我們致力助你炮製美味佳餚，以饗家人和朋友。為延長產品的使用壽命及效能，請妥善保存此份使用指引，以備將來不時之需。此份使用說明將指引你以最佳方式使用及保養產品。令你滿意是我們的首要目標。

重要安全資訊

儲存容器可放入雪櫃、冰櫃及洗碗碟機內清洗。僅限由硼矽酸鹽玻璃製成的玻璃部件可放入微波爐及耐高溫達 230°C 的焗爐內使用。容器蓋、塑膠配件及矽膠部件不宜放入微波爐或焗爐內使用。

使用冷藏容器

初次使用前

- 請拆除所有外層包裝物料及標籤。請妥善回收物料。
- 請以清水沖洗容器，然後以軟布徹底抹乾水分。

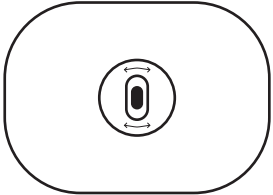
一般使用

- 本儲存容器可放入雪櫃及冰櫃。
- 僅限由硼矽酸鹽玻璃製成的容器玻璃部件可放入微波爐及耐高溫達 230°C 的焗爐內使用。
- 為免出現熱衝擊現象，容器不宜直接從冰櫃拿出再放入焗爐，反之亦然。為了減少冰櫃的能源消耗，亦不建議這樣做。

儲存容器可配搭真空泵使用，亦可單獨使用。如儲存容器配搭真空泵使用，則有助延長食物的保鮮期。請注意，真空保鮮並不能取代冷藏、冷凍或保存食物。由於蓋具密封作用，即使不採用真空保鮮，食物亦可在容器內保鮮。KitchenAid 儲存容器系列所使用的所有組件均符合食品接觸安全的相關規定。

真空密封

- 請務必等待食物冷卻至室溫後，才對容器內的食物進行真空密封。
- 使用真空泵對容器進行密封，可延長食物的保鮮期。將真空泵置於圓形氣閘上，上下拉動真空泵，直至感覺到牢固的阻力。當你感覺到無法再拉動泵，且不能在未釋放壓力的情況下取下蓋子時，容器已妥善密封。
- 經特殊設計的容器蓋亦可用作真空密封指示器。如容器蓋向下凹陷，則表示容器內存在真空。如容器蓋輕微凸起，則表示需要重新泵氣。建議你定期（尤其是長期貯存食物時）檢查容器的真空情況。
- 如要開啟已真空密封的容器，請小心開啟蓋中央的矽膠閘，讓空氣流入及真空流出，以便你開啟容器。建議僅在必要時才開啟已真空密封的容器，定期開啟容器會對食物保鮮有影響。



- 置於真空密封的容器內的食物保鮮時間長短，視乎多種因素：如食物類型、貯存（或真空密封）前食物的新鮮程度、食物的初始細菌數量、容器是否已妥善密封及保存、貯存位置（雪櫃、冰櫃、食品貯存櫃...）等。

保養冷藏容器

清潔

食物儲存容器的所有部件（包括蓋、塑膠配件及矽膠部件），均可放入洗碗碟機內清洗。如容器內放置容易染色的食物（如薑黃、紅菜頭、蕃茄醬等），則容器蓋或會容易變色。

妥善存放

請將容器存放於室內清潔乾燥的地方。

保養及服務

在歐洲、中東、非洲及亞太區提供3年保養期。經The Cookware Company Ltd., Hong Kong 許可製造。由製造商提供有限保養。

收貨後的損壞：

如收到產品及檢查後發現產品有問題，製造商將提供相同或相似的產品或零件更換。客人須出示購買日期的證明，以享受產品保養。請注意，保養是不可轉讓的。

此保養不包括：

- 正常磨損如刮痕、凹痕、污漬或褪色造成的表面損壞(包括防黏塗層)或其他損壞不會影響鍋具及廚具的性能。
- 因處理不當、過熱、事故、濫用、誤用、火災、水浸、盜竊、天災、疏忽、腐蝕、改造、暴露於極端溫度或未按製造商的使用同保養說明而造成的損壞。
- 因墜落或衝擊造成鍋具或鍋蓋的損壞或破裂。
- 運送更換零件或退回有缺陷的產品至獲授權客戶服務中心所產生運輸、運費或保險費。
- 在商業應用中使用本產品。
- 由於顏色、搪瓷、金屬、塑膠、陶瓷、粗瓷、玻璃或織物的差異而造成輕微的瑕疵或斑點。
- 更換在歐洲、中東、非洲和亞太地區以外使用的產品或零件。製造商將不支付：在排除的情況下，客戶所承擔的維修或更換的費用。必須由獲授權的客戶服務中心提供服務。
- 因化學作用或清潔劑造成的表面損壞，包括但不限於百潔布、磨料清潔劑或自動洗碗機。
- 更換套裝。僅有缺陷部分或零件將被更換。

製造商不承擔任何間接損壞的責任。

客戶服務

如有問題或支援，可瀏覽 international.kitchenaid.com。請在主頁選擇您的國家及在當地KitchenAid網頁尋找服務/支援/聯絡我們的部分。

©2024 版權所有。KITCHENAID及抬頭式廚師機的設計係美國及其他地方的商標。經香港The Cookware Company Ltd.許可製造。由製造商提供有限保養。

KitchenAid

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





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 cocina. Contiene información útil sobre cómo utilizar y cuidar su producto. Nuestra prioridad es su satisfacción.

ADVERTENCIAS.

Lea la información de seguridad exhaustiva y cuidadosamente antes de utilizar este producto.

- Mantenga a los niños alejados del fuego mientras cocine.
- Utilice manoplas o guantes de cocina cuando manipule utensilios de cocina calientes.
- NUNCA deje el fuego desatendido mientras cocina.
- Los utensilios de cocina KitchenAid son aptos para su uso en el horno hasta y resisten temperaturas de hasta 260°C, tapa de cristal hasta 220°C.
- NO UTILIZAR bajo el grill.
- NO UTILIZAR en el microondas.

UTILIZACIÓN DE SU UTENSILIO DE COCINA.

Antes del primer uso

- Retire todo el embalaje y etiquetas. Proceda al reciclado de los mismos.
- Limpie el producto con agua jabonosa tibia, aclárelo y séquelo con un trapo suave.

Fuentes de calor

Compatible con todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.

Innovadora Tecnología de Inducción

Nuestros utensilios de cocina antiadherentes están equipados con una novedosa tecnología de inducción que proporciona una rápida y uniforme distribución del calor independientemente del tipo de cocina. Incluso cuando lo utilice en una cocina que no cuente con una placa de inducción, este producto proporcionará una distribución rápida y uniforme del calor, a diferencia de los utensilios de cocina de aluminio convencionales aptos para su uso en placas de inducción.

Recomendaciones de uso para utensilios de cocina con tecnología de inducción

- Las cocinas de inducción proporcionan una fuente de calor muy intensa en muy poco tiempo. Los utensilios de cocina equipados con nuestra innovadora tecnología de inducción se calentarán muy rápido si se utilizan en cocinas de inducción. Tenga especial cuidado de no seleccionar un fuego muy alto y nunca deje la cocina desatendida mientras la esté utilizando.
- El diámetro de la base de la sartén debería ser igual al tamaño de la superficie de inducción sobre la que se vaya a cocinar. Si la sartén es demasiado pequeña, la placa de inducción puede no reconocer la presencia de la misma y no se encenderá.

Uso de la tapa de cristal

- Evite someter a la tapa de cristal a cambios de temperatura bruscos.
- No sumerja la tapa de cristal caliente en agua fría.
- Si se produce el vacío, no intente retirar la tapa. En primer lugar, apague la fuente de calor y retire la sartén del fuego. A continuación, retire la tapa de cristal con cuidado.
- No utilice la tapa si esta presenta grietas o arañazos. Si su tapa presenta grietas o arañazos profundos se puede romper de manera espontánea. Póngase en contacto con Atención al Cliente para encargar una nueva tapa.
- No ponga la tapa de cristal sobre o bajo fuentes de calor directamente.

Mangos

- Mangos sueltos: compruebe periódicamente los mangos de sus utensilios de cocina para asegurarse de que no están sueltos. Si estuvieran sueltos, no trate de arreglarlos. Póngase en contacto con Atención al Cliente y pida un recambio.
- Posición del mango a la hora de cocinar: coloque las sartenes de modo que los mangos no queden sobre el fuego ni sobresalgan del borde de la cocina de manera que se les pueda dar un golpe y tiren la sartén.

Si su batería de cocina incluye utensilios:

- Utensilios de nylon resistentes al calor hasta 200°C.
- Apto para lavavajillas.

AL COCINAR.

- Cocine en un fuego con tamaño similar al del diámetro de la base del utensilio de cocina que haya elegido.
- Cuando utilice una cocina de gas, ajuste el fuego de modo que las llamas no sobresalgan por los lados de la sartén.
- Utilizando una tapa, reducirá su consumo energético considerablemente.
- Le recomendamos que utilice aceite o mantequilla. Tenga en cuenta que algunos aceites o grasas se queman a temperaturas más bajas. Utilice aceites y grasas con un alto punto de humeo. Si va a cocinar con aceite, añada el aceite a temperatura ambiente al utensilio de cocina precalentado.
- NO utilice ningún tipo de aceites en spray como aerosoles, rociadores o rociadores de presión. Estos pueden ocasionar que se acumulen residuos muy difíciles de eliminar en cualquier tipo de utensilio de cocina.
- Deje que el aceite/mantequilla se caliente en el utensilio de cocina antes de añadir la comida.
- NO intente acelerar el proceso de precalentado utilizando un fuego muy alto.
- La excelente conductividad del calor de su utensilio de cocina puede quemar sus alimentos rápidamente. Cocine siempre a fuego bajo-medio y utilice únicamente los fuegos más altos para hervir líquidos. Utilice un fuego medio para sellar, saltear y reducir líquidos. Utilice un fuego bajo para calentar alimentos, cocer a fuego lento o preparar delicadas salsas.
- Nunca sobrecaliente su batería de cocina. Cuando se sobrecalienta por encima de los 260°C, el revestimiento antiadherente PTFE puede empezar a deteriorarse.
- Ponga siempre aceite o mantequilla en la sartén antes de calentarla. Nunca deje una sartén vacía sobre una placa caliente ni deje que hierva en seco. Podría dañar el acabado de su utensilio de cocina.
- Utilice siempre su batería de cocina con un ajuste de calor de bajo a medio. Nunca puede dañar el acabado de la batería de cocina.
- Nunca ponga utensilios de metal sobre superficies antiadherentes. Evite el uso de utensilios de plástico, goma o madera para proteger el acabado antiadherente de su utensilio de cocina.
- No corte los alimentos dentro de su utensilio de cocina.
- Cuando trabaje con cocinas halógenas, de cerámica o de inducción, asegúrese de que no quedan restos ni en la cocina ni en los utensilios de cocina a efectos de evitar daños en la superficie de la cocina.
- No arrastre las cacerolas ni las desplace por el fogón tirando de ellas ya que puede provocar arañazos. Levante siempre las cacerolas para moverlas.

CUIDADOS DE SUS UTENSILIOS DE COCINA.

Limpieza de los utensilios de cocina

- Deje que sus utensilios de cocina se enfríen y límpielos cuidadosamente después de cada utilización.
- No ponga los utensilios de cocina calientes bajo el agua fría. Deje que se enfríen por competo.
- Estos utensilios de cocina son aptos para su lavado en lavavajillas. Para obtener unos mejores resultados en el lavavajillas, utilice los detergentes y ciclos recomendados por el fabricante.
- Para conservar sus utensilios de cocina KitchenAid, le recomendamos que los lave en agua jabonosa tibia, los aclare y los seque con un trapo suave.
- NO utilice estropajos de lana de acero o nailon.
- No utilice productos de limpieza para hornos ni cualquier otro producto de limpieza que pueda ser abrasivo o que contenga lejía.
- NO raspe el revestimiento antiadherente.
- No deje los utensilios de cocina sumergidos en agua durante mucho tiempo.
- ASEGÚRESE de que sus utensilios de cocina están limpios antes de guardarlos.

Limpieza de la tapa de cristal

- Nunca utilice utensilios de metal, instrumentos afilados, productos de limpieza para hornos o cualquier otro producto abrasivo que pueda dañar o debilitar el cristal.
- Las tapas de cristal se pueden limpiar en el lavavajillas. También puede lavar las tapas de cristal en agua jabonosa caliente y secarlas inmediatamente para evitar que queden marcas de agua.

Almacenamiento adecuado de los utensilios de cocina

- Si guarda sus utensilios de cocina junto con otras herramientas metálicas puede dar lugar a arañazos y desperfectos en el revestimiento antiadherente.
- Guarde siempre sus utensilios de cocina con sumo cuidado. Se recomienda el uso de protectores de sartenes.

GARANTÍA Y ATENCIÓN AL CLIENTE.

Garantía de los utensilios de cocina de KitchenAid

La garantía limitada de por vida de KitchenAid es válida en Europa, Oriente Medio y África.

Si al recibir su utensilio de cocina este presenta daños.

Si el producto resulta defectuoso en el momento de su recepción e inspección, KitchenAid sustituirá su producto o parte dañada por uno idéntico o similar. Esta garantía se limita al original del consumidor tras la presentación de una prueba de compra con fecha y su cobertura no es transferible.

Lo que no cubre la presente garantía:

1. Daños causados por el uso cotidiano y desperfectos como arañazos, golpes, manchas o decoloración de cualquier superficie, incluido el revestimiento antiadherente, o cualquier otro desperfecto que no impida el correcto funcionamiento del utensilio de cocina.
2. Daños derivados de un uso incorrecto, sobrecalentamiento, accidentes, incendio, inundación, robo, casos de fuerza mayor, negligencia, corrosión, modificación, exposición a temperaturas extremas o la falta de adhesión a las instrucciones de uso y cuidado proporcionadas por el fabricante.
3. Daños o roturas de sartenes o tapas como consecuencia de una caída o impacto.
4. Gastos de envío o seguro derivados del envío de partes de sustitución o devolución de productos defectuosos a un centro de servicio autorizado de KitchenAid.
5. Uso del presente producto para aplicaciones comerciales.
6. Imperfecciones menores o marcas derivadas de variaciones en la pintura, esmalte, metales, plásticos, silicona, cerámica o cristal utilizados.
7. Sustitución del producto o de partes del mismo cuando este se utilice fuera de Europa, Oriente Medio o África. KitchenAid no se hará responsable de los gastos de reparación o sustitución y estos correrán por cuenta del cliente. Estos servicios han de ser proporcionados por un centro de servicio autorizado de KitchenAid.
8. Superficies dañadas por el uso de productos de limpieza químicos o abrasivos entre los que se incluyen estropajos, productos de limpieza abrasivos o lavavajillas automáticos.
9. Sustitución de paquetes de utensilios de cocina, solo se procederá a la sustitución del elemento dañado.

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

KITCHENAID NO ASUMIRÁ RESPONSABILIDAD ALGUNA EN CASO DE DAÑOS INDIRECTOS

Servicio de atención al cliente

Si tiene cualquier pregunta, o si desea encontrar el centro de servicio técnico autorizado de KitchenAid más cercano, estos son 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 AMBERES 11
BÉLGICA

Resto de países: international.kitchenaid.com

Il nostro impegno è affiancarvi per tutta una vita nella preparazione di pietanze deliziose per famiglia e amici. Per assicurare la durata e le prestazioni delle pentole, si consiglia di tenere a portata di mano il presente manuale: vi consentirà di utilizzare il prodotto e prendervene cura nel migliore dei modi. La vostra soddisfazione è il nostro obiettivo principale.

AVVERTENZE.

Prima di utilizzare il prodotto si raccomanda di leggere tutte le informazioni di sicurezza con attenzione e in ogni dettaglio.

- NON consentire ai bambini di avvicinarsi ai fornelli durante le preparazioni.
- Quando si maneggiano pentole molto calde, utilizzare presine o guanti da forno.
- NON lasciare MAI le pentole incustodite durante l'uso.
- Le pentole KitchenAid resistono in forno fino a 260°C, coperchio in vetro fino a 220°C.
- NON utilizzare sotto il grill.
- NON utilizzare nel forno a microonde.

USO DELLE PENTOLE.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio e le etichette. Si raccomanda di riciclare in modo opportuno.
- Lavare con acqua calda insaponata; sciacquare e asciugare bene con un panno morbido.

Fonti di calore

Il prodotto è sicuro per l'uso su tutte le superfici di cottura, compresi i piani a induzione.

Tecnologia a induzione innovativa

Le nostre pentole anti-aderenti sono dotate di un'innovativa tecnologia a induzione, che assicura una distribuzione del calore rapida e uniforme, indipendentemente dal tipo di superficie di cottura. Anche quando la preparazione si effettua su un fornello diverso dall'induzione, le nostre pentole assicurano una distribuzione del calore rapida e uniforme, differente da quella delle pentole tradizionali in alluminio adatte ai piani a induzione.

Raccomandazioni per l'uso di pentole per induzione

- I piani di cottura a induzione sviluppano un calore molto intenso in un intervallo di tempo molto breve. Le pentole dotate della nostra innovativa tecnologia a induzione si riscaldano molto rapidamente sui piani di cottura a induzione. Si raccomanda in particolar modo di non utilizzare un calore elevato e non lasciare mai le pentole incustodite durante l'uso.
- Il diametro della base della pentola dovrebbe essere uguale al diametro dell'elemento a induzione. Se la pentola è troppo piccola, è possibile che l'elemento non la rilevi e non entri in funzione.

Uso del coperchio di vetro

- Evitare variazioni di temperatura estreme quando si utilizzano i coperchi di vetro.
- Non immergere un coperchio molto caldo in acqua fredda.
- Se si crea il vuoto, non cercare di rimuovere il coperchio. Spegnerlo in primo luogo la fonte di calore e allontanare la pentola dal fornello; quindi allentare lentamente il coperchio.
- Non utilizzare coperchi di vetro che presentano incrinature o graffi. Se il coperchio presenta incrinature o graffi profondi, si può rompere spontaneamente. Si prega di rivolgersi all'Assistenza Clienti per ordinare un coperchio nuovo.
- Non collocare i coperchi di vetro a diretto contatto, sopra o sotto, elementi riscaldanti.

Impugnatura e pomelli

- Impugnatura allentate: controllare periodicamente impugnatura e manopole, per verificare che non siano allentate. Se sono allentate, non cercare di ripararle. Si prega di rivolgersi all'Assistenza Clienti per ordinare dei ricambi.
- Posizione dell'impugnatura durante la cottura: le pentole devono essere disposte in modo che le impugnature non siano sovrapposte a fornelli che sprigionano alte temperature; non lasciare che le impugnature sporgano oltre il margine della cucina, dove possono essere urtate.

Se gli utensili sono compresi nel set:

- Utensili in nylon resistenti al calore fino a 200°C.
- Adatta per lavastoviglie.

COTTURA.

- Utilizzare un fornello il cui diametro sia il più possibile simile a quello della base della pentola prescelta.
- Su un fornello a gas, regolare la fiamma in modo che non fuoriesca dalla base della pentola.
- L'uso di un coperchio durante la cottura riduce in modo considerevole il consumo di energia.
- Si raccomanda di utilizzare olio o burro. Si ricorda che alcuni oli e grassi bruciano a basse temperature. Utilizzare oli e grassi con punto di fumo elevato. Se si usa dell'olio, aggiungere olio a temperatura ambiente a una pentola preriscaldata.
- Non collocare i coperchi di vetro a diretto contatto, sopra o sotto, elementi riscaldanti.
- NON utilizzare nessun tipo di spray oleosi, inclusi aerosol, spray nebulizzatori e a pompa. Questi spray possono causare l'accumulo di residui difficili da rimuovere da tutti i tipi di pentole.
- Prima di aggiungere cibo, attendere che l'olio o il burro si riscaldino bene nella pentola.
- NON affrettare il processo di preriscaldamento utilizzando un calore elevato.
- Considerare l'eccellente conduttività termica delle pentole, il cibo e l'olio possono carbonizzarsi molto rapidamente. Cucinare sempre a calore da basso a medio e utilizzare un calore elevato solo per bollire liquidi. Utilizzare un calore medio per scottare o friggere, saltare in padella e far ritirare liquidi. Utilizzare un calore basso per riscaldare gli alimenti, sobbollire o preparare salse delicate.
- Mai lasciar surriscaldare la pentola. Oltre i 260°C, il rivestimento antiaderente in PTFE potrebbe iniziare a deteriorarsi.
- Mettere sempre olio o burro nella pentola prima di farla scaldare. Non lasciare una pentola vuota su un fornello molto caldo; non lasciare che evaporino per ebollizione tutta l'acqua contenuta in una pentola. La frittura della pentola potrebbe danneggiarsi.
- Utilizzare un calore medio o basso. L'elevata temperatura può danneggiare il rivestimento della pentola.
- Non tagliare dentro la pentola.
- Quando si utilizzano i piani di cottura alogeni, di ceramica e a induzione, verificare che i piani e le pentole siano privi di residui, in modo da non graffiare la superficie del piano di cottura.
- Non trascinare o fare scorrere le padelle sul piano cottura mentre si cucina, in quanto potrebbero graffiarsi. Sollevare sempre le padelle.

CURA DELLE PENTOLE.

Pulizia

- Le pentole devono essere raffreddate all'aria ed essere pulite con cura dopo ogni utilizzo.
- Non immergere pentole molto calde in acqua fredda; attendere che la pentola sia completamente raffreddata.
- Le pentole KitchenAid si possono lavare in lavastoviglie. Per ottenere i risultati migliori, utilizzare i detergenti e i cicli consigliati dal produttore della lavastoviglie.
- Per conservare al meglio le pentole KitchenAid si raccomanda di lavarle in acqua calda insaponata, sciacquare e asciugare con un panno morbido.
- NON utilizzare spugne abrasive in filo di acciaio o nylon.
- NON utilizzare detergenti per forno o altri detergenti abrasivi o che contengono candeggina.
- NON perforare il rivestimento anti-aderente.
- Non tenere in immersione le pentole per lunghi periodi di tempo.
- Verificare SEMPRE che le pentole siano pulite prima di riporre.

Pulizia del coperchio di vetro

- Non utilizzare mai utensili di metallo, strumenti acuminati, detergenti per forno o altri abrasivi pesanti che possono danneggiare e indebolire il vetro.
- I coperchi di vetro possono essere lavati nella lavastoviglie. Possono essere lavati anche in acqua calda insaponata; asciugare immediatamente, per evitare macchie d'acqua.

Conservazione delle pentole

- Se le pentole vengono riposte insieme ad altri utensili di metallo, la superficie del rivestimento anti-aderente può graffiarsi o scalfirsi.
- Si raccomanda di riporre le pentole KitchenAid con cura. Si raccomanda l'uso delle apposite protezioni.

GARANZIA E ASSISTENZA.

Garanzia per le pentole KitchenAid

Garanzia a vita limitata per le pentole KitchenAid valida in Europa, Medio Oriente e Africa.

Danno all'atto del ricevimento

Se il prodotto risulta essere danneggiato previa ispezione all'atto del ricevimento, KitchenAid fornirà un prodotto o un ricambio sostitutivo identico o simile. La presente garanzia è limitata al consumatore di origine, su presentazione di prova d'acquisto datata; la copertura non è trasferibile.

La presente garanzia esclude:

1. Il danneggiamento dovuto all'usura ordinaria, come graffi, ammaccature, macchie o scolorimento su tutte le superfici inclusi i rivestimenti anti-aderenti, o altro danno che non comprometta la funzione del prodotto.
2. Il danneggiamento causato da una cura impropria, surriscaldamento, incidente, cattivo uso, uso improprio, incendio, alluvione, furto, cause di forza maggiore, negligenza, corrosione, modifica, esposizione a temperature estreme o mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e la cura fornite dal produttore.
3. Il danneggiamento o la rottura di pentole o coperchi causati da caduta o impatto.
4. Spese di spedizione, trasporto o assicurazione per la fornitura di parti di ricambio o per la restituzione di prodotti difettosi a un centro assistenza autorizzato KitchenAid.
5. L'uso di questo prodotto per applicazioni commerciali.
6. Imperfezioni o difetti minori dovuti a variazioni a carico di vernice, smalto, metallo, plastica, silicone ceramica o vetro.
7. Prodotti o parti di ricambio se utilizzati esternamente a Europa, Medio Oriente e Africa. Spese non sostenute da KitchenAid: i costi di riparazione o sostituzione, stanti le circostanze previste dall'esclusione, saranno sostenuti dal Cliente. L'assistenza deve essere fornita da un centro assistenza autorizzato KitchenAid.
8. Danni superficiali causati da interazione chimica o agenti di pulizia inclusi, a titolo di esempio, spugne abrasive, detergenti abrasivi o lavastoviglie automatiche.
9. Batterie di pentole: saranno sostituiti solo la parte o l'articolo difettosi.

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 trovare il centro assistenza autorizzato KitchenAid più vicino utilizzare i seguenti contatti:

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

☎ 00800 38104026

📧 www.kitchenaid.eu

✉ Indirizzo di posta

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

Per tutti gli altri paesi: international.kitchenaid.com

Vi har som mål at hjælpe vores kunder med at lave lækre måltider til familie og venner – hele livet. Sørg for at have denne vejledning ved hånden, så dit køkkenprodukt kan holde og fungere, som det skal. Vejledningen anviser, hvordan du bedst bruger og passer på produktet. Vores mål er først og fremmest, at du er tilfreds med produktet.

ADVARSLER.

Læs alle sikkerhedsoplysningerne grundigt inden brug af dette produkt!

- SØRG FOR, at børn ikke er i nærheden af komfuret ved madlavning.
- Brug grydelapper til håndtering af varmt køkkentøj.
- SØRG FOR at holde køkkentøj under opsyn, når det er i brug.
- KitchenAid køkkentøj er ovnsikkert op til 260°C, glaslag op til 220°C.
- MÅ IKKE bruges under grill.
- MÅ IKKE bruges i mikroovn.

BRUG AF DETTE KØKKENPRODUKT.

Inden ibrugtagning

- Fjern al emballage og alle mærkater fra produktet. Bortskaf emballagen til miljøvenlig genvinding.
- Rengør i varmt vand med opvaskemiddel, hvorefter der skylles og tørres godt med et blødt viskestykke.

Varmekilder

Kan anvendes på alle kogeplader, herunder induktion.

Innovativ induktionsteknik

Vores køkkenprodukter med nonstick-belægning har en innovativ induktionsteknik, der fordeler varmen hurtigt og jævnt uanset kogepladen. Ved madlavning på kogeplader uden induktion fordeler dette køkkenprodukt også varmen hurtigt og jævnt i modsætning til traditionelt køkkentøj af aluminium til induktion.

Anbefalinger vedrørende køkkentøj, der kan bruges til induktion

- Induktionskogeplader afgiver meget høj varme på meget kort tid. Køkkenprodukter med vores innovative induktionsteknik varmer meget hurtigt op på induktionskogeplader. Pas især på ikke at lade køkkentøj være uden opsyn, når det er i brug ved høj varme.
- Grydebundens diameter skal have nogenlunde samme størrelse som induktionselementet. Hvis gryden er for lille, vil den muligvis ikke blive registreret, så kogeelementet ikke bliver aktiveret.

Brug af glaslaget

- Undgå meget høje temperaturskift ved brug af glaslag.
- Varme låg må ikke lægges i koldt vand.
- Hvis der opstår undertryk under låget, må du ikke forsøge at tage låget af. Sluk først for varmen, og tag gryden væk fra kogeelementet. Løft derefter låget langsomt.
- Glaslag, der er revnet eller ridset, må ikke bruges. Hvis låget er revnet eller har dybe ridser, kan der opstå pludseligt brud. Kontakt vores kundeservice for at bestille et nyt låg.
- Glaslag må ikke lægges oven på eller direkte under varmeelementer.

Håndtag og greb

- Løse håndtag – kontroller håndtag og greb regelmæssigt for at sikre, at de ikke er gået løs. Hvis håndtagene blive løse, må du ikke forsøge at reparere dem. Kontakt vores kundeservice for udskiftning.
- Håndtagsposition ved madlavning: Placer gryder og pander, så håndtagene ikke er over andre varme kogeelementer. Og lad ikke håndtagene stikke ud over kogepladen, hvor de kan blive skubbet til.

Hvis redskaber er indbefattet i dit sæt:

- Nylonredskaber er varmebestandige op til 200° C.
- Tåler opvaskemaskine.

MADLAVNING.

- Sæt køkkentøjet på et kogeelement med nogenlunde samme diameter som køkkentøjets bund.
- Ved madlavning på et gaskomfur skal flammen indstilles, så der ikke er stikflammer op ad siderne.
- Brug af låg ved madlavning reducerer strømforbruget markant.
- Vi anbefaler at bruge olie eller smør. Vær opmærksom på, at nogle typer af olie og fedt brænder ved lavere temperaturer. Brug olie og fedtstof med et højere røgpunkt. Ved brug af olie kommes olie med stuetemperatur i det foropvarmede køkkentøj.
- BRUG IKKE sprayolie af nogen art, som f.eks. spraydåser, tåge- eller pumpepray. Sprayolie kan give fedtrestre, som er vanskelige at fjerne fra alle typer af køkkentøj.
- Varm olien/smørret op i køkkentøjet, inden ingredienserne kommes i.
- UNDLAD at foropvarme ved høj varme.
- På grund af dette køkkenprodukts gode varmeledende egenskaber kan madvarer og olie meget hurtigt forkulle. Tilbered altid mad ved lav til middel varme, og brug kun høj varme til at koge væsker. Brug middelhøj varme til at brune, sautere, lynstege og reducere væsker. Brug lav varme til opvarmning af madvarer, simring eller tilberedning af lette saucer.
- Dette køkkenprodukt må ikke overophedes. Ved opvarmning over 260°C kan PTFE nonstick-belægningen begynde at blive nedbrudt.
- Kom altid olie eller fedtstof i dette køkkenprodukt inden opvarmning. Lad ikke tomme gryder/pander stå på varme kogeelementer, og lad dem ikke koge tør. Ellers kan køkkentøjets overfladebelægning blive beskadiget.
- Brug altid dette køkkenprodukt ved lav eller middel varme. Høj varme kan beskadige køkkenproduktets overfladebelægning.
- Brug ikke køkkentøj på kogeplader af metal på nonstick-belægninger. Det anbefales kun at bruge køkkenredskaber af plast, gummi eller træ for at røre i køkkentøjets nonstick-belægning.
- Brug ikke metal for at skære med indvendigt i køkkentøjet.
- Ved brug af køkkenkogeplade, keramisk kogeplade eller induktionskogeplade skal du tjekke, at der ikke er fremmedlegemer mellem kogepladen og køkkenproduktet, som kan ridse kogepladen.
- Undgå at bevæge gryder frem og tilbage eller at trække dem hen over kogesektionen under tilberedningen, da dette kan medføre ridser. Løft altid gryden.

VEDLIGEHOLDELSE AF DETTE KØKKENPRODUKT.

Rengøring af køkkenproduktet

- Lad køkkenproduktet luftafkøle, og rengør det grundigt hver gang efter brug.
- Køkkenproduktet må ikke lægges i koldt vand. Lad køkkenproduktet køle helt af.
- Dette KitchenAid køkkenprodukt tåler maskinopvask. For at opnå det bedste resultat i opvaskemaskine skal producentens anbefalinger vedrørende maskinopvaskemidler og -programmer følges.
- For at holde dette KitchenAid køkkenprodukt i god stand anbefales det at rengøre det i varmt vand med opvaskemiddel og derefter skylle og tørre det godt med et blødt viskestykke.
- BRUG IKKE ståluld eller nylonkuresvampe.
- BRUG IKKE ovenrens eller andre rengøringsmidler, som er slibende, eller som indeholder klorinblegemiddel.
- STIK IKKE i nonstick-belægningen.
- Dette køkkenprodukt må ikke lægges i blød i længere tid ad gangen.
- SØRG ALTID for, at køkkenproduktet er rent, inden det stilles til side.

Rengøring af glaslaget

- Brug under ingen omstændigheder køkkenredskaber af metal, skarpe genstande, ovenrens eller andet kraftigt slibende, som kan beskadige eller svække glasset.
- Glaslag tåler maskinopvask. De kan også rengøres i varmt vand med opvaskemiddel; skal tørres med det samme for at undgå vandskjolder.

Rigtig opbevaring af køkkentøj

- Hvis køkkentøj opbevares sammen med andre metalgenstande, kan dets nonstick-belægning blive ridset eller skåret.
- KitchenAid køkkenproduktet skal altid stables forsigtigt. Det anbefales at bruge mellemlæg.

GARANTI OG SERVICE.

Garanti på KitchenAid køkkentøj KitchenAid køkkentøj er omfattet af livstidsgaranti i Europa, Mellemøsten og Afrika.

Skader ved modtagelse:

Hvis produktet konstateres at være defekt ved modtagelsen, erstatter KitchenAid det relevante produkt eller komponenten med en identisk eller tilsvarende vare. Denne garanti gælder kun den oprindelige køber mod forevisning af en kvittering med dato, og garantidækningen kan ikke overdrages til andre.

Dele dækker garantien ikke:

1. Beskadigelse på grund af almindelig slitage, f.eks. ridser, buler, pletter eller misfarvning, af alle overflader, herunder nonstick-belægninger, eller anden beskadigelse, der ikke påvirker køkkenproduktets funktion.
2. Beskadigelse på grund af forkert håndtering, overophedning, uheld, forkert brug, misbrug, brand, oversvømmelse, tyveri, force majeure, forsømmelse, korrosion, ændring, eksponering for voldsomme temperaturer eller manglende overholdelse af producentens brugs- og vedligeholdelsesanvisninger.
3. Skader eller brud på gryder/pander eller låg, fordi de er tåbt eller blevet udsat for slag eller stød.
4. Udgifter til forsendelse, fragt eller forsikring ved levering af erstatningsvarer eller returnering af defekte produkter til et autoriseret KitchenAid servicecenter.
5. Brug af dette produkt til erhvervsformål.
6. Skønhedsfejl mv. på grund af forskelle i lak, emalje, metaller, plast, silikone, keramik eller glas.
7. Erstatningsprodukt eller -komponenter ved brug i lande uden for Europa, Mellemøsten og Afrika. KitchenAid påtager sig ikke: Omkostningen for reparation eller udskiftning, som er omfattet af ansvarsfraskrivelsen, og som afholdes af kunden. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.
8. Overfladebeskadigelse på grund af kemisk vækselfirkning eller rengøringsmidler, herunder (men ikke begrænset til) skuresvampe, slibende rengøringsmidler eller maskinopvask.
9. Ved udskiftning af køkkentøjssæt udskiftes kun den defekte komponent eller del.

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

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVAR OR INDIREKTE SKADE

Kundeservice

Hvis du har spørgsmål eller ønsker at finde det nærmeste autoriserede KitchenAid-servicecenter, kan du se 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 ANTWERPEN 11
BELGIEN

For alle andre lande: international.kitchenaid.com



Haluamme auttaa sinua laittamaan vuodesta toiseen herkullisia aterioita perheelle ja ystäville. Varmista keittoastioidesi käyttöikä ja suorituskyky pitämällä tämä opas käsillä. Sen avulla voit käyttää ja hoitaa tuotteesi parhaalla tavalla. Tyytyväisyytesi on meille ensisijaista.

VAROITUKSET.

Lue kaikki turvallisuustiedot huolellisesti ja tarkasti ennen tämän tuotteen käyttöä!

- ÄLÄ päästä lapsia lieden lähelle ruoanlaiton aikana.
- Käytä patalappuja tai uunikintaita, kun käsittelet kuumia keittoastioita.
- ÄLÄ koskaan jätä keittoastioita valvomatta, kun ne ovat käytössä.
- KitchenAid-keittoastioita voidaan käyttää uunissaanintään 260°C:n lämpötilassa, lasikansi 220°C:n lämpötilaan asti.
- ÄLÄ käytä grillivastuksia.
- ÄLÄ käytä mikroaaltouunissa.

KEITTIÖTARVIKKEIDEN KÄYTTÖ.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja etiketit. Huolehdi asianmukaisesti kierrätyksestä.
- Pese lämpimällä saippuavedellä, huuhtele ja kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.

Lämmönlähteet

Tuotteita on turvallista käyttää kaikilla keittopinnoilla, myös induktioliedellä.

Innovatiivinen induktiotekniikka

Tarttumattomissa keittoastioissamme on käytetty innovatiivista induktiotekniikkaa, joka mahdollistaa nopean ja tasaisen lämmön jakautumisen keittopinnasta riippumatta. Vaikka laittaisit ruokaa muulla kuin induktioliedellä, nämä keittoastiat mahdollistavat nopean ja tasaisen lämmön jakautumisen, joka poikkeaa perinteisistä induktioon käytetyistä alumiinastiosta.

Suosituksukset induktioon sopivien keittoastioiden käyttöön

- Induktioliedet kehittävät erittäin voimakkaan lämmön hyvin lyhyessä ajassa. Innovatiivisella induktiotekniikallamme varustetut keittoastiat lämpenevät hyvin nopeasti induktioliesillä. Ole erityisen varovainen, ettet käytä suurta kuumuutta äläkä jätä keittoastioita valvomatta käytön aikana.
- Pannun pohjan on vastattava induktioelementin kokoa. Jos pannu on liian pieni, elementti ei ehkä tunnista pannua eikä aktivoitu.

Lasikannen käyttö

- Vältä suuria lämpötilanvaihteluita lasikansien käytössä.
- Älä upota kuumaa kantta kylmään veteen.
- Jos kattilaan syntynyt alipaine saa kannen juuttumaan paikalleen, älä yritä poistaa kantta. Sammuta ensin lämmönlähde ja poista koko pannu polttimelta. Vapauta sitten kansi hitaasti.
- Älä käytä lasikansia, joissa on halkeamia tai naarmuja. Jos kannessasi on halkeamia tai syviä naarmuja, se saattaa hajota itsestään. Tilaa uusi kansi asiakaspalvelusta.
- Älä aseta kansia suoraan lämmityselementtien päälle tai alle.

Kädensijat ja nupit

- Varo löystyneitä kädensijoja – tarkista säännöllisesti kannet ja nupit ja varmista, että ne ovat tiukalla. Jos kädensijat löystyvät, älä yritä korjata niitä. Ota yhteys asiakaspalveluun vaihtoa varten.
- Kädensijan asento ruoanlaiton aikana: asenna pannut niin, että kädensijat eivät ole muiden kuumien poltinten päällä äläkä anna kädensijojen ulottua reunan yli, jotta astia ei pääse putoamaan törmäyksen voimasta.

Jos keittiövälineet sisältyvät settiin:

- Nailonkeittiövälineet ovat lämmönkestäviä 200 °C: een saakka.
- Astiapesukoneen kestävä.

RUOANLAITTO.

- Käytä poltinta, jonka pohjan halkaisija vastaa valitsemaasi keittoastiaa.
- Jos käytät kaasulietettä, säädä liekkiä niin, ettei se polta keittoastian reunoja.
- Kannen käyttö ruoanlaiton aikana vähentää energiankulutusta huomattavasti.
- Suosittelemme öljyn tai voin käyttöä. Muista, että jotkut öljyt ja rasvat palavat matalammissa lämpötiloissa. Käytä sellaisia öljyjä ja rasvoja, joilla on korkea savupiste. Jos käytät öljyä, lisää huoneenlämpöinen öljy esikuumennettuun keittoastiaan.
- ÄLÄ käytä minkäänlaisia öljysuihkeita, kuten aerosoleja, sumuttimia ja pumppusuihkeita. Näistä suihkeista voi kerääntyä jäämiä, joka on vaikea poistaa kaikenkypsyistä keittoastioista.
- Anna öljyn/voin lämmentä keittoastiassa ennen ruoan lisäämistä.
- ÄLÄ yritä nopeuttaa esilämmitystä käyttämällä korkeaa lämpöä.
- Keittoastiasi erinomaisen lämmönjohtavuuden vuoksi ruoka ja öljy voivat palaa hyvin nopeasti. Käytä aina matalaa tai keskitasoista lämpöä ja käytä korkeaa lämpöä vain nesteiden keittämiseen. Käytä keskitason lämpöä ruskistukseen, wokkeihin ja kokoon keittämiseen. Käytä pientä lämpöä ruokien lämmittämiseen, hauduttamiseen tai herkkien kastikkeiden valmistamiseen.
- Älä koskaan ylikuumenna keittoastioitasi. Jos astiat kuumennetaan yli 260°C:n lämpötilaan, tarttumaton PTFE-pinnoite alkaa heiketä.
- Laita aina astiaan öljyä tai voita ennen lämmittämistä. Älä jätä tyhjää astiaa kuumalle polttimelle äläkä anna sen kiehua kuivaksi. Keittoastian viimeistely voi vaurioitua.
- Käytä aina keittoastiaa matalassa tai keskitason lämpötilassa. Suuri lämpö voi vaurioittaa keittoastian viimeistelyä.
- Älä käytä koskaan metallivälineitä millään tarttumattomalla pinnoitteella. Muovisia, kumisia tai puisia keittiövälineitä suositellaan keittiövälineiksi keittoastian tarttumattoman viimeistelyä varten.
- Älä leikkaa keittiövälineillä.
- Kun keittiövälineitä käytetään keittiövälineillä, varmista, että keittiövälineiden keittiövälineillä ei ole roskaa, jotta ne eivät naarmuuta keittiövälineiden pintaa.
- Älä vedä tai vedä kattiloita lieden päällä ruoanlaiton aikana, koska se voi aiheuttaa naarmuuntumista. Nosta aina kattilaa.

KEITTOASTIAN HOITO.

Keittoastian puhdistus

- Anna keittoastian jäähtyä itseksensä ja puhdistu se huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä laita kuumaa keittoastiaa kylmään veteen. Anna keittoastian jäähtyä kokonaan.
- Tämä KitchenAid-keittoastia voidaan pestä astiapesukoneessa. Saat parhaat tulokset astiapesukoneessa, kun käytät valmistajan suosittelemaa astiapesuainetta ja pesuohjelmaa.
- KitchenAid-keittoastian pitämiseksi parhaassa kunnossa suosittelemme pesemään sen lämpimällä saippuavedellä, huuhtelemaan ja kuivamaan pehmeällä pyyhkeellä.
- ÄLÄ käytä teräsvilla- tai nailonhankaussieniä.
- ÄLÄ käytä uuninpuhdistusainetta äläkä mitään hankaavia tai klooripohjaisia valkaisuaineita sisältäviä puhdistusaineita.
- ÄLÄ hankaa tarttumattonta pinnoitetta.
- Älä upota keittoastiaa veteen pitkäksi aikaa.
- VARMISTA aina, että keittoastia on puhdas ennen sen varastointia.

Lasikannen puhdistus

- Älä koskaan käytä metallisia keittiövälineitä, teräviä esineitä, uuninpuhdistusaineita tai muita karkeita ja hankaavia tuotteita, jotka voivat vaurioittaa tai heikentää lasia.
- Lasikannet voidaan pestä astiapesukoneessa. Voit myös pestä kannet kuumassa saippuavedessä. Kuivaa välittömästi vesijälkien välttämiseksi.

Keittoastioiden oikea säilytys

- Keittoastioiden säilyttäminen muiden metallitavaroiden kanssa voi aiheuttaa naarmuuntumattoman pintaan naarmuja tai pinnan lohkeilua.
- Laita aina KitchenAid-keittoastiat säilytykseen huolellisesti. Pannusuojujen käyttöä suositellaan.

TAKUU JA HUOLTO.

KitchenAid-keittoastioiden takuu

KitchenAid-keittoastioiden rajoitettu elinikäinen takuu, voimassa Euroopassa, Lähi-idässä ja Afrikassa.

Vaurio vastaanottaessa:

Jos tuote tutkitaan vastaanoton yhteydessä ja se todetaan vialliseksi, KitchenAid tarjoaa tuotteen tai osan vaihdon samanlaiseen tai vastaavaan tuotteeseen. Takuu rajoittuu alkuperäiseen kuluttajaan, jonka on esitettävä päivitytöidist ostosta, eikä sitä voida siirtää eteenpäin.

Takuu ei kata seuraavia:

1. Tavallisesta kulumisesta aiheutuneet vauriot, kuten naarmut, kolhut, tahrat tai värin muuttuminen kaikilla pinnoilla, mukaan lukien tarttumaton pinnoite tai muu vaurio, joka ei vaikuta keittoastian toimintaan.
2. Virheellisestä käytöstä, ylikuumentamisesta, onnettomuudesta, väärinkäytöstä, tulipalosta, tulvasta, varkaudesta, force majeure -esteestä, laiminlyönnistä, korroosiosta, muokkauksesta, altistamisesta äärimmäisille lämpötiloille tai valmistajan käyttö- ja hoito-ohjeiden noudattamatta jättämisestä johtuvat vauriot.
3. Pannujen tai kansien vaurioituminen tai hajoaminen putoamisen tai iskujen vuoksi.
4. Kuljetus-, rahti- tai vakuutusmaksut, joita peritään vaihto-osien toimittamisesta tai viallisten tuotteiden palauttamisesta valtuutettuun KitchenAid-huoltokeskukseen.
5. Tämän tuotteen käyttö kaupallisiiin tarkoituksiin.
6. Vähäiset viat tai tahrat, jotka johtuvat maalin, emalin, metallin, muovin, silikonin, keraamisten osien tai lasin vaihtelusta.
7. Tuotteen tai osien vaihto, kun niitä on käytetty Euroopan, Lähi-idän ja Afrikan ulkopuolella. KitchenAid ei korvaa korjauksen tai vaihdon kustannuksia takuun piiristä suljetuissa tilanteissa, vaan asiakkaan on huolehdittava niistä. Huolto on suoritettava valtuutetussa KitchenAid-huoltokeskuksessa.
8. Kemiallisesta vaikutuksesta tai puhdistusaineista johtuvat pintavauriot, mukaan lukien vaurioita niihin rajoittumatta hankaussienet, hiovat puhdistusaineet tai astiapesukoneet.
9. Kokonaisten keittoastiasarjojen vaihto – vain viallinen osa tai tuote vaihdetaan.

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

KITCHENAIID EI OTA MITÄÄN VASTUUTA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA

Asiakaspalvelu

Jos sinulla on kysyttävää tai haluat löytää lähimmän valtuutetun KitchenAid-huolto liikkeen, ota meihin yhteyttä seuraavasti:

(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

Muut maat: international.kitchenaid.com

Želimo vam omogućiti da uživate u životu pripremajući ukusne objede za obitelj i prijatelje. Kako bi vaše kuhinjsko posuđe bilo održivo i funkcionalno, držite ovaj vodič na dohvat ruke. Tako ćete moći upotrebljavati i održavati svoj proizvod na najbolji način. Vaše je zadovoljstvo naš glavni cilj.

UPOZORENJA.

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

- ZABRANITE djeci da prilaze štednjaku prilikom kuhanja.
- Upotrebljavajte držače za lonce ili kuhinjske rukavice prilikom rukovanja vrućim kuhinjskim posuđem.
- NIKADA nemojte ostavljati kuhinjsko posuđe bez nadzora dok je u upotrebi.
- Kuhinjsko posuđe KitchenAid može se upotrebljavati u pećnici na temperaturi do 260°C, a stakleni poklopac na temperaturi do 220°C.
- NEMOJTE upotrebljavati na roštilju.
- NEMOJTE upotrebljavati u mikrovalnoj pećnici.

UPOTREBA KUHINJSKOG POSUĐA.

Prije upotrebe

- Uklonite svu ambalažu i oznake. Ispravno reciklirajte.
- Perite u toploj vodi sa sapunicom; dobro isperite i posušite s pomoću mekane tkanine.

Izvori topline

Sigurno za upotrebu na svim površinama za kuhanje, uključujući indukcijske ploče.

Inovativna indukcijska tehnologija

Naše neljepljivo kuhinjsko posuđe opremljeno je inovativnom indukcijskom tehnologijom, koja omogućuje brzu i ravnomjernu raspodjelu topline neovisno o vrsti površine za kuhanje. Čak i prilikom kuhanja na ploči koja nije indukcijska ovo kuhinjsko posuđe pruža brzu i ravnomjernu raspodjelu topline, za razliku od tradicionalnog aluminijskog kuhinjskog posuđa koje je namijenjeno kuhanju na indukcijskoj ploči.

Preporuke za upotrebu kuhinjskog posuđa s indukcijskom tehnologijom

- Na indukcijskim pločama za kuhanje vrlo se brzo stvara iznimno snažna toplina. Kuhinjsko posuđe opremljeno našom inovativnom indukcijskom tehnologijom vrlo se brzo zagrijava na indukcijskim pločama za kuhanje. Pazite da ne kuhate na visokoj temperaturi i nikada ne ostavljajte kuhinjsko posuđe bez nadzora dok je u upotrebi.
- Promjer podnožja tave mora biti jednak veličini indukcijskog elementa. Ako je tava premala, element možda neće prepoznati tavu i možda se neće aktivirati.

Upotreba staklenog poklopca

- Izbjegavajte ekstremne temperaturne promjene prilikom upotrebe staklenih poklopaca.
- NEMOJTE uranjati vruć poklopac u hladnu vodu.
- Ako se stvori vakuum na poklopcu, ne pokušavajte ukloniti poklopac. Najprije isključite izvor topline i odmaknite tavu od plamenika. Zatim polako podignite poklopac.
- NEMOJTE upotrebljavati napukle ili ogrebane staklene poklopce. Ako je poklopac napukao ili ima duboke ogrebotine, može doći do spontanog pucanja. Obratite se službi za korisnike kako biste naručili novi poklopac.
- Nemojte stavljati staklene poklopce izravno na grijače elemente ili izravno ispod njih.

Ručke i kvake

- Labave ručke – redovito provjeravajte ručke i kvake kako biste bili sigurni da nisu labave. Ako ručke postanu labave, nemojte ih pokušati popraviti. Obratite se službi za korisnike kako biste ih zamijenili.
- Položaj ručke prilikom kuhanja: postavite tave tako da se ručke ne nalaze iznad plamenika i pobrinite se da ručke ne prelaze rub štednjaka odakle ih se lako može srušiti.

Kada je u set uključen i pribor:

- Najlonski pribor otporan na toplinu do 200°C.
- Može se upotrebljavati u perilici posuđa.

KUHANJE.

- Kuhajte na plameniku čiji je promjer podnožja sličan kuhinjskom posuđu koje ste odabrali.
- Prilikom kuhanja na plinskom štednjaku podesite plamen kako se strane kuhinjskog posuđa ne bi zapalile.
- Upotrebom poklopca prilikom kuhanja znatno se smanjuje potrošnja energije.
- Preporučujemo upotrebu ulja ili maslaca. Imajte na umu da neka ulja i masti gore na nižim temperaturama. Upotrebljavajte ulja i masti koja imaju visoku točku dimljenja. Ako prilikom kuhanja upotrebljavate ulje, dodajte ulje sobne temperature prethodno zagrijanom kuhinjskom posuđu.
- NEMOJTE upotrebljavati uljne sprejeve, uključujući aerosole, prskalice i sprejeve na pumpicu. Ti sprejevi mogu uzrokovati naknadne nakupine koje je teško ukloniti sa svih vrsta posuđa.
- Ostavite da se ulje/maslac zagrije u kuhinjskom posuđu prije dodavanja hrane.
- NEMOJTE ubrzavati postupak zagrijavanja upotrebom visoke temperature.
- Zbog odlične toplinske provodnosti našeg kuhinjskog posuđa hrana i ulje mogu se vrlo brzo karbonizirati. Uvijek kuhajte na niskoj do srednjoj temperaturi i upotrebljavajte visoku temperaturu za tekućine koje trebaju prokuhati. Upotrijebite umjereno visoku temperaturu za prženje, pirjanje, lagano prženje i smanjenje volumena tekućina. Upotrijebite nisku temperaturu za podgrijavanje hrane, prženje na laganoj vatri ili pripremanje finih umaka.
- NIKADA nemojte pregrijati kuhinjsko posuđe. Prilikom zagrijavanja na temperaturi većoj od 260°C može se oštetiti neljepljiva podloga od PTFE-a.
- Uvijek nanesite ulje ili maslac na podlogu tave prije zagrijavanja. NEMOJTE ostavljati praznu tavu na vrućem plameniku i ne zagrijavajte suhu tavu. To može oštetiti površinu kuhinjskog posuđa.
- Uvijek upotrebljavajte kuhinjsko posuđe na niskoj do oštetiti površinu posuđa.
- NIKADA nemojte stavljati metalni pribor na neljepljivoj površini posuđa. Nemojte upotrebljavati metalni pribor na neljepljivoj površini posuđa. Nemojte upotrebljavati metalni pribor na neljepljivoj površini posuđa. Nemojte upotrebljavati metalni pribor na neljepljivoj površini posuđa.
- NEMOJTE rezati unutar kuhinjskog posuđa.
- Prilikom upotrebe halogenih, keramičkih i indukcijskih ploča za kuhanje pobrinite se da na ploči i kuhinjskom posuđu nema nikakvih naslaga kako se ne bi ogrebala površina ploče.
- NIKADA nemojte pomicati ili vući tave duž vrha štednjaka tijekom kuhanja kako ne bi došlo do grebanja površine. Uvijek podignite tavu.

BRIGA O KUHINJSKOM POSUĐU.

Čišćenje kuhinjskog posuđa

- Ostavite kuhinjsko posuđe da se ohladi i temeljito ga očistite nakon svake upotrebe.
- NEMOJTE stavljati vruće kuhinjsko posuđe pod hladnu vodu. Ostavite kuhinjsko posuđe da se u potpunosti ohladi.
- Kuhinjsko posuđe KitchenAid može se upotrebljavati u perilici posuđa. Kako biste ostvarili najbolji učinak pranja u perilici posuđa, upotrebljavajte deterdžente za perilicu suđa i cikluse pranja koje preporučuje proizvođač.
- Kako biste očuvali kuhinjsko posuđe KitchenAid, preporučuje se da ga perete u toploj vodi sa sapunicom, isperete i posušite mekanim ručnikom.
- NEMOJTE upotrebljavati čeličnu vunu ili najlonske spužvice za ribanje.
- NEMOJTE upotrebljavati sredstvo za čišćenje pećnice ili sredstvo za čišćenje koje je abrazivno ili sadrži bjelilo na bazi klora.
- NEMOJTE guliti neljepljivu površinu.
- Nemojte dugo namakati kuhinjsko posuđe.
- UVIJEK se pobrinite da je kuhinjsko posuđe čisto prije nego što ga spremite.

Čišćenje staklenog poklopca

- NIKADA nemojte upotrebljavati metalni pribor, oštre predmete, sredstva za čišćenje pećnica ili druga oštra abrazivna sredstva koja mogu oštetiti staklo.
- Stakleni se poklopci mogu prati u perilici posuđa. Također možete prati poklopce u vrućoj vodi sa sapunicom, a potom ih odmah posušiti radi sprečavanja nastanka tragova vode.

Ispravno pohranjivanje kuhinjskog posuđa

- Ako spremate posuđe zajedno s drugim metalnim elementima, može doći do stvaranja ogrebotina ili napuklina na podlozi neljepljivog sloja.
- UVIJEK oprezno pohranjujte kuhinjsko posuđe KitchenAid. Preporučuje se upotreba zaštite za tave.

JAMSTVO I SERVIS.

Jamstvo za kuhinjsko posuđe KitchenAid

Ograničeno jamstvo tijekom cijelog vijeka trajanja kuhinjskog posuđa KitchenAid vrijedi u Europi, na Bliskom istoku i u Africi.

Oštećenje po primitku:

Ako se nakon primitka i pregleda ustanovi da je proizvod nefunkcionalan, tvrtka KitchenAid dostavit će vam identičan ili sličan zamjenski proizvod ili dio. 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, uključujući neljepljive slojeve ili štetu koja ne utječe na funkcionalnost kuhinjskog posuđa.
- Štetu nastalu zbog neprimjerenog rukovanja, pregrijavanja, 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 tava ili poklopaca od pada ili udarca.
- Naknade za dostavu, vožaru ili osiguranje potrebne za dostavu zamjenskih dijelova ili povratku oštećenih proizvoda ovlaštenom servisnom centru tvrtke KitchenAid.
- Upotrebu ovog proizvoda u komercijalne svrhe.
- Manje nedostatke ili neispravnosti zbog različitosti boje, cakline, emalja, plastike, silikona, keramike ili stakla.
- Zamjenske proizvode ili dijelove koji se upotrebljavaju izvan Europe, Bliskog istoka i Afrike. KitchenAid ne pokriva: troškove popravka ili zamjene pod isključenim uvjetima koje snosi kupac. Servis obavlja ovlaštenu servisnu centar tvrtke KitchenAid.
- Štetu nastalu zbog kemijskog djelovanja ili sredstava za čišćenje, uključujući između ostalog spužvice za ribanje, abrazivna sredstva i automatske perlice posuđa.
- Zamjenu setova kuhinjskog posuđa; zamijeniti će se samo neispravni dio ili predmet.

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

TVRTKA KITCHENAID NIJE ODGOVORNA ZA NEIZRAVNE ŠTETE

Služba za korisnike

Za sve upite ili pronalazak najbližeg ovlaštenog servisnog centra tvrtke KitchenAid upotrijebite naše podatke za kontakt u nastavku:

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

☎ 00800 38104026
🌐 www.kitchenaid.eu
📍 Adresa:

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

Za sve ostale države: international.kitchenaid.com

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

ADVARSLER.

Les alle sikkerhetsregler nøye før du bruker dette produktet.

- HOLD BARN UNNA ovnen mens du lager mat.
- Bruk grytekluter eller grillvotter når du håndterer varme kokekar.
- La ALDRI kokekar være uten tilsyn under bruk.
- Kokekarene fra KitchenAid tåler stekeovn opp til 260°C, glasslokket opp til 220°C.
- IKKE bruk under grillen.
- IKKE bruk i mikrobølgeovn.

BRUK AV KOKEKAR.

Før første gangs bruk

- Fjern all emballasje og etiketter. Resirkuler emballasjen på riktig måte.
- Vask i varmt såpevann. Skyll og tørk grundig med en myk klut.

Varmekilder

Kan trygt brukes på alle kokeflater, blant annet induksjonstopper.

Banebrytende induksjonsteknologi

Dette kokekaret er utstyrt med non-stick-belegg og en banebrytende induksjonsteknologi som gir rask og jevn varmfordeling uavhengig av type kokeflate. Selv når kokekaret brukes på en platetopp uten induksjon, vil det gi rask og jevn varmfordeling, til forskjellig fra de tradisjonelle aluminiumskokekarene som er beregnet på induksjon.

Anbefalinger for bruk av kokekar beregnet på induksjon

- Induksjonstopper utvikler svært intens varme over svært kort tid. Kokekar som er utstyrt med vår banebrytende induksjonsteknologi, blir svært raskt varme på induksjonstopper. Vær svært forsiktig med å bruke høy varme, og la aldri kokekar være uten tilsyn under bruk.
- Kokekaret bør ha en diameter tilsvarende størrelsen på induksjonselementet. Hvis kokekaret er for lite, er det ikke sikker at platen vil registrere kokekaret slik at den aktiveres.

Bruk av glasslokk

- Unngå ekstreme temperaturendringer når du bruker glasslokk.
- Ikke senk et varmt lokk i kaldt vann.
- Ikke prøv å fjerne lokket hvis det oppstår undertrykk under det. Slå først av varmen. Ta deretter kokekaret av platen. Deretter kan du langsomt prøve å fjerne lokket.
- Ikke bruk glasslokk som har sprekker eller riper. Hvis lokket er sprukket eller har dype riper, kan det oppstå brudd spontant. Ta kontakt med kundeservice for å bestille et nytt lokk.
- Ikke plasser glasslokk direkte oppå eller under varmeelementer.

Håndtak og knotter

- Løse håndtak – kontroller håndtak og knotter fra tid til annen for å være sikker på at de ikke er løse. Ikke prøv å reparere håndtak som begynner å bli løse. Kontakt i stedet kundeservice for å bytte dem ut.
- Håndtakets stilling under matlaging: Plasser kokekarene slik at håndtakene ikke kommer over andre varme plater. La heller ikke håndtakene strekke seg ut over kanten av ovnen slik at de kan bli slått av.

Hvis kjøkkenredskaper er inkludert i settet:

- Nylonredskaper tåler varme opp til 200°C.
- Kan vaskes i oppvaskmaskin.

MATLAGING.

- Tilbered maten på en plate med en tilsvarende diameter som bunnen på kokekaret du bruker.
- Hvis du bruker gasskomfyr, bør blusset justeres slik at flammen ikke går opp på sidene av kokekaret.
- Energiforbruket reduseres betraktelig hvis du bruker lokk under matlagingen.
- Du bør bruke olje eller smør. Vær klar over at noen typer olje og fett brenner ved relativt lav temperatur. Bruk olje og fett som har et høyt røykpunkt. Hvis du bruker olje til matlagingen, bør du bruk olje med romtemperatur til forvarmede kokekar.
- IKKE bruk noen form for oljespray, heller ikke aerosoler, spray eller pumpe-spray. Slike former for spray kan føre til at det bygges seg opp rester som er vanskelig å fjerne fra alle typer kokekar.
- Varm opp oljen eller smøret i kokekaret før du legger i mat.
- IKKE påskynd forvarmingsprosessen ved å bruke høy varme.
- Kokekaret har svært gode varmeledningsevner. Mat og olje kan derfor forkulle svært raskt. Tilbered alltid maten på lav til middels varme, og bruk bare høy varme til kokende væsker. Bruk middels høy varme til bruning, sautering, wok og for å koke inn væsker. Bruk svak varme ved oppvarming eller småkoking av mat og til tilberedning av delikate sauser.
- Ikke la kokekaret bli overopphetet. Hvis PTFE non-stick-belegget varmes opp til mer enn 260°C, kan det begynne å bli svekket.
- Ha alltid olje eller smør i pannen før du setter på varmen. Ikke la tomme kokekar bli stående på varme plater. La heller ikke kokekarene koke tørt. Dette kan føre til at overflaten på kokekaret tar skade.
- Still alltid platen på lav til middels varme når du bruker kokekaret. Høy varme kan skade overflaten på kokekaret.
- Bruk aldri metallredskaper på et non-stick-belegg. Det er best å bruke redskaper laget av plast, gummi eller tre anbefales for å beskytte belegget på kokekar.
- Ikke skjær i belegget med kniver eller lignende.
- Når du bruker kokekaret med halogen, keramikk eller induksjonsteknologi, vær forsiktig for at komfyren og kokekarene er fri for ruseffekter som oppstår riper i koketoppen.
- Unngå å bevege seg frem og tilbake eller dra dem over komfyrtoppen under tilberedning, da dette kan skape riper. Løft alltid kjelen.

HVORDAN DU TAR VARE PÅ KOKEKARET.

Rengjøring av kokekar

- La kokekaret luftkjøle seg. Rengjør det grundig etter hver gangs bruk.
- Ikke sett varme kokekar under kaldt vann. La kokekaret først avkjøles helt.
- Dette kokekaret fra KitchenAid tåler å bli vasket i oppvaskmaskin. Det gir best resultat i oppvaskmaskinen hvis du følger produsentens anbefalte oppvaskmidler og sykluser.
- For å bevare KitchenAid-kokekaret anbefaler vi at du vasker det i varmt såpevann. Skyll deretter og tørk med et mykt oppvaskhåndkle.
- IKKE bruk stålull eller skrubbesvamper av nylon.
- IKKE bruk ovnsrens eller rengjøringsmidler som er slipende, eller som inneholder klor.
- IKKE skjær i non-stick-belegg.
- Ikke la kokekaret ligge i bløtt i lange perioder om gangen.
- Sørg ALLTID for at kokekaret er rent før du setter det bort.

Rengjøring av glasslokket

- Bruk aldri metallredskaper, skarpe instrumenter, ovnsrens eller andre harde slipemidler som kan skade eller svekke glasset.
- Glasslokk kan vaskes i oppvaskmaskin. Du kan også vaske lokk i varmt såpevann. Tørk med det samme for å unngå vannflekker.

Riktig oppbevaring av kokekar

- Hvis kokekar oppbevares sammen med metallredskaper, kan det føre til riper eller avskalling av non-stick-belegget.
- Vær alltid forsiktig når du setter KitchenAid-kokekaret på plass. Du bør bruke kokekarbeskyttere.

GARANTI OG SERVICE.

Garanti for kokekar fra KitchenAid

Den begrensede livstidsgarantien for KitchenAid kokekar gjelder i Europa, Midtøsten og Afrika.

Skade ved mottak:

Hvis produktet viser seg å være defekt ved mottak og undersøkelse, vil KitchenAid bytte produktet eller delen ut med en identisk eller lignende artikkel. Denne garantien er begrenset til den opprinnelige forbrukeren ved fremleggelse av et datert kjøpsbevis, og dekingen kan ikke overføres til andre.

Følgende dekkes ikke av denne garantien:

1. Skader som skyldes vanlig slitasje, som riper, bulker, flekker eller misfarging på overflatene, heller ikke non-stick-belegg eller annen skade som ikke svekker kokekarets funksjon.
2. Skade på grunn av feil håndtering, overoppheting, 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.
3. Skader eller brudd på kokekar eller lokk på grunn av fall eller støt
4. Kostnader til frakt eller forsikring i forbindelse med forsendelsen av byttedeler eller retur av defekte produkter til et autorisert KitchenAid servicesenter.
5. Bruken av dette produktet i kommersielt øyemed.
6. Mindre feil eller flekker som skyldes variasjoner i maling, emalje, metaller, plast, silikon, keramikk eller glass.
7. Byteprodukt eller -deler når de brukes utenfor Europa, Midtøsten eller Afrika KitchenAid dekker ikke utgiftene som er forbundet med: reparasjoner eller utskiftingsprosesser som ikke dekkes av garantien. Slike utgifter må dekkes av kunden. Service skal utføres av et autorisert KitchenAid servicesenter.
8. Skader på overflaten på grunn av kjemiske prosesser eller rengjøringsmidler, deriblant, men ikke begrenset til, skurebørster, skuremidler og automatiske oppvaskmaskiner.
9. Bytte av sett med kokekar. Kun den defekte delen eller artikkelen vil bli erstattet.

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

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER

Kundeservice

For spørsmål, eller for å finne nærmeste autoriserte KitchenAid Service Center, vennligst se vår kontaklinformasjon nedenfor:

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

☎ 00800 38104026
 @ www.kitchenaid.eu
 ✉ E-postadresse:

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

For alle andre land: international.kitchenaid.com



Δεσμευόμαστε ότι θα σας βοηθάμε πάντα να δημιουργείτε πεντανόστιμα γεύματα για την οικογένεια και τους φίλους σας. Για να εξασφαλίσετε τη μέγιστη διάρκεια ζωής και απόδοσης των μαγειρικών σκευών, να έχετε πάντα πρόχειρες αυτές τις οδηγίες. Θα σας βοηθήσουν με τον καλύτερο τρόπο να χρησιμοποιείτε και να φροντίζετε το προϊόν σας. Πρωταρχικός στόχος μας είναι η ικανοποίηση των πελατών μας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ.

Διαβάστε προσεκτικά και σχολαστικά όλες τις πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια προτού χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν!

- ΜΗΝ αφήνετε τα παιδιά να βρίσκονται κοντά στην εστία ενώ μαγειρεύετε.
- Να χρησιμοποιείτε πάστρες ή γάντια όταν χειρίζεστε μαγειρικά σκεύη που καίνε.
- Μην αφήνετε ΠΟΤΕ το μαγειρικό σκεύος χωρίς να το παρακολουθείτε ενώ το χρησιμοποιείτε.
- Τα μαγειρικά σκεύη της KitchenAid είναι κατάλληλα για χρήση στον φούρνο έως τους 260°C, το γυάλινο καπάκι έως τους 220°C.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σκεύος στο γκριλ.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σκεύος σε φούρνο μικροκυμάτων.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ ΣΑΣ.

Πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις ετικέτες από το σκεύος. Παρακαλούμε ανακυκλώστε τα όπως αρμόζει.
- Πλύνετε το μαγειρικό σκεύος με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό πιάτων, ξεβγάλετε το και στεγνώστε το καλά με μια μαλακή πετσέτα.

Εστίες κουζίνας

Είναι ασφαλή για χρήση σε όλες τις εστίες, συμπεριλαμβανομένων των επαγωγικών εστιών.

Καινοτόμα επαγωγική τεχνολογία

Τα αντικολητικά μαγειρικά σκεύη μας διαθέτουν καινοτόμα επαγωγική τεχνολογία, η οποία παρέχει γρήγορη και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας ανεξάρτητα από τον τύπο της επιφάνειας μαγειρέματος. Ακόμη και όταν μαγειρεύετε σε μη επαγωγική εστία, αυτό το μαγειρικό σκεύος, το οποίο διαθέτει από τα παραδοσιακά μαγειρικά σκεύη από αλουμίνιο που είναι κατάλληλα για επαγωγικές εστίες, θα παρέχει γρήγορη και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

Συστάσεις για χρήση των μαγειρικών σκευών που διαθέτουν επαγωγική τεχνολογία

- Οι επαγωγικές εστίες αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα. Τα μαγειρικά σκεύη μας που διαθέτουν την καινοτόμα επαγωγική τεχνολογία ζεσταίνονται πολύ γρήγορα στις επαγωγικές εστίες. Προσέξτε ιδιαίτερα να μην χρησιμοποιείτε υψηλή θερμοκρασία και να μην αφήνετε ποτέ το μαγειρικό σκεύος χωρίς να το παρακολουθείτε ενώ το χρησιμοποιείτε.
- Η διάμετρος της βάσης του σκεύους θα πρέπει να είναι ίση με το μέγεθος της επαγωγικής εστίας. Αν το σκεύος είναι πολύ μικρό, η εστία μπορεί να μην ανιχνεύσει το σκεύος και κατά συνέπεια δεν θα ενεργοποιηθεί.

Χρήση του γυάλινου καπακιού

- Αποφύγετε τις έντονες αλλαγές θερμοκρασίας όταν χρησιμοποιείτε τα γυάλινα καπάκια.
- ΜΗΝ βυθίζετε ένα καπάκι που καίει σε κρύο νερό.
- Αν δημιουργηθεί κενό αέρος με το καπάκι κλειστό, μην επιχειρήσετε να το αφαιρέσετε. Πρώτα σβήστε την εστία και μετακινήστε ολόκληρο το σκεύος μακριά από αυτή. Στη συνέχεια αφαιρέστε αργά το καπάκι.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τα γυάλινα καπάκια εάν έχουν ρωγμές ή γδαρσίματα. Αν το καπάκι σας έχει υποστεί ρωγμή ή βαθιά γδαρσίματα, μπορεί ξαφνικά να σπάσει. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών για να παραγγείλετε ένα νέο καπάκι.
- Μην τοποθετείτε τα γυάλινα καπάκια απευθείας πάνω ή ακριβώς κάτω από πηγές θερμότητας.

Λαβές και ροζέτες

- Οι λαβές μπορεί να χαλαρώσουν με την πάροδο του χρόνου-παρακαλείστε να ελέγχετε περιοδικά τις λαβές και τις ροζέτες ώστε να είστε σίγουροι ότι δεν έχουν χαλαρώσει. Αν οι λαβές χαλαρώσουν, μην προσπαθήσετε να τις επιδιορθώσετε. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών για να ζητήσετε να τις αντικαταστήσουν.
- Θέση της λαβής κατά το μαγείρεμα: τοποθετήστε τα σκεύη έτσι ώστε οι λαβές να μην βρίσκονται πάνω από εστίες που καίνε και μην τις αφήνετε να εκτείνονται πέρα από την άκρη της κουζίνας καθώς υπάρχει ο κίνδυνος να αναποδογυριστεί το σκεύος.

Αν στο σεν σας περιλαμβάνονται εργαλεία:

- Εργαλεία κουζίνας από νάιλον ανθεκτικά στη θερμότητα έως τους 200°C.
- Πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ.

- Μαγειρεύετε σε εστία με διάμετρο όμοια με αυτή του πιάτου του μαγειρικού σκεύους που έχετε επιλέξει.
- Όταν μαγειρεύετε σε εστία γκαζού, ρυθμίστε τη φλόγα έτσι ώστε να μην ξεπερνάει τα πλάγια του σκεύους.
- Όταν κατά το μαγείρεμα χρησιμοποιείτε το καπάκι κάνετε μεγάλη εξοικονόμηση ενέργειας.
- Συνιστούμε τη χρήση λαδιού ή βουτύρου. Προσέξτε, ορισμένα λίπη και έλαια καίγονται σε χαμηλές θερμοκρασίες. Να χρησιμοποιείτε λίπη και έλαια που έχουν υψηλό σημείο καπνού. Αν μαγειρεύετε με λάδι, προσθέστε το σε θερμοκρασία διαμπίου σε προθερμασμένο μαγειρικό σκεύος.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε κανένα τύπο σπρέι λαδιού, συμπεριλαμβανομένων των σπρέι αεροζόλ, των σπρέι με ασβέστη σε μορφή μικροσταγονιδίων και των σπρέι με αντλία. Αυτά τα σπρέι μπορούν να προκαλέσουν συσσωρευση υπολειμμάτων που αφαιρούνται δύσκολα από όλους τους τύπους μαγειρικών σκευών.
- Αφήστε το λάδι/βούτυρο να ζεσταθεί μέσα στο μαγειρικό σκεύος προτού προσθέσετε τις τροφές.
- ΜΗΝ βιάζεστε κατά τη διαδικασία προθέρμανσης χρησιμοποιώντας υψηλή θερμοκρασία.
- Λόγω της άριστης θερμικής αγωγιμότητας του μαγειρικού σας σκεύους, οι τροφές ή το λάδι μπορεί να κοούν πολύ γρήγορα. Να μαγειρεύετε πάντα σε χαμηλή προς μέτρια θερμοκρασία και να χρησιμοποιείτε υψηλή μόνο όταν βράζει υγρά. Να χρησιμοποιείτε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία για θωράκισμα, σοτάρισμα, γρήγορο σοτάρισμα σε δυνατή φωτιά και δέσιμο σάλτσας. Να χρησιμοποιείτε μέτρια θερμοκρασία για ζέσταμα, σιγομαγείρεμα ή προετοιμασία πιάτων.
- Μην υπερθερμαίνετε το μαγειρικό σας σκεύος. Εάν το σκεύος υπερθερμαίνεται στους 260°C, η αντικολητική επίστρωση PTFE μπορεί να βλάπτεται.
- Να βάζετε το βούτυρο στο σκεύος σας προτού το ζεστάνετε. Μην αφήνετε άδειο σκεύος σε εστία που καίει ή μην αφήνετε το σκεύος να βράζει χωρίς υγρά. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επίστρωση του.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα το μαγειρικό σας σκεύος σε χαμηλή προς μέτρια θερμοκρασία. Η υψηλή θερμοκρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επίστρωση του μαγειρικού σκεύους.
- Μην χρησιμοποιείτε ΠΟΤΕ μεταλλικά εργαλεία κουζίνας σε οποιαδήποτε αντικολητική επιφάνεια. Συνιστάται η χρήση πλαστικών, λαστιχένιων ή ξύλινων εργαλείων κουζίνας για την προστασία της αντικολητικής επίστρωσης του μαγειρικού σας σκεύους.
- ΜΗΝ κόβετε μέσα στο μαγειρικό σκεύος.
- Όταν χρησιμοποιείτε εστίες αλογόνου, κεραμικές και επαγωγικές εστίες, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείματα πάνω στην εστία και κάτω από το μαγειρικό σκεύος έτσι ώστε να μην γδαρθεί η επιφάνεια της εστίας σας.
- Μην σέρνετε ΠΟΤΕ τα σκεύη μεταξύ των εστιών κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει γδαρσίματα. Να ανασκηνώνετε πάντα το σκεύος όταν θέλετε να το μετακινήσετε.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟΥ ΣΑΣ ΣΚΕΥΟΥΣ.

Καθαρισμός του μαγειρικού σκεύους

- Μετά από κάθε χρήση αφήστε το μαγειρικό σκεύος να κρυώσει, και στη συνέχεια καθαρίστε το καλά
- ΜΗΝ τοποθετείτε ένα μαγειρικό σκεύος που καίει κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό. Αφήστε το σκεύος να κρυώσει εντελώς.
- Αυτό το μαγειρικό σκεύος της KitchenAid πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Για καλύτερα αποτελέσματα στο πλυντήριο πιάτων, να χρησιμοποιείτε τα απορρυπαντικά και τους κύκλους πλυσίματος που συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Για να διατηρήσετε το μαγειρικό σκεύος της KitchenAid, συνιστάτε να το πλένετε με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό πιάτων, να το ξεβγάξετε και να το στεγνώνετε με μια μαλακή πετσέτα.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε σύρμα καθαρισμού ή νάιλον σφουγγαράκια τριψίματος.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου ή οποιοδήποτε καθαριστικό που είναι λιανικό ή που περιέχει χλωρίνη.
- ΜΗΝ γαράσσετε την αντικολητική επίστρωση.
- Μην εμποίζετε το μαγειρικό σκεύος σας σε υγρό για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Να βεβαιώνετε ΠΑΝΤΑ ότι το μαγειρικό σκεύος είναι καθαρό πριν το αποθηκεύσετε.

Καθαρισμός του γυάλινου καπακιού

- Μην χρησιμοποιείτε ΠΟΤΕ μεταλλικά εργαλεία κουζίνας, αιχμηρά αντικείμενα, καθαριστικά φούρνου ή άλλα σκληρά λιανικά καθαριστικά που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο γυαλί ή να το αποδυναμώσουν.
- Τα γυάλινα καπάκια μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε, επίσης, να πλύνετε τα καπάκια με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων και, στη συνέχεια, να τα στεγνώσετε αμέσως για να μην δημιουργηθούν κηλίδες νερού.

Σωστή αποθήκευση μαγειρικού σκεύους

- Η αποθήκευση του μαγειρικού σκεύους μαζί με άλλα μεταλλικά αντικείμενα μπορεί να δημιουργήσει γρατσουνιές ή αποκόλληση μικρών θραυσμάτων από την επιφάνεια της αντικολητικής επίστρωσης.
- Να αποθηκεύετε ΠΑΝΤΑ το μαγειρικό σκεύος της KitchenAid προσεκτικά. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε προστατευτικά τηγανιών.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ.

Εγγύηση του μαγειρικού σκεύους KitchenAid

Περιορισμένη εγγύηση εφ' όρου ζωής για τα μαγειρικά σκεύη της KitchenAid που ισχύει στην Ευρώπη, τη Μέση Ανατολή και την Αφρική.

Ζημιά που διαπιστώνεται κατά την παραλαβή:

Αν διαπιστωθεί ότι το προϊόν είναι ελαττωματικό κατά την παραλαβή και τον έλεγχο, η KitchenAid προβλέπει αντικατάσταση του προϊόντος ή του εξαρτήματος με ίδιο ή παρόμοιο προϊόν. Αυτή η εγγύηση περιορίζεται στον αρχικό καταναλωτή με την προσκόμιση αποδεικτικού αγοράς που φέρει ημερομηνία, και η κάλυψη δεν μεταβιβάζεται.

Τι δεν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση:

1. Ζημιά που οφείλεται σε φυσιολογική φθορά, όπως γδαρσίματα, βαθουλώματα, λεκέδες ή αποχρωματισμός σε όλες τις επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένων των αντικολητικών επιστρώσεων, ή οποιαδήποτε άλλη ζημιά που δεν συνεπάγεται δυσλειτουργία του μαγειρικού σκεύους.
2. Ζημιά που οφείλεται σε ακατάλληλο χειρισμό, υπερθέρμανση, ατύχημα, κακή ή, λανθασμένη χρήση, πυρκαγιά, κλοπή, περιπτώσεις ανωτέρας βίας, αμέλεια, διάβρωση, τροποποίηση, έκθεση σε υπερβολικές θερμοκρασίες ή μη τήρηση των οδηγιών του κατασκευαστή σχετικά με τη χρήση και τη φροντίδα του σκεύους.
3. Ζημιά ή θραύση του σκεύους ή του καπακιού λόγω πτώσης ή σύγκρουσης.
4. Τα έξοδα αποστολής, μεταφορές ή ασφάλισης για την παράδοση των ανταλλακτικών ή την επιστροφή ελαττωματικών προϊόντων σε εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της KitchenAid.
5. Χρήση του προϊόντος αυτού για εμπορικούς σκοπούς.
6. Μικρές ατέλειες ή φεγγάδια λόγω αποκλίσεων στη βαφή, το βερνίκι, τα μέταλλα, το πλαστικό, τη σιλίκονη, το κεραμικό ή το γυαλί.
7. Το προϊόν αντικατάστασης ή τα ανταλλακτικά όταν χρησιμοποιούνται εκτός Ευρώπης, Μέσης Ανατολής και Αφρικής. Η KitchenAid δεν αναλαμβάνει το κόστος για τα εξής: το κόστος επισκευής ή αντικατάστασης υπό τις συνθήκες που εξαιρούνται επιβαρύνουν, στα οποία συμπεριλαμβάνονται, μεταξύ άλλων, συρμάτινα πετσάκια, λιανικά καθαριστικά ή αυτόματα πλυντήρια πιάτων.
8. Ζημιά σε επιφάνειες λόγω χημικής αντίδρασης ή καθαριστικών παραγόντων, στα οποία συμπεριλαμβάνονται, μεταξύ άλλων, συρμάτινα πετσάκια, λιανικά καθαριστικά ή αυτόματα πλυντήρια πιάτων.
9. Σε περίπτωση αντικατάστασης σετ μαγειρικών σκευών, θα αντικαθίσταται μόνο το ελαττωματικό εξάρτημα ή προϊόν.

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

H KITCHENAID ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ

Εξυπηρέτηση πελατών

Για οποιαδήποτε απορία ή για να βρείτε το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Συντήρησης KitchenAid, επικοινωνήστε μαζί μας χρησιμοποιώντας τα παρακάτω στοιχεία επικοινωνίας:

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

- ☎ 00800 38104026
- © www.kitchenaid.eu
- ✉ Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

Για όλες τις άλλες χώρες: international.kitchenaid.com



Ne jemi të angazhuar që t'ju ndihmojmë të krijoni pafundësisht ushqime të shijshme për familjen dhe miqtë tuaj. Për të siguruar jetëgjatësinë dhe performancën e enëve tuaja të gatimit, mbajeni këtë udhëzues në një vend pranë. Ai do t'ju ofrojë mënyrën më të mirë për të përdorur dhe për t'u kujdesur për produktin tuaj. Kënaqësia juaj është objektivi ynë numër 1.

PARALAJMËRIME.

Përpara përdorimit të këtij produkti, lexoni me kujdes dhe plotësisht të gjitha informacionet e sigurisë!

- MOS i lejoni fëmijët pranë sobës gjatë gatimit.
- Përdorni mbajtëse tenxheresh ose dorashka furre kur prekni enë gamiti të nxehta.
- ASNJËHERË mos i lini enët e gatimit të pamonitoruara gjatë kohës që janë në përdorim.
- Enët e gatimit të KitchenAid mund të përdoren në furrë deri në 260°C, kapakët prej xhami deri në 220°C.
- MOS e përdorni në skarë.
- MOS e përdorni në mikrovalë.

PËRDORIMI I ENËS SË GATIMIT.

Përpara përdorimit të parë

- Hiqni të gjitha materialet e paketimit dhe etiketat. Ju lutemi t'i ricikloni sipas rregullave.
- Lajeni me ujë të ngrohtë me sapun; shpëlajeni dhe thajeni plotësisht në një leckë të butë.

Burimet e nxehtësisë

E sigurt për t'u përdorur në të gjitha sipërfaqet e gatimit, duke përfshirë ato me induksion.

Teknologjia inovative me induksion

Ena jonë e gatimit me sipërfaqe jontjësore është e pajisur me teknologjinë inovative me induksion, që siguron shpërndarje të shpejtë dhe të njëtrajtshme të nxehtësisë pavarësisht llojit të sipërfaqes së gatimit. Edhe kur gatvani mbi një pianurë pa induksion, kjo enë gamiti do të sigurojë shpërndarje të shpejtë dhe të njëtrajtshme të nxehtësisë, që është ndryshe nga enët tradicionale të gatimit prej alumini të përshtatshme për induksion.

Rekomandime për përdorimin e enëve të gatimit të pajisura për induksion

- Pianurat me induksion zhvillojnë nxehtësi shumë intensive brenda një kohe shumë të shkurtër. Enët e gatimit të pajisura me teknologjinë tonë inovative me induksion do të nxehen shumë shpejt në pianurat me induksion. Tregoni kujdes veçanërisht të mos përdorni nxehtësi të lartë dhe të mos i lini asnjëherë enët tuaja të gatimit të pamonitoruara gjatë kohës që janë në përdorim.
- Diametri i bazës së tiganit duhet të jetë i barabartë me madhësinë e elementit me induksion. Nëse tiganit është tepër i vogël, elementi mund të mos e dallojë tiganin dhe kështu nuk do të aktivizohet.

Përdorimi i kapakëve prej xhami

- Shmangni ndryshimet ekstreme në temperaturë kur përdorni kapakët prej xhami.
- MOS i zhytni kapakët e nxehtë në ujë të ftohtë.
- Nëse krijohet vakuum me një kapak, mos u përpiniqni të hiqni kapakun. Fillimisht, fikni burimin e nxehtësisë dhe hiqni të gjithë tiganin nga vatra. Më pas, lironi ngadalë kapakun.
- MOS përdorni kapakë prej xhami që kanë krisje apo gërvishitje. Nëse kapaku është i krisur ose ka gërvishitje të thella, ai mund të thyhet vetvetiu. Kontaktoni me shërbimin e klientit për të porositur një kapak të ri.
- Mos i vendosni kapakët prej xhami direkt mbi ose nën elementet nxehtëse.

Dorezat

- Dorezat e liruara – kontrolloni periodikisht dorezat për t'u siguruar që ato nuk janë të liruara. Nëse dorezat lirohen, mos u përpiniqni t'i riparoni ato. Kontaktoni me shërbimin e klientit për ta ndërruar.
- Pozicioni i dorezës gjatë gatimit: pozicionojni tiganët në mënyrë të tillë që dorezat të mos jenë mbi vatrat e tjera të nxehta dhe mos lejoni që dorezat të zgjaten përtej cepit të sobës, sepse mund t'i godisin dhe t'i rrëzojnë.

Takëme najloni:

- Takëme najloni rezistuese ndaj nxehtësisë deri në 200°C.
- Mund të lahen në lavastovilje.

GATIMI.

- Gatvani mbi një vatër që ka diametër baze të ngjashëm me enën e gatimit që keni zgjedhur.
- Kur gatvani mbi një sobë me gaz, rregulloni flakën në mënyrë që flaka të mos dalë në anët e enës së gatimit.
- Përdorimi i një kapaku gjatë gatimit e ul konsumin e energjisë në mënyrë të konsiderueshme.
- Rekomandojmë përdorimin e vajit ose të gjalpit. Kini parasysht se disa vajra dhe yndyra digjen në temperatura më të ulët. Përdorni vajra dhe yndyra që kanë pikë të lartë krijimi tymi. Nëse gatvani me vaj, i shtoni enës së gatimit të ngrohur paraprakisht vaj në temperaturë dhome.
- MOS përdorni asnjë lloj spërkatës vaji, duke përfshirë aerosolet, spërkatësit me sprucim dhe pompë. Këta spërkatës mund të shkaktojnë akumulime mbetjesh që janë të vështira për t'u hequr nga të gjitha llojet e enëve të gatimit.
- Lërimi vajin/gjalpin të nxehtë në enën e gatimit përpara se të shtoni ushqim.
- MOS e nixtoni procesin e parangrohjes duke përdorur nxehtësi të lartë.
- Për shkak të përcjellshmërisë të shkëlqyer të nxehtësisë së enës suaj të gatimit, ushqimi dhe vaji mund të karbonizohen shumë shpejt. Gjithmonë gatvani me nxehtësi të ulët deri në të mesme dhe përdoreni nxehtësinë e lartë vetëm për të zier lëngje. Përdorni nxehtësi të mesme-të lartë për përvëlím, fërgim, skuqje me trazim dhe reduktim të lëngjeve. Përdorni nxehtësi të ulët për të ngrohur ushqimet, për të zier me temperaturë të ulët ose për përgatitjen e salcave delikate.
- ASNJËHERË mos e mbinxehni enën tuaj të gatimit. Kur nxehtë mbi 260°C, veshja jontjësore prej PTFE mund të fillojë të dëmtohet.
- Gjithmonë vendosni vaj ose gjalpë në tigan përpara se ta nxehtëni. MOS e lini tiganin bosh mbi vatër e nxehtë ose mos e lini tiganin në ujë të gjithë lëngun brenda. Kjo mund t'i shkaktojë dëmtim të asnjëherë të gatimit.
- Gjithmonë mos e gatoni në cilësime nxehtësie të ulëta dhe të mesme të asnjëherë të gatimit në cilësime nxehtësie të ulëta dhe të mesme të asnjëherë të gatimit.
- ASNJËHERË mos vendosni takëme metalike mbi sipërfaqe që nuk ngjisin. Rekomandohet përdorimi i takëmeve plastike, prej gome ose druri për të mbrojtur veshjen jontjësore të enës të gatimit.
- MOS prisni brenda enës së gatimit.
- Kur përdorni pianura halogjene, qeramike dhe me induksion, sigurohuni që pianura dhe ena e gatimit të jenë pa papastërti në mënyrë që të mos gërvishni sipërfaqen e pianurës.
- ASNJËHERË mos i lëvizni apo zvarrisni tiganët mbi sipërfaqen e sobës gjatë gatimit sepse kjo mund të shkaktojë gërvishitje. Gjithmonë ngrini tiganin.

KUJDESI PËR ENËT E GATIMIT.

Pastrimi i enëve të gatimit

- Lërimi enët e gatimit të ftohen vetë dhe pastrojini plotësisht pas çdo përdorimi.
- MOS vendosni enë gamiti të nxehta nën ujë të ftohtë. Lërimi enët e gatimit që të ftohen plotësisht.
- Kjo enë gamiti KitchenAid mund të lahet në lavastovilje. Për rezultate më të mira në lavastovilje, përdorni detergentet dhe ciklet e rekomanduara të lavastoviljes nga prodhuesi.
- Për të mbrojtur enën e gatimit KitchenAid, rekomandohet që ta lani me ujë të ngrohtë dhe sapun, ta shpëlani dhe ta thani me një peshqir të butë.
- MOS përdorni tel fërkimi ose shtupa najloni fërkimi.
- MOS përdorni lëndë pastruese furre apo lëndë pastruese që është gërryese ose që përmban klor.
- MOS e gërryeni veshjen jontjësore.
- MOS e zhytni në ujë enën e gatimit për periudha të gjata kohe.
- GJITHMONË sigurohuni që ena e gatimit të jetë e pastër përpara se ta vendosni në raft.

Pastrimi i kapakëve prej xhami

- ASNJËHERË mos përdorni takëme metalike, mjete të mprehta ose gërryese të tjerë të fortë që mund të dëmtojnë ose dobësojnë xhamin.
- Kapakët prej xhami mund të lahen në lavastovilje. Ju mund t'i lani gjithashtu kapakët me ujë të ngrohtë dhe sapun; më pas thajini menjëherë që të mos krijohen njolla uji.

Ruajtja e duhur e enëve të gatimit

- Ruajtja e enëve të gatimit së bashku me mjete të tjera metalike mund të shkaktojë gërvishitje ose ciflosje të sipërfaqes me veshje jontjësore.
- GJITHMONË vendosini me kujdes enët e gatimit KitchenAid. Rekomandohet përdorimi i mbrojtëseve të tiganëve.

GARANCIA DHE SHËRBIMI.

Garancia e enëve të gatimit KitchenAid

Garancia e kufizuar e përfjetshme e enëve të gatimit KitchenAid është e vlefshme në Evropë, Lindjen e Mesme dhe Afrikë.

Dëmtimet e konstatuara në momentin e marrjes:

Nëse produkti konstatohet se është me defekt në momentin e marrjes dhe pas ekzaminimit, KitchenAid do të ofrojë zëvendësim të produktit ose të pjesës me një artikull identik ose të ngjashëm. Kjo garanci kufizohet me klientin fillestar pas paraqitjes së një vërtetimi blerjeje me datë, dhe mbulimi me garanci është i pa-transferueshëm.

Çfarë nuk mbulohet nga kjo garanci:

- Dëmtimet nga konsumimi i përditshëm i zakonshëm si gërvishitjet, shtypjet, njollat ose ngjyroja e çdo sipërfaqeje duke përfshirë veshjet jontjësore ose dëmtimet e tjera që nuk ndikojnë në funksionimin e enës së gatimit.
- Dëmtimet për shkak të trajtimit të papërshtatshëm, mbinxehjes, aksidenteve, abuzimit, keqpërdorimit, zjarrit, përmblytjes, vjedhjes, forcave madhore, neglizhimit, gërryerjes, modifikimit, ekspozimit ndaj temperaturave ekstreme ose mosrespektimit të udhëzimeve të prodhuesit për përdorimin dhe kujdesin.
- Dëmtimi ose prishja e tiganëve ose kapakëve për shkak të rrëzimit ose përplasjes.
- Tarifat e postës, transportimit ose sigurimit për dorëzimin e pjesëve zëvendësuese ose kthimit të produkteve me defekt të një qendër e autorizuar shërbimi e KitchenAid.
- Përdorimi i këtij produkti në aplikime komerciale.
- Imperfeksionet ose të metat e vogla për shkak të ndryshimeve në bojë, emalim, metale, plastikë, silikon, qeramikë ose xham.
- Produktet ose pjesët zëvendësuese kur përdoren jashtë Evropës, Lindjes së Mesme dhe Afrikës. Çfarë nuk do të paguajë KitchenAid: kostoja e riparimit ose e zëvendësimit në rrethanat e përjashtuara do të përballohet nga klienti. Shërbimi duhet të ofrohet nga një qendër e autorizuar shërbimi e KitchenAid.
- Dëmtimi i sipërfaqeve për shkak të veprimeve kimike ose agjentëve pastrues, duke përfshirë por pa u kufizuar me shtupat kruese, pastruesit gërryese ose lavastoviljet automatike.
- Zëvendësimi i seteve të enëve të gatimit, do të zëvendësohet vetëm pjesa ose artikulli me defekt.

Kostoja e riparimit ose e zëvendësimit në rrethana të përjashtuara. Në këtë rast, të gjitha kostot do të përballohen nga klienti.

KITCHENAID NUK MERR PËRSIPËR ASNJË PËRGEJGJËSI PËR DËMET E TËRTHORTA

Shërbimi i klientit

Për çdo pyetje ose për të gjetur qendrën më të afërt të autorizuar të shërbimit të KitchenAid, gjeni më poshtë të dhënat tona të kontaktit:

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

☎ 00800 38104026

📧 www.kitchenaid.eu

✉ Adresa postare:

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

Për të gjitha vendet e tjera: 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 съд за готвене, 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!

- НЕ разрешавайте достъпа на деца близо до готварската печка по време на готвене.
- Използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки при работа с горещи съдове за готвене.
- НИКОГА не оставяйте съдовете за готвене без надзор по време на употреба.
- Съдовете за готвене на KitchenAid са безопасни за употреба във фурна при температура до 260°C, а стъклените капаци – до 220°C.
- НЕ използвайте под скарата на барбекю.
- НЕ използвайте в микровълнова фурна.

НАЧИН НА РАБОТА С ВАШИЯ СЪД ЗА ГОТВЕНЕ.

Преди първоначална употреба

- Отстранете всички опаковъчни материали и етикети. Моля, рециклирайте правилно.
- Измийте в топла вода със сапун, изплакнете и изсушете старателно с мека кърпа.

Топлинни източници

Безопасен за употреба върху всички повърхности за готвене, включително индукционни котлони.

Иновационна индукционна технология

Нашите незалепащи съдове за готвене разполагат с иновационна индукционна технология, която осигурява бързо и равномерно разпределение на топлината, независимо от вида на повърхността за готвене. Дори при готвене върху неиндукционен плот, този съд за готвене осигурява бързо и равномерно разпределение на топлината, с което се различава от традиционните алуминиеви готварски съдове, подходящи за индукционни приложения.

Препоръки за употреба на съдове за готвене, разполагащи с индукционна технология

- Индукционните плотове се нагряват до изключително висока температура за съвсем кратко време. Съдовете за готвене, разполагащи с нашата иновационна индукционна технология, се нагряват много бързо върху индукционен плот. Бъдете изключително внимателни да не използвате висока степен на топлина и никога не оставяйте съдовете за готвене без надзор по време на употреба.
- Диаметърът на дъното на съда за готвене трябва да бъде равен на размера на индукционния котлон. Ако съдът е прекалено малък, индукционният котлон може да не отчете присъствието на съда и да не се активира.

Начин на работа със стъкления капак

- Избягвайте екстремни промени на температурата, когато използвате стъклените капаци.
- НЕ потапяйте горещ капак в студена вода.
- Ако се получи вакуум на капака, не се опитвайте да отстраните капака. Първо изключете източника на топлина и снемете съда от котлона. След това освободете бавно капака.
- НЕ използвайте стъклени капаци, в които има пукнатини или драскотини. Ако капакът е напукан или има дълбоки драскотини, е възможно спонтанно да се счули. Моля, свържете се с центъра за обслужване на клиенти, за да поръчате нов капак.
- Не поставяйте стъклени капаци директно върху или под източници на топлина.

Дръжки и принадлежности за захващане

- Разхлабени дръжки – проверявайте периодично дръжките и принадлежностите за захващане, за да сте сигурни, че не са разхлабени. При разхлабване на дръжките не се опитвайте да ги ремонтирате. Моля, свържете се с центъра за обслужване на клиенти, за да поискате смяна на продукта.
- Позиция на дръжката по време на готвене: поставяйте съдовете така, че дръжките да не са разположени над други източници на топлина, и не допускайте дръжките да стърчат над ръба на котлона, за да предотвратите преобръщане на съда.

Ако в комплекта Ви са включени и кухненски прибори:

- Пластмасови прибори устойчиви на топлина до 200°C.
- Подходящи за съдомиялни машини.

ГОТВЕНЕ.

- Гответе върху котлон, който има сходен диаметър на дъното на използвания от Вас съд за готвене.
- Когато готвите на газов котлон, настройте пламъка така, че да не обгаря съда за готвене от страни.
- Ползването на капак по време на готвене значително намалява консумацията на енергия.
- Препоръчваме да използвате растително или краве масло. Помнете, някои растителни и животински масла загарят на по-ниски температури. Използвайте масла, които имат висока точка на димене. Ако готвите с растително масло, налейте масло на стайна температура в предварително нагретия съд за готвене.
- НЕ използвайте маслени спрейове, включително аерозоли, спрейове за мъгла и спрейове-помпи. Тези спрейове могат да доведат до натрупване на загорели остатъци, които трудно се отстраняват от всички видове готварски съдове.
- Оставете олиото/маслото да се загрее в съда за готвене, преди да добавите храна.
- НЕ бързайте с процеса на предварително загряване, като използвате висока температура.
- Поради отличната топлопроводимост на Вашите съдове за готвене, храната и маслото могат да загорят много бързо. Винаги гответе на ниска до средна степен на топлина и използвайте висока степен на топлина само при варене на течности. Използвайте средно висока степен на топлина за запечатване, сотиране, пържене с бъркане и редуциране на течности. Използвайте ниска степен на топлина за притопляне на храни, които се приготвяне на деликатни сосове.
- НИКОГА не използвайте съдовете за готвене. Прегряването над 260°C може да доведе до влошаване на качеството на незалепащото флуоретиленово (PTFE) покритие.
- Винаги използвайте олиото или краве масло в съда за готвене преди загряване. Поставяйте празен тиган върху горещ котлон и не позволявайте дълготрайно изпаряване на течността при варене. Това може да повреди покритието на съда.
- Винаги използвайте съдовете за готвене при ниска до средна степен на топлина. Високата температура може да повреди покритието на съда.
- НИКОГА не използвайте метални прибори върху незалепащата повърхност. Препоръчва се използването на пластмасови, гумени или дървени прибори, за да предпазите незалепащото покритие на Вашия съд за готвене.
- НЕ режете в съда за готвене.
- Когато използвате халогенни, керамични или индукционни котлони, уверете се, че върху плочата и съда за готвене няма остатъци, които могат да надраскат нейната повърхност.
- НИКОГА не местете или плъзгайте съдове за готвене върху котлона по време на готвене, тъй като това може да доведе до надраскване. Винаги вдигайте съда за готвене, за да го преместите.

ГРИЖА ЗА ВАШИЯ СЪД ЗА ГОТВЕНЕ.

Почистване на съда за готвене

- Оставяйте съда за готвене да се охлади и го почиствайте внимателно след всяка употреба.
- НЕ поставяйте горещ съд за готвене под студена вода. Оставете съда да се охлади напълно.
- Този съд за готвене на KitchenAid е подходящ за миене в съдомиялна машина. За постигане на най-добри резултати в съдомиялната машина, използвайте препоръчаните от производителя препарати и цикли на миене.
- За да запазите Вашия съд за готвене на KitchenAid, препоръчваме измиване в топла вода със сапун, изплакване и подсушаване с мека кърпа.
- НЕ използвайте телена гъба или найлонова гъба с абразив.
- НЕ използвайте почистващи препарати за фурна, абразивни почистващи препарати или препарати, съдържащи белина.
- НЕ изстъргвайте незалепащото покритие.
- НЕ накусвайте Вашия съд за готвене във вода за продължителен период от време.
- ВИНАГИ следете съдът за готвене да бъде чист преди съхранението му.

Почистване на стъкления капак

- НИКОГА не използвайте метални прибори, остри инструменти, почистващи препарати за фурна или други силни абразиви, които могат да повредят или отслабят стъклото на капака.
- Стъклените капаци са подходящи за миене в съдомиялна машина. Можете да миете капаци и в гореща вода със сапун; след което подсушавате веднага, за да избегнете образуването на петна от засъхнала вода.

Правилно съхранение на съда за готвене

- Съхраняването на съда за готвене заедно с други метални пособия може да доведе до надраскване или отчупване на части от незалепащата му повърхност.
- ВИНАГИ поставяйте Вашия съд за готвене KitchenAid внимателно при прибирането му за съхранение. Препоръчва се използването на протектори за съдовете за готвене.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ.

Гаранция за съдовете за готвене на KitchenAid

Ограничената доживотна гаранция на съдовете за готвене на KitchenAid е валидна в Европа, Близкия изток и Африка.

Установена повреда при получаване:

Ако се установи, че продуктът е дефектен след получаване и проверка, KitchenAid ще извърши замяна на продукта или негова част с идентичен или сходен артикул. 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, включително незалепащото покритие, или други повреди, които не влошават начина на работа на съдовете за готвене.
2. Повреди, дължащи се на неправилно боравене, прегряване, злоупотреба, 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 на съдовете или капаци, 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 или стъклото на продукта.
7. Заместващи продукти или части, когато се използват извън Европа, Близкия изток и Африка. KitchenAid не покрива: разходите за ремонт или замяна при изключените обстоятелства се поемат от клиента. Сервизното обслужване се извършва от оторизиран сервизен център на KitchenAid.
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 съдове за готвене се заменя само дефектната част или артикул.

Разходите за ремонт или замяна при изключените обстоятелства. В този случай всички разходи 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
БЕЛГИЯ

За всички останали страни: international.kitchenaid.com



Mi smo se obavezali da vam pomognemo u stvaranju izvrsnih obroka za porodicu i prijatelje. Kako biste osigurali dugovječnost i učinkovitost svog posuda, čuvajte ovaj priručnik pri ruci. On će vam omogućiti da na najbolji način koristite i održavate svoj proizvod. Vaše zadovoljstvo je naš cilj br. 1.

UPOZORENJA.

Prije upotrebe proizvoda pažljivo i temeljito pročitate sve sigurnosne informacije!

- NEMOJTE djeci dozvoliti boravak u blizini peći dok kuhate.
- Prilikom rukovanja sa vrućim posuđem koristite držače za posude ili rukavice.
- Posude NIKADA ne ostavljajte bez nadzora dok je u upotrebi.
- Posude KitchenAid se može sigurno koristiti u remi na do 260°C, stakleni poklopac do 220°C.
- NEMOJTE stavljati na roštilj.
- NEMOJTE koristiti u mikrovalnoj.

UPOTREBA POSUĐA.

Prije prve upotrebe

- Skinite sav pakirni materijal i oznake. Molimo reciklirajte na primjeren način.
- Operite u toploj vodi sa deterdžentom za posuđe, isperite i temeljito osušite mekanom krpom.

Izvori toplote

Bezbedno se može koristiti na svim površinama za kuhanje, uključujući indukcijske ploče.

Inovativna tehnologija indukcije

Naše neprijanjajuće posude u sebi ima inovativnu tehnologiju indukcije koja omogućava brzu i ravnomjernu distribuciju toplote bez obzira na vrstu površine za kuhanje. Čak i prilikom kuhanja na ne-indukcijskoj ploči, ovo posuđe pruža brzu i ravnomjernu distribuciju toplote, čime se razlikuje od tradicionalnog aluminijskog posuda pogodnog za indukcijske ploče.

Preporuke za upotrebu posuda s tehnologijom indukcije

- Indukcijske ploče razvijaju vrlo intenzivnu toplotu u vrlo kratkom vremenu. Posuđe opremljeno našom inovativnom tehnologijom indukcije će se vrlo brzo zagrijati na indukcijskim pločama. Budite posebno oprezni da ne koristite jaku toplotu i nikada ne ostavljajte posude bez nadzora kad je u upotrebi.
- Prečnik osnove posude treba biti jednak veličini indukcijskog elementa. Ako je posuda premala, element možda neće osjetiti posudu i neće se aktivirati.

Upotreba staklenog poklopca

- Izbjegavajte ekstremne promjene temperature kad koristite staklene poklopce.
- NEMOJTE potapati vruć poklopac u hladnu vodu.
- Ako se ispod poklopca stvori vakuum, nemojte pokušavati skinuti poklopac. Prvo isključite izvor toplote i cijelu posudu sklonite s grijača. Zatim polako skinite poklopac.
- NEMOJTE koristiti staklene poklopce koji imaju napukline ili ogrebotine. Ako je poklopac napukao ili ima duboke ogrebotine, spontano može doći do pucanja. Za naručivanje novog poklopca obratite se Službi za korisnike.
- Staklene poklopce ne smijete stavljati direktno na vrh ili direktno ispod grijnih elemenata.

Ručke i ručice

- Labave ručke – periodično provjerite ručke i ručice kako biste se uvjerali da se nisu olabavile. Ako se ručke olabave, nemojte ih pokušavati popraviti. Za zamjenu se obratite Službi za korisnike.
- Položaj ručke prilikom kuhanja: tave postavite tako da ručke ne budu iznad drugih vrućih grijača i ne dozvolite ručkama da se prostiru iznad ruba peći, gdje bi se u njih moglo udariti.

Ukoliko vaš komplet sadrži pribor:

- Najlonski kuhinjski pribor otporan na toplotu do 200°C.
- Pogodan za perilicu posuđa.

KUHANJE.

- Kuhajte na ploči koja ima sličan prečnik osnovici posuda kojeg ste odabrali.
- Prilikom kuhanja na plinskom plameniku podesite plamen tako da se ne uzdiže na bočnim stranama posuda.
- Koristite poklopac kad se takvim kuhanjem znatno smanjuje potrošnja energije.
- Preporučujemo korištenje ulja ili maslaca. Zapamtite, neka ulja i masti gore na nižim temperaturama. Koristite ulja i masti koja imaju visoku tačku dimljenja. Ako kuhate na ulju, dodajte ulje sobne temperature u zagrijano posuđe.
- NEMOJTE koristiti nikakve vrste ulja u spreju, uključujući aerosole, maglice i sprej pumpice. Ti sprejevi mogu uzrokovati stvaranje taloga koji se teško uklanja sa svih vrsta posuda.
- Prije dodavanje hrane omogućite zagrijavanje ulja/maslaca u posudu.
- NEMOJTE požurivati postupak zagrijavanja korištenjem jake toplote.
- Zahvaljujući izvrsnoj provodljivosti toplote u posudu, hrana i ulje se mogu vrlo brzo karbonizirati. Uvijek kuhajte na niskoj do srednje visokoj temperaturi, a jako visoke temperature koristite isključivo za vrenje tekućine. Koristite srednju do jaku temperaturu za searing (brzo pečenje na jakoj vatri), sotiranje, prženje u tavi i smanjivanje tekućine. Koristite nisku temperaturu za zagrijavanje namirnica, lagano vrenje ili pripremu delikatnih sosova.
- NIKADA nemojte pregrijavati posude. Prilikom pregrijavanja na temperaturi višoj od 260°C, neljepljivi PTFE premaz se može oštetiti.
- Prije zagrijavanja uvijek u tavu stavite ulje ili maslac. NEMOJTE ostavljati praznu tavu na vrućoj ploči i ne dozvolite da sva tekućina ispari iz posude. To može oštetiti završni premaz posuda.
- Uvijek koristite posude sa podešenim niskim do srednjim jačinama toplote. Jaka toplota može oštetiti završni premaz posuda.
- NIKADA ne koristite metalni pribor ni na jednoj neljepljivoj površini ovog i drugih završnog sloja vašeg posuda se preporučuje korištenje metalni ili drveni pribor.
- NEMOJTE rezati unutar posuda.
- Prilikom korištenja halogenih, keramičkih ili indukcijskih ploča, pobrinite se da na ploči i posudu nema nikakvih ostataka kako se ne bi oštetila površina ploče.
- NIKADA ne protresajte i ne učite tave preko gornje površine peći tokom kuhanja jer se time mogu napraviti ogrebotine. Tavu uvijek podižite.

ODRŽAVANJE POSUĐA.

Čišćenje posuda

- Omogućite posudu da se ohladi na zraku i temeljito operite nakon svake upotrebe.
- NEMOJTE stavljati vruće posuđe pod hladnu vodu. Omogućite posudu da se sasvim ohladi.
- Ovo KitchenAid posuđe se može prati u mašini za posuđe. Za postizanje najboljih rezultata u mašini za suđe, koristite deterdžente i cikluse po preporuci proizvođača.
- Kako biste očuvali svoje posuđe KitchenAid, preporučuje se prati ga u toploj sapunjavoj vodi, isprati i posušiti mekanim frotrom.
- Za trljanje NEMOJTE koristiti žicu ili spužve sa najlonom.
- NEMOJTE koristiti sredstvo za čišćenje rerni niti bilo koje abrazivno sredstvo za čišćenje koje sadrži varikinu.
- NEMOJTE probadati neljepljivi premaz.
- Nemojte potapati posude na duži period.
- UVIJEK provjerite je li posuđe čisto prije nego što ga odložite.

Čišćenje staklenog poklopca

- NIKADA nemojte koristiti metalni pribor, oštra sredstva, sredstva za čišćenje rerni ili druge grube abrazive koji mogu oštetiti ili oslabiti staklo.
- Stakleni poklopci se mogu prati u mašini za posuđe. Poklopce takođe možete prati u vrućoj, sapunjavoj vodi; zatim ih odmah posušiti kako biste izbjegli mrlje od vode.

Pravilno odlaganje posuđa

- Odlaganje posuđa zajedno s drugim metalnim predmetima može izazvati ogrebotine ili struganje po površini neljepljivog premaza.
- UVIJEK pažljivo smjestite svoje KitchenAid posuđe. Preporučuje se upotreba štitnika za tave.

GARANCIJA I SERVISIRANJE.

Garancija za posuđe KitchenAid

Ograničena doživotna garancija za posuđe KitchenAid vrijedi u Europi, Bliskom istoku i Africi.

Oštećenja prilikom prijema:

Ako se prilikom prijema i pregleda proizvoda pronađe oštećenje, KitchenAid će obezbijediti identičan proizvod ili zamjenski dio sa identičnim ili sličnim artiklom. Ova garancija ograničena je na originalnog kupca, nakon prikazivanja datiranog dokaza o kupovini, a pokriva se ne može preneti.

Šta nije pokriveno ovom garancijom:

1. Oštećenja zbog istrošenosti normalnom upotrebom kao što su ogrebotine, udubljenja, mrlje ili gubitak boje na svim površinama uključujući neljepljivi premaz ili druga oštećenja koja ne narušavaju funkciju posuda.
2. Oštećenja zbog nepravilnog rukovanja, pregrijavanja, nezgode, zloupotrebe, pogrešne upotrebe, požara, poplave, krađe, više sile, zanemarivanja, korozije, modificiranja, izlaganja ekstremnim temperaturama ili nepridržavanja uputa proizvođača o upotrebi i održavanju.
3. Oštećenje ili lom tava ili poklopca zbog pada ili udara.
4. Naknada za otpremu, špediciju ili osiguranje kako bi se dostavili zamjenski dijelovi ili izvršio povrat neispravnih proizvoda ovlaštenom servisnom centru KitchenAid.
5. Upotrebu ovog proizvoda u komercijalne svrhe.
6. Manje nesavršenosti ili mrlje nastale zbog varijacija u boji, glazuri, metalima, plastici, silikonu, keramici ili staklu.
7. Zamjenske proizvoda ili dijelove kad se koristi izvan Europe, Bliskog istoka i Afrike. KitchenAid ne vrši plaćanja za: troškove popravke ili zamjene pod izuzetim okolnostima snosi kupac. Servisiranje mora izvršiti ovlašteni servisni centar KitchenAid.
8. Oštećenje površina zbog hemijskih reakcija ili sredstava za čišćenje uključujući, ali ne ograničavajući na spužve za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje ili automatske mašine za posuđe.
9. Zamjena setova posuđa, samo neispravan dio ili stavka će biti zamijenjeni.

Troškove popravke ili zamjene u slučaju nepridržavanja garantnih uslova. U tom slučaju, sve troškove snosi kupac.

KITCHENAID NE SNOSI NIKAKVU ODGOVORNOST ZA INDIRECTNU ŠTETU

Služba za korisnike

Ako imate pitanja ili tražite najbliži ovlašteni servisni centar za KitchenAid kontaktirajte nas na:

(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
 BELGIJA

Za sve druge zemlje: international.kitchenaid.com



Chceme vám pomoci vytvořit svět plný vynikajících jídel pro vaši rodinu a přátele. Pokud chcete, aby vám nádobí dlouho vydrželo a zachovalo si své vlastnosti, ponechte si tuto příručku po ruce. Je zdrojem rad ohledně toho, jak co nejlépe používat zakoupený produkt a jak o něj pečovat. Vaše spokojenost je naším cílem číslo jedna.

VAROVÁNÍ.

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

- ZÁKAZ pohybu dětí v blízkosti zapnutého sporáku.
- Při nakládání s horkým nádobím používejte chňapky a podložky pod horké nádobí.
- NIKDY nenechávejte používané nádobí bez dozoru.
- Nádobí KitchenAid je vhodné pro použití v troubě do 260°C, skleněná poklička až do 220°C.
- ZÁKAZ použití na grilu.
- ZÁKAZ použití v mikrovlnné troubě.

POUŽITÍ NÁDOBÍ.

Před prvním použitím

- Odstraňte veškeré části obalu a všechny etikety. Zrecykujte vhodným způsobem.
- Umyjte teplou mýdlovou vodou, utřete a pečlivě vysušte měkkou utěrkou.

Zdroje ohřevu

Vhodné pro použití na všech varných plochách, včetně indukční desky.

Revoluční indukční technologie

Naše nádobí s nepřilnavým povrchem je vybaveno revoluční indukční technologií, díky které lze dosáhnout rychlé a rovnoměrné distribuce tepla nezávisle na typu varné plochy. I v případě, že v kuchyni používáte jiný než indukční sporák, dosahuje naše nádobí rychlé a rovnoměrné distribuce tepla, čímž se liší od tradičního nádobí s hliníkem určeného pro indukční desky.

Pokyny k použití indukčního nádobí

- Indukční desky dokáží vyvinout intenzivní teplo za velmi krátkou dobu. Nádobí vybavené naší revoluční indukční technologií se na indukční desce velice rychle zahřeje. Dávejte velký pozor, abyste nevyužívali vysoké stupně ohřevu a nikdy nenechávejte používané nádobí bez dozoru.
- Průměr dna pánve by měl odpovídat velikosti indukčního prvku. Je-li pánve příliš malá, indukční prvek pánve nemusí zaregistrovat a neaktivuje se.

Použití skleněné pokličky

- Při používání skleněné pokličky se vyhněte extrémním změnám teplot.
- ZÁKAZ ponořování horké pokličky do studené vody.
- Vznikne-li pod pokličkou vakuum, nesnažte se ji odklopit. Nejprve vypněte zdroj ohřevu a celou pánve sundejte ze sporáku. Poté pokličku pomalu uvolňujte.
- ZÁKAZ používání poškrábaných nebo naprasklých skleněných pokliček. Je-li vaše poklička naprasklá nebo má-li hluboké škrábance, může dojít k samovolnému rozbití. Budete-li si chtít objednat novou pokličku, kontaktujte prosím náš zákaznický servis.
- Nepokládejte skleněnou pokličku přímo nad nebo pod zdroj ohřevu.

Držadla a úchyty

- Uvolněná držadla – pravidelně kontrolujte držadla a úchyty, zda nedošlo k uvolnění. Pokud se držadlo uvolní, nesnažte se jej opravit. Pro výměnu držadla kontaktujte prosím náš zákaznický servis.
- Pozice držadla při vaření: postavte pánve tak, aby držadla nesměřovala nad další horké plotýnky a nedovolte, aby držadla přečínala přes okraj sporáku, kde hrozí jejich sražení dolů.

Jestliže vaše sada obsahuje náčiní:

- Nylonové kuchyňské potřeby teploty až do 200°C.
- Určeno pro mytí v myčce.

VAŘENÍ.

- K vaření používejte vařič, který má podobný průměr jako dno používaného nádobí.
- Při vaření na plynovém sporáku snižte plamen tak, aby z boku neobklopoval stěny nádobí.
- Používání pokličky při vaření významně snižuje spotřebu energie.
- Při smažení doporučujeme používat olej nebo máslo. Nezapomínejte, že některé oleje a tuky mají nízký bod přepálení. Používejte oleje a tuky s vysokým bodem zakouření. Pokud používáte na smažení olej, nalijte na přehřátou pánvi/hrnec olej pokojové teploty.
- ZÁKAZ použití olejů ve spreji, včetně aerosolů, rozprašovačů nebo jiných sprejů z pumpičkou. V důsledku používání těchto sprejů může dojít ke hromadění zbytkového tuku, který je velmi obtížné odstranit ze všech typů nádobí.
- Před přidáním dalších surovin nechte olej/máslo na pánvi zahřát.
- ZÁKAZ urychlování zahřívání tuku za využití vysokého stupně ohřevu.
- Z důvodu vynikající vodivosti tepla vašeho nádobí může dojít k velmi rychlému přepálení tuku a zpracovávaných surovin. Vždy vařte na nízkém nebo středním stupni ohřevu a vysoké stupně používejte pouze při vaření tekutin. Na zatahování masa, smažení, opékání a na redukování omáček používejte střední stupeň ohřevu. Pro ohřívání jídla, mírné vaření a na přípravu jemných omáček používejte nízký stupeň.
- Nádobí nikdy nepřehřívajte. Pokud nádobí přehřejete nad 260°C, může dojít k poškození nepřilnavé vrstvy z polytetrafluoretylu (PTFE).
- Než začnete pánve ohřívát, vždy na ní dejte olej nebo máslo. NIKDY nenechávejte prázdnou pánve na rozežhátém vařiči, ani nenechte pánve vyvařit do sucha. Může tím dojít k poškození povrchu nádobí.
- Vždy používejte nádobí za využití nízkého nebo středního stupně ohřevu. Vysoké teploty mohou poškodit povrch nádobí.
- ZÁKAZ používání nádobí v kombinaci s nepřilnavým povrchem a nástroji k poškození nepřilnavého povrchu nádobí, například k použití plastových, gumových nebo dřevěných nástrojů.
- ZÁKAZ fezání uvnitř nádobí.
- Při vaření na halogenových, keramických nebo indukčních deskách se vždy ujistěte, že na varné desce ani na nádobí nejsou žádné nečistoty, aby nedošlo k poškrábání povrchu desky.
- ZÁKAZ posouvání pánví po povrchu desky během vaření, mohlo by dojít k poškrábání. Vždy pánve nadzvedněte.

ÚDRŽBA NÁDOBÍ.

Čištění nádobí

- Nechte nádobí po vaření volně vychladnout a po každém použití jej důkladně umyjte.
- ZÁKAZ vkládání horkého nádobí pod studenou vodu. Nechte nádobí úplně vychladnout.
- Nádobí KitchenAid je možné mýt v myčce. Pro dosažení lepších výsledků při mytí v myčce doporučujeme používat čisticích prostředků a mycích cyklů doporučených výrobcem.
- V rámci správné údržby nádobí KitchenAid doporučujeme umývat nádobí v teplé mýdlové vodě a utírat do sucha měkkou utěrkou.
- ZÁKAZ používání drátěnek a nylonových houbiček.
- ZÁKAZ používání čističe na trouby či jiných abrazivních čističů nebo bělicích čističů obsahujících chlór.
- ZÁKAZ oškrabování nepřilnavého povrchu.
- Nenechávejte nádobí dlouho stát namočené ve vodě.
- VŽDY se před uložením nádobí ujistěte, že je čisté.

Čištění skleněné pokličky

- ZÁKAZ používání kovových nebo ostrých nástrojů, čističů na trouby nebo hrubých abrazivních materiálů, které mohou poškodit nebo oslabit sklo.
- Skleněné pokličky je možné mýt v myčce. Pokličky můžete mýt také v horké mýdlové vodě. Poté je okamžitě usušte, vyhněte se tak šmouhám.

Správné skladování nádobí

- Skladování nádobí spolu s dalšími kovovými věcmi může být příčinou poškrábání a odštipnutí nepřilnavého povrchu.
- VŽDY ukládejte nádobí do sebe s opatrností. Doporučujeme využívat ochranné proložky mezi pánve.

ZÁRUKA A SERVIS.

Záruka nádobí KitchenAid

Omezená doživotní záruka na nádobí KitchenAid platná v Evropě, na Blízkém Východě a v Africe.

Poškození při převzetí:

Je-li zjištěno poškození na základě prohlídky produktu při převzetí, KitchenAid produkt nebo součást produktu nahradí stejnou nebo podobnou položkou. Tato záruka se vztahuje na původního majitele na základě předložení dokladu o zakoupení označeného datem.

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, včetně těch nepřilnavých.
2. Na poškození způsobené nevhodným zacházením, přehříváním, 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 rozbití pánví nebo pokliček v důsledku 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.
5. Na komerční využití tohoto produktu.
6. Na drobné nedokonalosti či vady, vzniklé v důsledku rozdílů v barvě, laku, kovu, plastu, silikonu, keramice nebo skle.
7. Na výměnu produktu nebo jeho části mimo Evropu, Blízký Východ nebo Afriku. Co KitchenAid nehradí: Náklady na opravu nebo výměnu na základě uvedených výjimek hradí zákazník. Servis musí být prováděn autorizovaným servisním centrem KitchenAid.
8. Na poškození povrchu vzniklé v důsledku chemické interakce nebo způsobené čisticími prostředky, mj. včetně drátěnek, abrazivních čističů nebo přípravků automatických myček.
9. Na výměnu celých sad nádobí – provádí se výměna pouze poškozeného produktu nebo jeho části.

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

SPOLEČNOSTI KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ZODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY

Zákaznický servis

V případě jakýchkoli otázek, nebo pokud potřebujete najít nejbližší servisní centrum společnosti KitchenAid Service Center, použijte kontaktní údaje uvedené níže:

(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
BELGIE

Pro všechny ostatní země: international.kitchenaid.com



Oleme seadnud eesmärgiks aidata teil valmistada kogu elu maitsvaid roogi oma perele ja sõpradele. Et teie kööginõud kestaksid kaua ja toimiksid nagu peab, hoidke käesolevad juhised käepärast. Nende järgi toimides saate toodet parimal viisil kasutada ja hooldada. Teie rahulolu on meie esmane eesmärk.

HOIATUSED.

Enne toote kasutamist lugege kogu ohutustevae tähelepanelikult läbi.

- ÄRGE lubage lapsi toiduvalmistamise ajal pliidi läheduses.
- Kuuma kööginõu käsitlemisel kasutage pajalappe või ahjukindaid.
- MITTE MINGIL JUHUL ei tohi jätta kasutuses olevat kööginõud järelevalveta.
- KitchenAid'i kööginõu talub ahjus kuumust kuni 260°C, klaaskaasi kuni 220°C.
- MITTE kasutada grilli all.
- MITTE kasutada mikrolaineahjus.

KÖÖGINÕU KASUTAMINE.

Enne esimest kasutuskorda

- Eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid. Need tuleb nõuetekohaselt ringlusse võtta.
- Peske nõud soojas seebivees, seejärel loputage ja kuivatage hoolikalt pehme lapiga.

Kuumusallikad

Ohutu kasutamiseks kõigil küpsetuspindadel, sh induktsioonpliidil.

Uuenduslik induktsioontehnoloogia

Meie külgevõtmatu kattega kööginõu loomisel on kasutatud uuenduslikku induktsioontehnoloogiat, mis tagab kuumuse kiire ja ühtlase jaotumise olenemata küpsetuspinna tüübist. Ka siis, kui kööginõud kasutatakse tavalisel, mitte induktsioonpliidil, jaotub kuumus erinevalt tavalistest induktsioonpliidil kasutamiseks mõeldud alumiiniumnõudest kiiresti ja ühtlaselt.

Soovitud induktsioonpliidile ette nähtud kööginõude kasutamiseks

- Induktsioonpliidiplaatidel tekib väga lühikese aja jooksul väga intensiivne kuumus. Meie uuenduslikku induktsioontehnoloogiat kasutavad kööginõud kuumenevad induktsioonpliidiplaatidel väga kiiresti. Olge eriti ettevaatlik ja ärge kasutage suurt kuumust. Mitte mingil juhul ei tohi jätta kasutuses olevat kööginõud järelevalveta.
- Pannipõhja läbimõõt peab olema sama mis induktsioonpliidiplaadi läbimõõt. Kui pann on liiga väike, ei pruugi pliidiplaat panni ära tunda ning ei lülitu sisse.

Klaaskaane kasutamine

- Vältige klaaskaante kasutamisel äärmuslikke temperatuurimuutusi.
- MITTE kasta kuuma kaant külma vette.
- Kui kaane alla tekib vaakum, ärge üritage kaant eemaldada. Kõigepealt lülitage kuumusallikas välja ning võtke kogu pann pliidilt ära. Seejärel eemaldage aeglaselt kaas.
- ÄRGE kasutage pragude või kriimustustega klaaskaasi. Kui kaas on pragunenud või sellel on sügavaid kriimustusi, võib kaas iseenesest puruneda. Uue kaane tellimiseks võtke ühendust klienditeenindusega.
- Ärge asetage klaaskaasi vahetult kütteelemendi peale või alla.

Käepidemed ja nupud

- Lahtised käepidemed – kontrollige regulaarselt käepidemeid ja nuppe veendumaks, et need pole lahti tulnud. Ärge üritage lahtitunud käepidemeid ise parandada. Tootet vahetamiseks võtke ühendust klienditeenindusega.
- Käepideme asend toiduvalmistamisel: asetage pannid selliselt, et käepide ei ulatuks kuuma pliidiplaadi kohale, ning et panni mitte kogemata maha ajada, ärge laske käepidemetel ulatuda üle pliidi serva.

Kui komplekti kuuluvad ka köögiriistad:

- Nailonist köögiriistade kuumuskindlus kuni 200 °C.
- Nõudepesumasinakindel.

TOIDUVALMISTAMINE.

- Kasutage toiduvalmistamiseks pliidiplaati, mille läbimõõt on sama mis valitud kööginõul.
- Gaasipliidi kasutamisel reguleerige leeki, et see ei ulatuks kööginõu külgedele alt välja.
- Energiakulutuse oluliseks vähendamiseks kasutage toiduvalmistamisel kaant.
- Soovitame kasutada toiduõli või võid. Pidage silmas, et mõned õlid ja rasvad hakkavad kõrbema juba madalal temperatuuril. Kasutage kõrge suitsemispunktiga õlisid ja rasvu. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli, lisage eelsoojendatud kööginõusse toatemperatuuril olevat õli.
- ÄRGE kasutage pihustatavaid õlisid, k.a aerosoolid, pihused ja pihustuspumba abil kasutatavad õlid. Sellised õlid võivad põhjustada raskesti eemaldatavate jääkide kogunemist kööginõudele.
- Enne toidu lisamist laske õlil/võil kööginõus kuumeneda.
- ÄRGE kasutage eelkuumutamise kiirendamiseks suurt kuumust.
- Kuna teie kööginõul on suurepärase soojusjuhtivus, võivad toit ja õli väga kiiresti söestuda. Kasutage toiduvalmistamisel alati madalat kuni keskmist kuumust, kõrget kuumust kasutage ainult vedelike keetmiseks. Kõrgel kuumusel praadimiseks, pruunistamiseks, vokkimiseks ja vedelike kokkukeetmiseks kasutage keskmist kuumust. Toidu soojendamiseks, tasasel tulel keetmiseks ja kergete kastmete valmistamiseks kasutage madalat kuumust.
- MITTE MINGIL JUHUL ei tohi lasta kööginõul üle kuumeneda. Kuumenemisel üle 260°C võib külgevõtmatu PTFE-katte kvaliteet halveneda.
- Õli või võid tuleb pannile panna enne kuumutamist. ÄRGE jätke tühja panni kuumale pliidiplaadile ega laske pannil tühjaks keeda. See võib kööginõu pinnaviimistlust kahjustada.
- Kööginõud tuleb kasutada madalal kuni keskmisel kuumusel. Kõrge kuumus võib kööginõu pinnaviimistlust kahjustada.
- MITTE kasutage kõrge kuumusega külgevõtmatu pinnal metallist kööginõu külgevõtmatu pinnaviimistluse kaitsmiseks kasutada plastist, kummist või puidust köögiriistad.
- ÄRGE lõigake tooteid kööginõu sees.
- Halogeenkütetekehad, keraamiliste ja induktsioonpliitide kasutamisel veenduge, et pliidiplaadil ja kööginõul poleks purusid, et plaadi pinda mitte kriimustada.
- MITTE MINGIL JUHUL ei tohi panna toiduvalmistamise ajal pliidiplaat lohistada või tirda – see võib põhjustada kriimustusi. Pann tuleb alati üles tõsta.

KÖÖGINÕUDE HOOLDUS.

Kööginõude puhastamine

- Laske kööginõul õhu käes jahtuda, pärast igat kasutamiskorda puhastage hoolikalt.
- ÄRGE pange kuuma kööginõud külma vee alla. Laske kööginõul täielikult jahtuda.
- KitchenAid'i kööginõusid võib pesta nõudepesumasinas. Tootet pesemisel nõudepesumasinas kasutage tootja poolt soovitatud nõudepesumasinate pesuvahendeid ja pesutsükleid.
- KitchenAid'i kööginõu vastupidavuse tagamiseks soovitatakse seda pesta soojas seebivees, seejärel loputada ja kuivatada pehme rätikuga.
- ÄRGE kasutage terasvillast või nailonist küürimiskäsnu.
- ÄRGE kasutage ahjupuhastusvahendit ega klooritud pleegitusaineid sisaldavaid või abrasiivseid puhastusvahendeid.
- ÄRGE uuristage külgevõtmatu katet.
- Ärge leotage kööginõud liiga kaua.
- ALATI tuleb enne hoiule panemist tagada, et kööginõu on puhas.

Klaaskaane puhastamine

- MITTE MINGIL JUHUL ärge kasutage puhastamiseks metallist köögiriistu, teravaid esemeid, ahjupuhastusvahendit vm tugevalt abrasiivseid aineid – need võivad klaasi kahjustada või seda nõrgemaks muuta.
- Klaaskaasi võib pesta nõudepesumasinas. Kaant võib pesta ka kuumas seebivees, seejärel veeplekkide vältimiseks kohe kuivatada.

Kööginõude õige hoidmine

- Kui kööginõusid hoitakse koos metallist köögiriistadega, võib see põhjustada külgevõtmatele kätte kriimustusi või tekitada kilde.
- KitchenAid'i kööginõud tuleb hoiule panemisel ALATI hoolikalt üksteise sisse asetada. Soovitatav on kasutada pannikaitseid.

GARANTII JA TEENINDUS.

KitchenAid'i kööginõude garantii

KitchenAid'i kööginõude kasutusaegne piiratud garantii kehtib Euroopas, Lähis-Idas ja Aafrikas.

Toote vastuvõtmisel tuvastatud kahjustused

Kui toote vastuvõtmisel ja ülevaatamisel avastatakse defekt, vahetab KitchenAid defektse toote või selle osa samasuguse või samaväärse vastu. Garantii kehtib ainult toote algsele ostjale kuupäevaga varustatud ostudokumendi esitamisel, garantiid ei saa üle anda.

Garantii alla ei kuulu:

1. Tavapärasest kulumisest tekkinud kahjustused, nt kriimustused, mõlgid, plekid või toote pinna ja külgevõtmatu katte värvimuutused vm kahjustused, mis ei takista kööginõu kasutamist.
2. Ebaõige käsitlemise, ülekuumenemise, 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.
3. Pannide ja kaante kahjustus või purunemine kukkumise või löögi tagajärjel.
4. Tarne-, veo- või kindlustustasud vahetatavate osade kohaletoimetamiseks või defektsete toodete tagastamiseks KitchenAid'i volitatud hoolduskeskusesse.
5. Tote kasutamine äriotstarbel.
6. Värv-, emaili-, metalli-, plasti-, silikooni-, keraamika- või klaasierinevustest põhjustatud väiksemad puudused või defektid.
7. Asendustoodete või osad, kui toodet kasutatakse väljaspool Euroopat, Lähis-Ida ja Aafrikat. KitchenAid ei hüvita järgmisi kulusid: garantii alla mittekuuluvate asjaolude puhul kannab remondi- ja asenduskulud klient. Teenuse peab osutama KitchenAid'i volitatud hoolduskeskus.
8. Pinnakahjustus, mille põhjustas keemiline koostoime või puhastusvahendid, sealhulgas küürimiskäsna, abrasiivsed puhastusvahendid või automaatne nõudepesumasin.
9. Kööginõude komplekti puhul asendatakse ainult defektne osa või ese.

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

KITCHENAID EI VÕTA VASTUTUST KAUDSETE KAHJUDE EEST

Klienditeenindus

Meie kontaktandmed küsimuste korral või lähima KitchenAid'i volitatud hoolduskeskuse leidmiseks:

(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



Elkötelezetten szeretnénk segíteni, hogy mindig finom ételeket készíthessen a családnak és a barátoknak. Edénye hosszú élettartama és megfelelő teljesítménye érdekében tartsa kéznél ezt az útmutatót. A segítségével a legjobb módon tudja használni és gondozni a terméket. Az Ön elégedettsége a mi első számú célunk.

FIGYELMEZTETÉSEK.

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

- NE engedje közel a gyerekeket a tűzhelyhez főzés közben!
- A forró edények kezeléséhez használjon edényfogót vagy konyhai hőszigetelő kesztyűt.
- NE hagyja felügyelet nélkül a főzőedényt használat közben!
- A KitchenAid edények biztonságosan használhatók sütőben akár 260°C-ig, az üvegfedő 220°C-ig.
- NE használja a grill fűtőbetét alatt!
- NE használja mikrohullámú sütőben!

AZ EDÉNY HASZNÁLATA.

Az első használat előtt

- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét. A hulladékot ártalmatlanítsa környezetbarát módon.
- Mossa el meleg szappanos vízben; öblítse le, és törölje át puha ruhával.

Hőforrások

Biztonságosan használható minden főzőfelületen, beleértve az indukciósat is.

Innovatív indukciós technológia

Tapadásmentes edényeink innovatív indukciós technológiával rendelkeznek, mely a főzőfelület jellegétől függetlenül gyors és egyenletes hőeloszlást biztosít. Az edény az indukciós főzőlaphoz készült hagyományos alumíniumedényektől eltérően akkor is egyenletes hőeloszlást biztosít, ha nem indukciós főzőlapon melegítik benne az ételt.

Felhasználási javaslatok indukciós edényekhez

- Az indukciós főzőlapok nagyon rövid idő alatt rendkívül intenzív hőt biztosítanak. Edényeink innovatív indukciós technológiánk jóvoltából nagyon gyorsan felmelegsznek az indukciós főzőlapokon. Legyen különösen óvatos, hogy ne használjon nagy energiát, és ne hagyja az edényt felügyelet nélkül használat közben.
- Az edény aljának az átmérője egyezzen meg az indukciós főzőlap méretével. Ha az edény túl kicsi, a főzőlap esetleg nem érzékeli azt, és nem kapcsol be.

Az üvegfedő használata

- Az üvegfedő használatakor kerülje a szélsőséges hőmérséklet-változásokat.
- NE merítse a forró fedőt hideg vízbe!
- Ha a fedő a vákuum miatt rátapad az edényre, ne próbálja meg eltávolítani róla. Először kapcsolja ki a hőforrást, és vegye le róla az egész edényt. Ezután lassan emelje le a fedőt.
- NE használjon karcos vagy repedt üvegfedőt! Ha a fedő megrepedt, vagy mély karcok találhatók rajta, spontán módon eltörhet. Forduljon ügyfélszolgálatunkhoz, és rendeljen egy új fedőt.
- NE tegye az üvegfedőt közvetlenül a fűtőbetétre vagy az alá!

Fogantyúk és gombok

- Laza fogantyúk – rendszeresen ellenőrizze a fogantyúkat és gombokat, hogy nem lazultak-e ki. Ha egy fogantyú kilazult, ne kísérelje meg saját kezűleg megjavítani. Forduljon ügyfélszolgálatunkhoz cseréért.
- A fogantyú helyzete főzőskor: helyezze el úgy az edényt, hogy a fogantyúk ne kerüljenek működő égő fölé, és ne nyúljanak túl a tűzhely szélére, nehogy leverje valaki az edényt.

Ha a készlet egyéb konyhai eszközöket is tartalmaz:

- A nejlön konyhaeszközök 200 °C-ig hőállóak.
- Mosogatógépben tisztítható.

FŐZÉS.

- A főzéshez használjon a választott edény átmérőjéhez illeszkedő égőt.
- Gáztűzhelyen való főzéskor állítsa be úgy a lángot, hogy az ne nyúljon az edény oldalát.
- Főzőskor a fedő használata jelentősen csökkenti az energiafogyasztást.
- Javasoljuk, hogy használjon étolajat vagy vaját. Ne feledje, egyes olajok és zsírok alacsonyabb hőmérsékleten égnek. Használjon magas füstölési pontú olajat, zsiradékot. Ha olajjal süt, töltsön szobahőmérsékletű olajat az előmelegített edénybe.
- NE használjon semmiféle olajpermetezőt, beleértve az aeroszolokat, kódosító és pumpás olajszórákat! Ezek a permetezőeszközök lerakódásokat okozhatnak, amit mindenféle konyhai edényről nehéz eltávolítani.
- Hagyja az étolajat/vaját felmelegedni a főzőedényben, mielőtt az ételmezszer beleteszi.
- NE siettesse az előmelegítési folyamatot nagy láng használatával!
- Az edény kiváló hővezető képessége révén az étel és az olaj nagyon gyorsan odaéghet. A sütést-főzést végezze alacsony vagy közepes lángon, a nagy lángot csak folyadék forralására használja. A közepes vagy nagy lángot használja perzseléshez, pirításához, keverve sütéshez és nedvességtartalom-csökkentéshez. Az alacsony lángot használja ételek felmelegítéséhez, lassú tűzön való sütéshez vagy finom szószok készítéséhez.
- Csak tapadásmentes edényekre vonatkozóan: Soha NE hevítse túl az edényt! 260°C fölötti hőmérsékletre melegítve a PTFE tapadásmentes réteg bomlásnak indulhat.
- Melegítés előtt mindig tegyen olajat vagy vaját a serpenyőbe. NE hagyjon a tűzön üres edényt, és ne hagyja, hogy elforrjon belőle a víz. Előfordulhat az edény felületkezelése.
- Edényét a tűzről vagy közepes lángon használja. A nagy lángot az edény felületkezeléséhez használja.
- NE használjon éles eszközt tapadásmentes felületen! Az edény felületének védelme érdekében kerülje a műanyag, fém és fa tárgyakból készült eszközök használatát javasolt.
- NE vágjon az edényben!
- Halogén, kerámia és indukciós főzőlap használata esetén ellenőrizze, hogy a főzőlap és az edény felülete egyaránt mentes mindenféle törmeléktől, hogy ne karcolja meg a főzőlap felületét.
- NE forgassa vagy húzogassa az edényt a tűzhelyen főzés közben, mert ez karcolásokat okozhat! Mindig emelje meg az edényt.

AZ EDÉNY GONDOZÁSA.

Az edény tisztítása

- Hagyja az edényt levegőn lehűlni, és minden használat után mossa el alaposan.
- NE tegye a forró edényt hideg víz alá! Hagyja először teljesen lehűlni.
- Ez a KitchenAid edény konyhai mosogatógépben is tisztítható. A mosogatógépben elérhető legjobb eredmény érdekében alkalmazza a gyártó által ajánlott mosogatószeret és ciklusokat.
- Az állaga megővése érdekében a KitchenAid edény elmosásához használjon meleg, szappanos vizet, ezután öblítse el, és törölje szárazra puha törülközővel.
- NE használjon acélgapotot vagy nejlön dörzsölőszivacsot!
- NE használjon sütőtisztítót, sem bármilyen csiszoló hatású vagy klóros fehérítőt tartalmazó tisztítószer!
- NE dörzsölje a tapadásmentes bevonatot!
- Ne áztassa az edényt hosszú ideig!
- MINDIG ellenőrizze az edény tisztaságát, mielőtt azt elteszi.

Az üvegfedő tisztítása

- NE használjon fémeszközöket, sem éles eszközt, sütőtisztítót vagy más súrolószeret, ami károsíthatja vagy gyengíti az üveget!
- Az üvegfedők konyhai mosogatógépben tisztíthatók. A fedő elmosható forró, szappanos vízzel; ezután rögtön el kell törölni, hogy ne maradjanak rajta vízfoltok.

Az edény megfelelő tárolása

- Az edény fém evőeszközökkel együtt történő tárolása karcolódást okozhat, vagy a tapadásmentes bevonat lepattogzását okozhatja.
- KitchenAid edényét MINDIG óvatosan helyezze el. Edényvédők használata javasolt.

GARANCIA ÉS SZERVIZ.

KitchenAid edényekre vonatkozó garancia

A KitchenAid edényekre vonatkozó korlátozott élettartam-garancia Európában, a Közép-Keleten és Afrikában érvényes.

Károsodás kézhezvételekor:

Ha a termék a kézhezvételkor történő átvizsgáláskor hibásnak bizonyulna, a KitchenAid azonos vagy hasonló termékre cseréli azt, esetleg a hibás alkatrészt. Ez a garancia csak az eredeti fogyasztó számára érvényes a vásárlás dátumát igazoló bizonylat bemutatása után, és nem ruházható át.

Az alábbiakra nem terjed ki a garancia:

- A normál használat során keletkező kopás, például karcolások, horpadások, foltok vagy elszíneződés bármilyen felületen, beleértve a tapadásmentes bevonatokat is, valamint olyan egyéb károsodást, ami nem rontja a főzőedény funkcióját.
- Nem megfelelő kezelés, túlmelegedés, baleset, helytelen használat, tüzeset, árvíz, lopás, elemi csapás, gondatlanság, korrózió, módosítás, szélsőséges hőmérsékleteknek való kitettség, a gyártó felhasználási és kezelési útmutatójának be nem tartása.
- Az edény vagy a fedő károsodása vagy törése leejtés vagy hirtelen erőbehatás miatt.
- A cserealkatrész kiszállítását vagy a hibás terméknek a hivatalos KitchenAid szervizközpontba történő szállítását érintő szállítási vagy biztosítási díj.
- A termék kereskedelmi alkalmazási területen való használata.
- Kisebbségi tökéletlenségek vagy foltok a festék, a zománc, a fémek, a műanyag, a szilikon, a kerámia vagy az üveg változatos anyagában.
- Cserealkatrész vagy -alkatrész az Európán, Közép-Keleten és Afrikán kívül történő használat esetében. A KitchenAid nem fizeti ki az alábbiakat: a kizárt körülmények esetén a javítás vagy csere költségét az ügyfél viseli. A szolgáltatást hivatalos KitchenAid-szervizközpontnak kell nyújtania.
- A felületen kémiai kölcsönhatás vagy tisztítószerrel által okozott károsodások, többek között ideértve a dörzsölőszivacsok, súrolószeret vagy automata mosogatógépek használatát.
- Konyhai edénykészletek cseréje esetén csak a hibás alkatrész vagy elem kerül kicserélésre.

A garancia alá nem tartozó körülmények közötti javítás vagy csere költsége. Ilyen esetben minden költség a vásárlót terheli.

A KITCHENAID SEMMILYEN FELELŐSSÉGET 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



当社は、大切なご家族やお友達のために美味しい食事を作ることでできるような皆様のお手伝いをするを旨としています。クックウェアの寿命と性能を守るために、この取り扱い説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。お客様にご満足いただくことが当社の第一の目標です。この取り扱い説明書は大切に保管してください。

取り扱い上の注意

本製品をご使用になる前に必ず下記安全にかかわる取り扱い上の注意をよくお読みください。

- 調理中にお子様やペットがコンロに近づかないようご注意ください。
- 熱くなったクックウェアに触れる際は鍋つかみやオープン用手袋をご使用ください。
- 加熱中は絶対に火元を離れないでください。火元を離れる際は必ず火を止めてください。
- KitchenAid のクックウェアはオープン対応です(最高260°C まで)、ガラス蓋は220°C まで。
- グリルでは使用しないでください。
- 電子レンジでは絶対に使用しないでください。電子レンジの故障や、引火する危険があります。

クックウェアの使用について

初めてご使用になる前に

- すべての梱包材とラベルをはがしてください。梱包材廃棄の際はリサイクル分別にご協力をお願いします。
- 柔らかいスポンジや布に中性洗剤をつけてよく洗い、水分を完全に拭きとってください。

熱源

IH調理器を含む、あらゆる調理器で安全にご使用いただけます。

画期的な熱伝導技術

当社のノンスティッククックウェアには、画期的な熱伝導技術が採用されており、使用する調理器の種類に関係なく、すばやく均等に熱を分散させます。IH(電磁調理器)への対応、また直火で使用の際も熱伝導を妨げることなく効率よくご使用いただけます。

IH調理器をご使用になる場合の注意

- IH調理器は非常に短時間で高熱に達します。当社の画期的な熱伝導技術を採用したクックウェアは、IH調理器で調理する場合、非常に短時間で熱くなります。強火は使用せず、使用中は絶対にクックウェアから目を離さないでください。
- お使いいただく調理器具の底面の直径に近い加熱面サイズのIH調理器をご使用ください。IH調理器の直径がフライパンや鍋の底面より大きい場合加熱されないことがあります。

ガラス蓋の使用

- ガラス蓋をご使用になる際は極端な温度変化は避けてください。
- 熱くなった蓋を冷水に浸さないでください。
- 蓋が真空状態になった場合は、蓋を取ろうとしないでください。まず火を消して、鍋ごと火から離してください。その後、ゆっくりと蓋を取ってください。
- ガラス蓋にひび割れや傷がある場合は使用しないでください。蓋にひび割れや深い傷がある場合は、使用中に破損する恐れがあります。カスタマーサービスにご連絡のうえ、新しい蓋をご注文ください。
- 火のそばやコンロの上に直接ガラス蓋を置かないでください。

取っ手とノブ

- 取っ手の緩み：取っ手とノブが緩んでおらず、しっかりと固定された状態であることを定期的に確認してください。取っ手が緩んでいる場合は、修理しようとしてください。カスタマーサービスにご連絡のうえ、交換してください。
- 調理時の取っ手の位置：クックウェアは、取っ手が火にかぶらない位置に、また取っ手に引っかかりフライパンや鍋がひっくり返らないようレンジの端からはみ出ない位置に置いてください。

セットに器具が含まれている場合：

- 200度までの耐熱性のあるナイロン製調理器具。
- 食洗器で洗浄可能。

調理の際には

- ご使用になるクックウェアの底面の直径と同じぐらいの大きさのコンロの上で調理してください。
- ガスコンロで調理する場合は、クックウェアの側面まで炎が立ち上がらないように火力を調節してください。
- 調理中に蓋をご使用いただくことで、エネルギー消費量を大幅に抑えられます。
- 油またはバターの使用をおすすめします。すべての油にはスモークポイント(発煙温度)があります。これは油が炭化(焦げる)温度のことを指し、油の種類によりそれぞれスモークポイントは異なります。スモークポイントが比較的高い油をご使用ください。油を使って調理する場合は、予め温めておいたクックウェアに常温の油を加えてください。
- 油を霧状にして吹きかけるオイルスプレーのご使用はお控えください。オイルスプレーで吹きかけられた油は低温で炭化しやすく、コーティング面に焦げ付きが残ると、性能を低下させ、こびりつきの原因になります。
- クックウェアで油/バターを温めてから、食品を加えてください。急いで加熱するために強火を使用しないでください。
- このクックウェアは熱伝導性が高いため、食品や油が非常に早く炭化します。必ず弱火～中火で調理し、液体を加熱させるとき以外は強火を使用しないでください。中火～強火でのご使用は焼き目をつける場合、ソテー、炒めもの、煮詰める場合のみとしてください。食品の温め、とろ火料理、繊細なソースの調理には弱火でご使用ください。
- 絶対にクックウェアを過熱しすぎないでください。260°C以上まで加熱すると、PTFE ノンスティックコーティングが劣化し始めるおそれがあります。
- 炒めもの調理をする際は、加熱する前に必ず油またはバターをフライパン・鍋に加えてください。空のフライパン・鍋を火にかけたり、空だきしたりしないでください。クックウェアの表面加工が損傷する原因となります。
- クックウェアは中火～強火で使ってください。強火でのご使用はクックウェアの表面加工が損傷する原因となります。
- ノンスティックコーティングに金属製の器具は使用しないでください。ステンレススチック加工を保護するために、プラスチック製または木製の器具をお使いになることをおすすめします。
- クックウェアの表面で材料を刻んだりしないでください。ノンスティックコーティングをキズつける原因となります。
- ハロゲンコンロ、セラミックコンロ、又はIH調理器で使用する際には、食材の残留物などがコンロ表面は調理器具の底面に付着していないことを確認してください。調理器具と調理器の間に付着物がある場合、調理器の表面を傷つける原因となります。
- 傷がつく原因となるため、調理中は絶対にコンロの上で鍋をゆすったり引きずったりしないでください。あおり炒め(鍋やフライパンを前後に振るようにして食材を宙に舞うようにして混ぜ合わせる)をする場合は必ず鍋を持ち上げてください。

クックウェアのお手入れ

クックウェアの洗浄

- ご使用後は必ずクックウェアを十分に冷ましてからきれいに洗ってください。
- 熱い状態のクックウェアに冷水をかけないでください。クックウェアは必ず完全に冷ましてください。
- この KitchenAid クックウェアは食器洗浄機対応です。食器洗浄機の洗浄効果を十分に得るために、メーカー推奨の食器洗浄機用洗剤と指定サイクルで使用してください。
- KitchenAid クックウェアの品質を保つためには、手洗い洗浄をおすすめします。中性洗剤を加えたぬるま湯の中で洗い、すすいでから、柔らかいタオルで水気を拭き取ることをおすすめします。
- スチールたわしやナイロン製スポンジたわしは使用しないでください。
- オーブנקリーナー、その他の研磨剤や塩素系漂白剤の入り洗剤は使用しないでください。
- ノンスティックコーティングを削らないでください。
- クックウェアを長時間水に浸けないでください。
- クックウェアは必ずきれいに洗ってから収納してください。

ガラス蓋の洗浄

- 金属製のキッチンツール、先の尖った器具、オーブנקリーナー、またはガラスに傷をついたり強度を弱めたりする可能性のある強力な研磨剤などは絶対に使用しないでください。
- ガラス蓋は食器洗浄機で洗えます。または、中性洗剤を加えたお湯で洗うこともできます。洗浄後は水染みがつかないように十分に乾かしてください。

クックウェアの適切な収納について

- 他の金属製調理器具と一緒に収納すると、ノンスティックコーティングの表面に傷がついたり削れたりする原因になります。
- KitchenAid クックウェアを収納する際は、ノンスティック表面やフチの上に他の調理器具の鋭利なフチや端が当たらないよう十分ご注意ください。プロテクトシートや布を間に使い収納されることをおすすめします。

保証・修理について

KitchenAid クックウェアの保証

KitchenAid クックウェアの限定永久保証は、ヨーロッパ、中東およびアフリカでのみ有効です。

購入時の破損：

ご購入後に確認した時点で製品に欠陥が見られる場合は、KitchenAid が同じあるいは似た製品または部品に交換させていただきます。本保証は、シートなどの日付入りの購入証明をご提示いただける元の購入者様だけにご利用いただけるもので、他の方に譲渡することはできません。

以下は本保証の対象外となります：

- ノンスティックコーティングを含むすべての表面の傷、へこみ、染みまたは変色など、通常の使用による摩耗や破損、あるいはクックウェアの機能を損なわないその他の破損。
- 不適切な取り扱い、過熱、事故、乱用、誤用、火災、洪水、盗難、天災、不注意、腐食、改造、極端な温度への暴露またはメーカーの取扱説明書に従わなかったことが原因で生じた破損。
- 落としたり衝撃を加えたりしたことで生じた鍋や蓋の破損や割れ。
- 交換用部品のお届けや認定 KitchenAid サービスセンターへの欠陥製品の返送にかかる送料、輸送費または保険料。
- 本製品を商用目的で使用した場合。
- 塗装、エナメル、金属、プラスチック、シリコン、セラミックまたはガラス本来の特徴によって生じるささいな欠陥や傷。
- ヨーロッパ、中東およびアフリカ以外で使用した場合の製品または部品の交換。KitchenAid は、対象外となる状況下で使用した場合の修理や交換の費用を負担せず、この場合の費用はお客様のご負担となります。修理は、認定 KitchenAid サービスセンターが行うものとします。
- 化学的相互作用や洗剤などによって生じた表面の破損。これには、研磨パッド、研磨剤入りクリーナーまたは自動食器洗浄機などが含まれますが、これらに限定されません。
- クックウェアセットの場合は、欠陥のある部品またはアイテムだけを交換させていただきます。

除外される状況の修理または交換のコスト。このような状況の場合は、全コストがお客様により負担されるものとします。

KitchenAid は、間接的な損傷に対して責任を負うことはありません。

カスタマーサービス

質問がある場合、あるいは最寄りの KitchenAid 認定サービスセンターを確認する場合は、次の連絡先に問い合わせてください。

(GBR、IRL、FRA、DEU、BEL、NLD、ITA、CHE)

- ☎ 00800 38104026
- 🌐 www.kitchenaid.eu
- ✉ 郵送先住所：

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

他のすべての国：international.kitchenaid.com



우리는 가족과 친구들을 위해 평생 맛있는 식사를 만드는 데 도움이 될 수 있도록 하는 데 전념하고 있습니다. 조리기구의 수명과 성능을 보장하기 위해 본 안내서를 항상 사용할 수 있게 보관하십시오. 제품을 가장 좋은 방법으로 사용하고 관리하는 데 도움이 됩니다. 귀하의 만족은 당사에서 최우선으로 하는 목표입니다.

경고.

본 제품을 사용하기 전에 모든 안전 정보를 신중하고 꼼꼼하게 읽어보십시오!

- 요리하는 동안 아이들이 가스레인지 가까이 오지 않도록 하십시오.
• 뜨거운 조리기구를 취급할 때는 냄비받침 또는 오븐용 장갑을 사용하십시오.
• 조리기구 사용 중에는 절대로 자리를 비우지 마십시오.
• KitchenAid 조리기구는오븐에최대260°C 까지안전하게사용하실수있습니다, 유리뚜껑최대220°C.
• 그릴 아래에 두고 사용하지 마십시오.
• 전자레인지에 넣고 사용하지 마십시오.

조리기구 사용하기.

처음 사용하기 전에

- 모든 포장재와 라벨을 제거합니다. 적절히 재활용해 주십시오.
• 따뜻한 비눗물로 씻고 부드러운 천으로 완전히 헹구고 건조시켜 주십시오.

열원

인덕션 등 모든 조리 표면에서 안전하게 사용할 수 있습니다.

혁신적인 인덕션 기술

당사의 놀음 방지 조리기구는 혁신적인 인덕션 기술을 갖추어 조리 표면의 유형에 관계 없이 빠르고 고른 열 분배를 제공합니다. 비인덕션 호브로 요리할 때도 이 조리기구는 빠르고 고른 열 분배를 제공하며 이것이 기존의 인덕션용 알루미늄 조리기구와 다른 점입니다.

인덕션 장착 조리기구 사용 권고사항

- 인덕션 호브는 아주 짧은 시간에 매우 강한 열을 발생시킵니다. 당사의 혁신적인 인덕션 기술을 갖춘 조리기구는 인덕션 호브에서 매우 빠르게 가열됩니다. 높은 열을 사용하지 않도록 특히 주의하고 조리기구 사용 중에는 절대로 자리를 비우지 마십시오.
• 팬의 베이스 지름은 인덕션 소자의 크기와 같아야 합니다. 팬이 너무 작으면 소자가 팬을 감지하지 못하여 작동하지 않게 됩니다.

유리 뚜껑 사용하기

- 유리 뚜껑을 사용할 때 심한 온도 변화를 피하십시오.
• 뜨거운 뚜껑을 찬 물에 담그지 마십시오.
• 뚜껑에 진공이 발생하면 뚜껑을 열려고 하지 마십시오. 먼저 열원을 끄고 버너에서 팬 전체를 이동시키십시오. 그리고 나서 천천히 뚜껑을 여십시오.
• 균열이나 긁힘이 있는 유리 뚜껑은 사용하지 마십시오. 뚜껑에 금이 갔거나 깊게 긁혀 있는 경우 산발적으로 파손될 수 있습니다. 고객 서비스 센터에 새로운 뚜껑에 대한 주문을 문의하십시오.
• 유리 뚜껑을 발열체 위 또는 아래에 직접 놓지 마십시오.

핸들과 손잡이

- 느슨한 핸들 - 특히 핸들과 노브가 느슨하지 않은지 주기적으로 점검합니다. 핸들이 느슨해지면 수리하려고 하지 마십시오. 고객 서비스 센터에 교체를 문의하십시오.
• 조리 시 핸들 위치: 핸들이 다른 고온의 버너 위로 오지 않도록 팬을 놓고 핸들을 스토브 끝 너머까지 빼서 쓰러지지 않도록 합니다.

세트에 조리도구가 포함된 경우:

- 최대 200°C까지 열에 견딜 수 있는 나일론 조리 도구.
• 식기 세척기로 세척 가능.

조리.

- 베이스 지름이 선택한 조리기구와 비슷한 버너에서 조리합니다.
• 가스 스토브에서 조리할 때 불꽃이 조리기구 측면 너머로 타오르지 않도록 조절합니다.
• 조리 시 뚜껑을 사용하면 에너지 소비가 훨씬 줄어듭니다.
• 오일 또는 버터를 사용할 것을 권장합니다. 일부 오일과 지방은 더 낮은 온도에서 탄다는 사실을 잊지 마십시오. 발연점이 높은 오일과 지방을 사용하십시오. 오일로 조리하는 경우 예열된 조리구에 실은 오일을 넣으십시오.
• 에어로졸, 미스트 및 펌프 스프레이 등 어떤 타입의 오일 스프레이도 사용하지 마십시오. 이 스프레이는 모든 타입의 조리기구에서 제거하기 어려운 잔여물이 쌓일 수 있습니다.
• 음식을 넣기 전에 조리기구 내의 오일/버터를 가열시킵니다.
• 높은 열을 이용하여 예열 과정을 서두르지 마십시오.
• 조리기구의 우수한 열 전도성으로 인해 음식과 오일이 매우 빠르게 탄화될 수 있습니다. 항상 중간 이하의 열로 조리하고 굵은 액체에만 높은 열을 사용하십시오. 시어링 스테이크 및 액체 풀이기는 중간 이상의 열을 사용합니다. 음식을 데우거나, 끓이기 또는 까다로운 소스의 준비를 위해서는 낮은 열을 사용합니다.
• 조리기구를 절대로 과열시키지 마십시오. 260°C 이상으로 과열되면 PTFE 놀음 방지 코팅의 기능이 저하되기 시작할 수 있습니다.
• 가열 전에 항상 팬에 오일 또는 버터를 넣으십시오. 빈 팬을 뜨거운 버너 위에 두거나 팬이 건조한 상태에서 끓이지 마십시오. 조리기구 마감에 손상될 수 있습니다.
• 항상 조리기구를 중저 수준의 열 설정으로 사용하십시오. 높은 열은 조리기구 마감에 손상을 줄 수 있습니다.
• 어떤 놀음 방지 표면에서도 절대로 금속 기구를 사용하지 마십시오. 조리기구의 놀음 방지 마감 보호를 위해 플라스틱, 고무 또는 나무 기구를 권장합니다.
• 조리기구 내에서 자르지 마십시오.
• 할로겐, 세라믹 및 인덕션 호브를 사용할 때 호브와 조리기구에 부스러기가 있는 표면이 긁히는 일이 없는지 확인하십시오.
• 조리 중이든 조리 후든 팬을 끝낸 규칙 수 있습니다. 항상 팬을 들

조리기구

조리기구 세척

- 항상 조리기구를 공기 건조시키고, 사용 후에는 철저히 세척합니다.
• 뜨거운 조리기구에 찬물을 흘리지 마십시오. 조리기구를 완전히 식하십시오.
• 본 KitchenAid 조리기구는 식기세척기에 사용 가능합니다. 식기세척기 사용 시 최고의 결과를 위해 제조업체에서 권장하는 식기세척기 세제 및 주기를 이용하십시오.
• KitchenAid 조리기구를 보존하기 위해 따뜻한 비눗물에 넣어 세척하고 헹구고 부드러운 타월로 닦아서 말립니다.
• 철수세미 또는 나일론 수세미를 절대로 사용하지 마십시오.
• 마모성이 있거나 표백제가 함유된 클리너 또는 오븐 클리너는 절대로 사용하지 마십시오.
• 놀음 방지 코팅을 긁어내지 마십시오.
• 조리기구를 장기간 담가두지 마십시오.
• 항상 조리기구를 보관하기 전에 깨끗한지 확인하십시오.

유리 뚜껑 세척하기

- 유리를 손상시키거나 약화시킬 수 있는 철수세미, 날카로운 기구, 오븐 클리너 또는 기타 거친 연마제를 절대로 사용하지 마십시오.
• 유리 뚜껑은 식기세척기에 넣어 세척할 수 있습니다. 뚜껑을 뜨거운 비눗물에 넣어 세척한 후에 즉시 말리면 물자극이 방지됩니다.

적절한 조리도구 보관

- 조리도구를 다른 금속 기구와 함께 보관하면 놀음 방지 코팅 표면에 긁힘이나 찌힘이 발생할 수 있습니다.
• 항상 KitchenAid 조리기구를 주의하여 보관하십시오. 팬 프로텍터의 사용을 권장합니다.

보증 및 서비스.

KITCHENAID 조리기구 보증

KitchenAid 조리기구 평생 제한 보증은 유럽, 중동 및 아프리카에서만 유효합니다.

수령 시 손상:

제품을 수령 및 확인 시에 결함이 있는 것으로 발견되면 KitchenAid는 제품 또는 부품을 동일한 또는 비슷한 품목으로 제공하게 됩니다. 이 보증은 원래 소비자가 날짜가 찍힌 구입 영수증을 제시하는 경우로 제한되며 보증은 양도할 수 없습니다.

이 보증이 적용되지 않는 부분:

1. 놀음 방지 코팅을 포함하여 모든 표면의 긁힘, 패임, 얼룩 또는 변색 등 일반적인 마모 또는 찢김으로 인한 손상 또는 조리기구의 기능에 영향이 없는 기타 손상.
2. 부적절한 취급, 과열, 사고, 납용, 오용, 화재, 홍수, 절도, 불가항력, 태만, 부식, 변경, 극심한 온도 노출 또는 제조업체의 사용 및 관리 지침 미준수로 인한 손상.
3. 떨어짐 또는 충격으로 인한 팬이나 뚜껑의 파손 또는 부서짐.
4. 교체용 부품의 제공 또는 결합 제품의 환불에 대한 배송, 운송 또는 보험 요금에 대해서는 공인 KitchenAid 서비스 센터에 문의하십시오.
5. 상업 용도로 본 제품을 사용하는 경우.
6. 페인트, 에나멜, 금속, 플라스틱, 실리콘, 세라믹 또는 유리의 변화로 인한 약간의 불완전성 또는 흠집.
7. 유럽, 중동 및 아프리카 이외 지역에서 사용 시 교체 제품 또는 부품. KitchenAid는 여기에서 제외되는 상황에 따른 수리 또는 교체 비용은 지불하지 않으며 이는 고객이 부담해야 합니다. 서비스는 공인 KitchenAid 서비스 센터에서 제공해야 합니다.
8. 냄비 덮이 수세미, 마모성 클리너 또는 자동 식기세척기 등 화학적 상호작용 또는 세정제로 인한 표면 손상.
9. 조리기구 세트의 교체, 결합 부품 또는 품목만 교체됩니다.

제외된 상황에 의거한 수리 또는 교체 비용. 이 경우 모든 비용은 고객이 부담해야 합니다.

KITCHENAID는 간접적 손해에 대해서는 어떠한 책임도 지지 않습니다.

고객 서비스

질문이 있거나 가장 가까운 공인 KitchenAid 서비스 센터를 알아보려면, 아래에서 연락처 정보를 찾아 보십시오.

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

- ☎ 00800 38104026
🌐 www.kitchenaid.eu
📍 우편 주소:

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

기타 모든 국가의 경우: international.kitchenaid.com



Esame įsipareigoję padėti Jums kurti gardžius patiekalus savo šeimai ir draugams visą gyvenimą. Turėkite šį vadovą po ranka, kad padėtumėte užtikrinti savo indų ilgaamžiškumą ir eksploatacines savybes. Jis padės Jums geriausiai naudotis savo gaminiu ir tinkamai jį prižiūrėti. Jūsų pasitenkinimas – svarbiausias mūsų tikslas.

ĮSPĖJIMAI!

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

- Gaminami maistą, NELEISKITE vaikų artyn prie viryklės.
- Imdami karštus puodus ir keptuves, naudokite puodkeles arba virtuvines pirštines.
- NIEKADA nepalikite užkaistų puodų ir keptuvių be priežiūros.
- Puodus ir keptuves „KitchenAid“ galima naudoti orkaitėje iki +260°C, o stiklinius dangčius – ne aukštesnėje kaip +220°C temperatūroje.
- NENAUDOKITE ant kepimo grotelių.
- NENAUDOKITE mikrobangų krosnelėje.

KAIP NAUDOTIS PRIKAISTUVIAIS.

Naudodamiesi pirmą kartą

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir etiketes. Išrūšiukite jas ir tinkamai išmeskite.
- Išplaukite šiltame muilname vandenyje; išskalaukite ir kruopščiai nusauskite minkšta šluoste.

Šilumos šaltiniai

Galima naudoti ant visų maisto gaminimo paviršių, įskaitant indukcinės viryklės.

Pažangi indukcinės technologija

Mūsų puodai ir keptuvės su nesvylančia danga pagaminti pagal naujovišką indukcinės technologiją, kuri užtikrina greitą ir tolygų šilumos paskirstymą, nepriklausomai nuo kaitlentės tipo. Net ir ruošiant maistą ant neindukcinės kaitlentės, šie indai greitai ir tolygiai paskirstys šilumą, skirtingai nuo tradicinių indukciniam maisto ruošimui tinkamų aliumininių indų.

Rekomendacijos dėl puodų ir keptuvių su indukcinėmis savybėmis naudojimui

- Indukcinės viryklės sukuria intensyvią kaitinimą per labai trumpą laiką. Puodai ir keptuvės, pasižymintys pažangia indukcinė technologija, ant indukcinę viryklių įkaišta labai greitai. Būkite labai atsargūs – nenaudokite aukščiausio kaitinimo lygio, ir niekada nepalikite užkaisto puodo be priežiūros.
- Puodo ar keptuvės pagrindo skersmuo privalo atitikti indukcinio elemento dydį. Jei puodas ar keptuvė bus mažesnis, elementas gali neaptikti puodo ir neveikti.

Stiklinio dangčio naudojimas

- Naudodami stiklinius dangčius venkite ekstremalių temperatūros pokyčių.
- NEMERKITE karšto dangčio į šaltą vandenį.
- Jei tarp dangčio ir puodo ar keptuvės susidarytų vakuumas, nebandykite atidengti dangčio. Pirmiausiai išjunkite šilumos šaltinį ir nukelkite nuo degiklio indą. Paskui lėtai nukelkite dangtį.
- NENAUDOKITE įskilusių arba subraižytų stiklinių dangčių. Jei dangtis yra įskilęs arba turi gilių įbrėžimų, jis gali savaime sudužti. Kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą ir užsakykite naują dangtį.
- Nedėkite stiklinių dangčių tiesiai ant kaitinimo elementų arba tiesiai po jas.

Rankenos ir rankenėlės

- Atsilaisvinusios rankenos – reguliariai tikrinkite rankenas ir rankenėles, kad įsitikintumėte, ar jos neatsilaisvino. Jei rankenos atsilaisvintų, nebandykite patys jų taisyti. Kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą dėl pakeitimo.
- Rankenų padėtis gaminant valgi: puodus ir keptuves statykite taip, kad rankenos nebūtų virš įkaitusių degiklių, ir stenkitės, kad rankenos nekyšotų už viryklės krašto, kur jas galima būtų netyčia užkliudyti ir numesti indą.

Jei į rinkinį yra įtraukti ir įrankiai:

- Nailoniniai reikmenys, atsparūs karščiui iki 200°C.
- Tinka plauti indaplovėje.

MAISTO GAMINIMAS.

- Maistą gaminkite pasirinkę tokią kaitvietę, kurios skersmuo būtų pasirinkto puodo ar keptuvės dugno dydžio.
- Jei maistą gaminate ant dujinės viryklės, sureguliuokite liepsną, kad ji nelaižytų prikaistuvio šonų, antraip gali įkaišti rankenos.
- Gaminant valgi uždengtame puode ar keptuvėje, žymiai sumažėja energijos sunaudojimas.
- Gaminant rekomenduojame naudoti aliejų arba sviestą. Atminkite, kad kai kurie aliejai ir riebalai dega esant žemesnei temperatūrai.
- NENAUDOKITE jokių purškiamųjų aliejų, įskaitant aerzolių, dulksną ir pumpuojamus purškiklius. Šie purškikliai gali palikti nuosėdų, kurias sunku pašalinti nuo bet kokių indų.
- NESKUBINKITE įkaitimo proceso naudodami didelį karštį.
- Dėl puikaus jūsų indo šilumos laidumo, maistas ir aliejus gali labai greitai sudegti. Visada ruoškite maistą naudodami žemą arba vidutinį karštį, o didelį karštį naudokite tik skysčiams užvirti. Vidutinį arba didelį karštį naudokite apskrudinimui, kepimui, maišymui ir kepimui bei skysčių sumažinimui. Naudokite mažą karštį maistui pašildyti, troškinti arba skanims padažams gaminti.
- NIEKADA neperkaitinkite prikaistuvį. Įkaitinus daugiau nei iki 260°C temperatūros, nesvylanti PTFE danga gali būti sugadinta.
- Prieš įjungdami kaitinimą ir sudėdami maistą, pirmiausiai įpilkite į prikaistuvį aliejaus arba įdėkite sviesto. NEPALIKITE tuščio prikaistuvio ant įkaitusio degiklio, stebėkite, kad iš jo neišgaruotų visos skystis. Antraip gali būti pažeista prikaistuvio paviršius.
- Visada naudokite indą pasirinkę žemą arba vidutinį kaitvietės karštį. Didelis karštis gali sugadinti indo apdailą.
- NIEKADA nenaudokite metalinių įrankių induose su nesvylančiu paviršiumi. Rekomenduojama naudoti plastikinius, kaučiukinius arba medinius virtuvės reikmenis, kad nebūtų pažeista nesvylanti puodų ir keptuvių apdaila.
- NEPJAUSTYKITE maisto pačiame puode ar keptuvėje.
- Jei naudodami keraminę, keraminę ar indukcinę viryklę, viryklės paviršius privalo būti švarus, kad nebūtų subraižyti paviršius.
- Niekada nenaudokite užkaistų prikaistuvio viryklės paviršiumi, kad nebūtų subraižyti. Puodus ir keptuves visada kelkite, o ne vėsi.

PRIKAISTUVIŲ PRIEŽIŪRA.

Prikaistuvio plovimas

- Po kiekvieno panaudojimo palaukite, kol puodas ar keptuvė atvės, tada kruopščiai jį išplaukite.
- NEMERKITE karšto puodo ar keptuvės į šaltą vandenį. Palaukite, kol indas visiškai atvės.
- Šį „KitchenAid“ indą galima plauti indaplovėje. Kad rezultatai būtų geriausi, naudokite gamintojo rekomenduojamus indaplovės ploviklius ir ciklus.
- Kad apsaugotumėte „KitchenAid“ indus, rekomenduojama juos plauti šiltu muilnu vandeniu, išskalauti ir nusauskinti minkštu rankšluosčiu.
- NENAUDOKITE veltų plieninių arba nailoninių grandiklių.
- NENAUDOKITE orkaitės valiklio ar kitokio valiklio, kuris būtų šurkštus arba kurio sudėtyje būtų chloro baliklio.
- NESUBRAIŽYKITE nesvylančios dangos.
- Indo ilgai nemirkykite.
- VISADA pasirūpinkite, kad į saugojimo vietą padedamas indas būtų švarus.

Stiklinio dangčio plovimas

- NIEKADA nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų, aštrių įrankių, orkaitės valiklio ar kitokių agresyvių šveičiamųjų priemonių, kurios gali pažeisti arba susilpninti stiklą.
- Stiklinius dangčius galima plauti indaplovėje. Dangčius taip pat galite plauti karštame muilname vandenyje; paskui tuoj pat juos nusauskinkite, kad neliktų vandens dėmių.

Tinkamas puodų ir keptuvių laikymas nenaudojant

- Jei puodus ir keptuves laikysite kartu su kitais metaliniais reikmenimis, jie gali būti subraižyti arba gali nusilpti jų nesvylanti danga.
- Indą „KitchenAid“ didesnį indą VISADA dėkite atsargiai. Rekomenduojama įtiesti indų apsaugas.

GARANTIJA IR PRIEŽIŪRA.

Puodų ir keptuvių „KitchenAid“ garantija

Ribotoji puodų ir keptuvių „KitchenAid“ garantija visam laikui galioja Europoje, Viduriniuosiose Rytuose ir Afrikoje.

Žala pristatant:

Jei gavus ir patikrinus gaminį paaiškėja, kad jis su defektais, „KitchenAid“ pakeis gaminį arba jo dalį identišku arba panašiu gaminiu arba dalimi. Ši ribotoji garantija suteikiama pradiniam vartotojui, pateikusiam pirkimo dokumentą; garantija nėra perleidiama kitam vartotojui.

Kam ši garantija netaikoma:

- Žalai dėl įprasto visų paviršių (įskaitant nesvylančią dangą) nusidėvėjimo, pavyzdžiui, subraižymams, įlenkimams, dėmėms arba spalvos praradimui arba kitai žalai, kuri nepakenkia prikaistuvio veikimui.
- Žalai dėl netinkamo naudojimo, perkaitinimo, nelaimingo atsitikimo, neapdirimo, piktnaudžiavimo, gaisro, potvynio, vagystės, stichinių nelaimių, nepriežiūros, korozijos, modifikavimo, ekstremalios temperatūros poveikio arba gamintojo naudojimo bei priežiūros nurodymų nesilaikymo.
- Žalai arba prikaistuvio ar dangčių sugadinimui juos numetus arba sutrenkus.
- Siuntimo, vežimo arba draudimo mokesčiams pristatant keičiamąsias dalis arba grąžinant gaminius su defektais į igaliojantį „KitchenAid“ techninės priežiūros centrą.
- Naudojant šį gaminį komerciniais tikslais.
- Smulkiems netobulumams arba trūkumams dėl dažų, emalio, metalų, plastiko, silikono, keramikos ar stiklo skirtumų.
- Pakeistam gaminiui arba dalims naudojant juos ne Europoje, Viduriniuosiose Rytuose ir Afrikoje. „KitchenAid“ nepadengs šių išlaidų: už remontą arba pakeitimą išskirtinėmis aplinkybėmis privalės susimokėti klientas. Techninės priežiūros ir remonto darbai privalo būti vykdomi igaliojajame „KitchenAid“ techninės priežiūros centre.
- Paviršių sugadinimui dėl cheminės sąveikos arba valymo priemonių, įskaitant, bet neapsiribojant indų šveitikliais, šveičiamosiomis valymo priemonėmis arba automatinėmis indaplovėmis.
- Prikaistuvio rinkinių keitimas. Bus pakeistas tik sugadintas indas arba jo dalis su defektu.

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

KITCHENAID NEPRISIIMA JOKIOS ATSAKOMYBĖS UŽ NETIESIOGINĘ ŽALĄ

Klientų aptarnavimas

Jei kiltų kokių nors klausimų arba prireiktų rasti artimiausią igaliojantį KitchenAid techninės priežiūros centrą, toliau pateikiame savo 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)

Visose kitose šalyse: international.kitchenaid.com



Mēs vēlamies jums palīdzēt gatavot gardas maltītes ģimenei un draugiem. Lai nodrošinātu ēdiena gatavošanas 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.

- NEĻAUJIET bērniem atrasties plīts tuvumā ēdiena gatavošanas laikā.
- Rīkojoties ar karstiem ēdiena gatavošanas traukiem, lietojiet katlu turētājus vai virtuves cimdus.
- NEKĀDĀ GADĪJUMĀ neatstājiet ēdiena gatavošanas trauku bez uzraudzības lietošanas laikā.
- KitchenAid ēdiena gatavošanas trauki paredzēti lietošanai līdz 260°C, stikla vāks – līdz 220°C.
- NELIETOJIET šos traukus zem grīla.
- NELIETOJIET šos traukus mikroviļņu krāsnī.

ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKU LIETOŠANA.

Pirms pirmās lietošanas reizes

- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes. Nododiet iesaiņojumu otrreizējai pārstrādei.
- Nomazgājiet traukus siltā ziepjūdenī, noskalojiet un rūpīgi nosusiniet tos ar mīkstu drānu.

Siltuma avoti

Šos traukus drīkst lietot uz visām gatavošanas virsmām, tostarp indukcijas plīts virsmām.

Inovatīva indukcijas tehnoloģija

Šie nepiedeģošie ēdiena gatavošanas trauki ir aprīkoti ar inovatīvu indukcijas tehnoloģiju, kas nodrošina ātru un vienmērīgu karstuma izplatīšanos neatkarīgi no gatavošanas virsmas veida. Pat gatavojot uz parastās plīts virsmas, šie ēdiena gatavošanas trauki nodrošinās ātru un vienmērīgu karstuma izplatīšanos – atšķirībā no tradicionālajiem alumīnija ēdiena gatavošanas traukiem, kuri piemēroti indukcijas plītim.

Ieteikumi ar indukciju aprīkotu ēdiena gatavošanas trauku lietošanai

- Indukcijas plīts virsmas nodrošina ļoti intensīvu karstumu ļoti īsā laikā. Ar inovatīvo indukcijas tehnoloģiju aprīkoti ēdiena gatavošanas trauki uz indukcijas plīts virsmām sakarsīs ļoti ātri. Nekādā gadījumā neizmantojiet augstākās temperatūras iestatījumu un lietošanas laikā neatstājiet ēdiena gatavošanas traukus bez uzraudzības.
- Katla pamatnes diametram jāatbilst indukcijas elementa izmēram. Ja katls ir pārāk mazs, elements var nesajust katlu un neieslēgties.

Stikla vāka lietošana

- Izmantojot stikla vākus, izvairieties no krasām temperatūras izmaiņām.
- NELIECIET karstu vāku aukstā ūdenī.
- Ja zem vāka izveidojas vakuums, nemēģiniet noņemt vāku. Vispirms izslēdziet siltuma avotu un noņemiet visu katlu no degļa. Tad lēnām atbrīvojiet vāku.
- NELIETOJIET stikla vākus ar plaisām vai skrāpējumiem. Ja vāks ir iekrāsājis vai tajā ir dziļi skrāpējumi, tas var pēkšņi saplīst. Sazinieties ar Klientu apkalpošanas centru, lai pasūtītu jaunu vāku.
- Nelieciet stikla vākus tieši virs vai tieši zem sildelementiem.

Rokturi

- Valīgi rokturi – periodiski pārbaudiet, vai rokturi nav kļuvuši vaļīgi. Ja rokturis vairs neturas cieši, nemēģiniet to salabot. Sazinieties ar Klientu apkalpošanas centru, lai pasūtītu citu rokturi.
- Roktura pozīcija gatavošanas laikā: novietojiet katlus tā, lai rokturi neatrastos virs karstiem degļiem, un neļaujiet rokturiem pārkarāties pāri plīts malām vietās, kur tos var aizķert.

Ja komplektā ir iekļauti piederumi:

- Neilona piederumi ir karstumizturīgi līdz 200 °C.
- Drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

GATAVOŠANA.

- Gatavojiet uz degļa, kura izmērs atbilst izvēlētajam ēdiena gatavošanas trauka pamatnes diametram.
- Gatavojot uz gāzes plīts, noregulējiet liesmu tā, lai tā nepieskartos ēdiena gatavošanas trauka malām.
- Vāka izmantošana ievērojami samazina gatavošanai patērēto enerģiju.
- Mēs iesakām lietot eļļu vai sviestu. Neaizmirstiet, ka dažas eļļas un taukvielas deg pie zemākas temperatūras. Lietojiet eļļas un taukvielas ar augstu dūmošanas punktu. Ja gatavojat ar eļļu, ielejiet līdz istabas temperatūrai sasīlušu eļļu iepriekš sakarsētā ēdiena gatavošanas traukā.
- NELIETOJIET nekāda veida eļļas izsmidzinātājus, tostarp aerosolus, miglošanas un sūkņa izsmidzinātājus. Šie izsmidzinātāji var radīt nogulsņumus, kurus ir grūti notīrīt no visiem ēdiena gatavošanas trauku veidiem.
- Pirms produktu ielikšanas traukā ļaujiet eļļai vai sviestam sakarsēt ēdiena gatavošanas traukā.
- NESTEIDZINIET sakarsēšanas procesu, izmantojot augstas temperatūras iestatījumu.
- Ēdiena gatavošanas traukam ir liels karstuma vadāmība, tādēļ ēdiens un eļļa var ļoti ātri sadegt. Vienmēr gatavojiet uz zemas vai vidējas uguns un lietojiet augstākās temperatūras iestatījumu tikai šķidruma vārīšanai. Lietojiet vidējas līdz augstas temperatūras iestatījumu apcepšanai, sautēšanai, ātrai apcepšanai un šķidruma novārīšanai. Uzsildot ēdienu, lēni vārot vai gatavojot smalkas mērces, lietojiet zemas temperatūras iestatījumu.
- NEKĀDĀ GADĪJUMĀ nepārkarsējiet ēdiena gatavošanas traukus. Pārsniedzot 260°C, nepiedeģošais PTFE pārklājums var sākt bojāties.
- Pirms katla sakarsēšanas vienmēr ielejiet eļļu vai ielieciet sviestu. NEATSTĀJIET tukšu katlu uz karsta degļa un neļaujiet katlam izvērtēt siltumam. Tas var sabojāt ēdiena gatavošanas trauku anodu.
- Vienmērīgi gatavojiet ēdiena gatavošanas traukus, izmantojot zemas temperatūras iestatījumu. Liels karstums var sabojāt ēdiena gatavošanas trauku apdari.
- NEKĀDĀ GADĪJUMĀ nelietojiet metāla piederumus uz nepiedeģošām virsmām. Lai pasargātu ēdiena gatavošanas trauku nepiedeģošo apdari, ieteicams izmantot plastmasas, gumijas vai koka piederumus.
- NEGRIEZIET ēdienu gatavošanas traukā.
- Lietojot halogēna, keramikā un indukcijas plīts virsmu, gādājiet, lai uz plīts virsmas un ēdiena gatavošanas traukiem nebūtu nekādu grūžu, jo tie var saskrāpēt plīts virsmu.
- NEKĀDĀ GADĪJUMĀ nestumiet un nevelciet katlus pa plīts virsmu gatavošanas laikā, jo šādi to var saskrāpēt. Vienmēr paceliet katlu.

KĀ RŪPĒTIES PAR ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKIEM.

Ēdiena gatavošanas trauku tīrīšana

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem atdzist un rūpīgi notīriet tos.
- NELIETOJIET aukstu ūdeni uz karstiem ēdiena gatavošanas traukiem. Ļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem pilnībā atdzist.
- Šos KitchenAid ēdiena gatavošanas traukus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Lai iegūtu labāku rezultātu, lietojiet ražotāja ieteiktos trauku mazgāšanas līdzekļus un ciklus.
- Lai pasargātu savus KitchenAid ēdiena gatavošanas traukus, tos ieteicams mazgāt siltā ziepjūdenī, noskalot un noslaucīt ar mīkstu dvieli.
- NELIETOJIET tērauda vilnas vai neilona švammes.
- NELIETOJIET cepeškrāsns tīrīšanas, abrazīvus vai hloru un balinātāju saturošus līdzekļus.
- NESKRĀPĒJIET nepiedeģošo pārklājumu.
- Nemērcējiet ēdiena gatavošanas traukus ilgi.
- Pirms novietošanas glabāšanā VIENMĒR gādājiet, lai ēdiena gatavošanas trauki būtu tīri.

Stikla vāka tīrīšana

- NEKĀDĀ GADĪJUMĀ nelietojiet metāla piederumus, asus instrumentus, cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai citus agresīvus abrazīvus līdzekļus, kas var sabojāt vai novājināt stiklu.
- Stikla vākus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Vākus var arī mazgāt karstā ziepjūdenī, pēc tam uzreiz noslaucot, lai izvairītos no ūdens traipiem.

Ēdiena gatavošanas trauku pareiza glabāšana

- Glabājot ēdiena gatavošanas traukus ar citiem metāla piederumiem, var saskrāpēt vai sabojāt nepiedeģošā pārklājuma virsmu.
- lievietojot KitchenAid ēdiena gatavošanas traukus vienu otrā, ievērojiet piesardzību. Ieteicams izmantot katlu aizsargus.

GARANTĪJA UN APKOPE.

KitchenAid ēdiena gatavošanas trauku garantija

KitchenAid ēdiena gatavošanas trauku ierobežotā mūža garantija ir spēkā Eiropā, Tuvajos Austrumos un Āfrikā.

Bojājumi pēc saņemšanas

Ja pēc saņemšanas un pārbaudes atklājas, ka izstrādājums ir defektīvs, KitchenAid aizstās to identisku vai līdzīgu precī vai detaļu. Šī garantija attiecas uz sākotnējo patērētāju, uzrādot pirkuma čekū ar pirkuma datumu; šo garantiju nevar nodot citai personai.

Uz ko neattiecas garantija

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

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

KITCHENAID NEUZŅEMAS ATBILDĪBU PAR NETIEŠĪM ZAUDĒJUMIEM

Klientu apkalpošana

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

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

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

KitchenAid Europa, Inc.
 POBOX 19
 B-2018 ANTWERP 11
 BELĢIJA

Pārejām valstīm: international.kitchenaid.com



Naszym zadaniem jest stale pomagać Państwu w przygotowywaniu pysznych dań dla rodziny i przyjaciół. Aby przedłużyć żywotność i poprawić parametry użytkowe Państwa naczyń kuchennych, prosimy korzystać z informacji z niniejszego przewodnika. Pozwoli to Państwu optymalnie użytkować i pielęgnować produkt. Państwa zadowolenie jest naszym celem nr 1.

OSTRZEŻENIA.

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

- PILNUJ, aby podczas gotowania dzieci nie zbliżyły się do kuchenki.
- Używając gorących naczyń stosuj rękawice i łapy kuchenne.
- NIGDY nie pozostawiaj naczyń bez nadzoru podczas ich aktywnego użytkowania.
- Naczynia kuchenne KitchenAid można stosować w piekarniku do temperatury 260°C, dla szklanej pokrywy 220°C.
- NIE stosować na grillu.
- NIE stosować w kuchenke mikrofalowej.

UŻYTKOWANIE NACZYŃ.

Przed pierwszym użyciem

- Usuń wszystkie elementy opakowania i etykiety. Poddaj je odpowiedniemu recyklingowi.
- Umyj naczynia w ciepłej wodzie z detergentem i delikatnie osusz miękką ściereczką.

Źródła ciepła

Naczynia nadają się do bezpiecznego użytkowania na wszystkich kuchenkach, w tym kuchenkach indukcyjnych.

Innowacyjna technologia indukcyjna

Nasze naczynia z nieprzylepającą powłoką wyposażone są w innowacyjną technologię indukcyjną, która zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzenie ciepła bez względu na rodzaj powierzchni kuchenki. Nawet w przypadku gotowania na płycie nieindukcyjnej naczynie zapewnia szybkie, równe rozprowadzenie ciepła, co odróżnia je od tradycyjnych naczyń aluminiowych nadających się do stosowania na kuchenkach indukcyjnych.

Zalecenia dotyczące użytkowania naczyń nadających się do stosowania na płytach indukcyjnych

- Płyty indukcyjne wytwarzają bardzo intensywne ciepło w bardzo krótkim czasie. Naczynia wyposażone w naszą innowacyjną technologię indukcyjną nagrzewają się na płytach indukcyjnych bardzo szybko. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie stosować intensywnego źródła ciepła i nigdy nie pozostawiać naczynia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Średnica dna patelni powinna być równa wielkości elementu płyty indukcyjnej. Jeśli dno patelni jest zbyt małe, element płyty indukcyjnej może go nie wykryć i nie nastąpi jego uaktywnienie.

Stosowanie pokrywy szklanej

- Podczas stosowania pokrywek szklanych należy unikać ekstremalnych zmian temperatury.
- NIE zanurzaj gorącej pokrywy w zimnej wodzie.
- W przypadku wytworzenia się podciśnienia pod pokrywką nie należy podejmować prób zdejmowania pokrywy. Najpierw wyłącz źródło ciepła i zdejmij całą patelnię z palnika. Następnie powoli zwołoń pokrywkę.
- NIE używaj popysowanych lub popękanych pokrywek szklanych. W przypadku pęknięć lub głębokich rys pokrywy jej stłuczenie może nastąpić spontanicznie. Prosimy o kontakt z działem obsługi klienta w celu zamówienia nowej pokrywy.
- Nie umieszczaj pokrywek szklanych bezpośrednio na gorące elementy grzejnych ani bezpośrednio pod nimi.

Uchwyty i galki

- Luźne uchwyty – okresowo sprawdzaj uchwyty i galki, aby upewnić się, że nie są luźne. Jeśli nastąpi poluzowanie uchwytów, nie należy próbować ich naprawiać. Prosimy o kontakt z działem obsługi klienta w celu wymiany.
- Położenie uchwyty podczas gotowania: patelnie należy ustawić tak, aby uchwyty nie znajdowały się nad rozgrzаныmi palnikami i nie należy wystawiać ich poza krawędź kuchenki, gdzie można je łatwo potraścić.

Jeśli do zestawu dołączone są przybory kuchenne:

- Nylonowe przyrządy kuchenne odporne na temperatury do 200°C.
- Można myć w zmywarce.

GOTOWANIE.

- Staraj się, aby średnica palnika pod wybranym naczyniem była zbliżona do średnicy dna naczynia.
- Podczas gotowania na gazie ustaw płomień tak, aby nie sięgał do boków naczynia.
- Zastosowanie pokrywy podczas gotowania znacznie obniża zużycie energii.
- Zalecamy stosowanie oleju lub masła. Należy pamiętać, że niektóre oleje i tłuszcze palą się w niskich temperaturach. Należy stosować oleje i tłuszcze o wysokiej temperaturze dymienia. W przypadku stosowania oleju należy olej o temperaturze pokojowej do wstępnie rozgrzanego naczynia.
- NIE stosuj żadnych olejów w sprayu, w tym aerozoli, sprayów i pompek do mgły olejowej. Powodują one gromadzenie się złożeń, które są trudne do usunięcia z wszystkich typów naczyń.
- Przed dodaniem żywności rozgrzej olej/masło w naczyniu.
- NIE przyspieszaj procesu wstępnego rozgrzewania przez stosowanie dużego ognia (silnego źródła ciepła).
- Ze względu na znakomite przewodnictwo cieplne naczynia żywność i olej bardzo szybko ulegają zwęgleniu. Zawsze gotuj na małym lub średnim ogniu, a wysoką temperaturę stosuj tylko dla wrzących cieczy. Stosuj średni i duży ogień do smażenia, smażenia w małej ilości tłuszczu, szybkiego smażenia z mieszaniem i redukowania cieczy. Stosuj mały ogień do podgrzewania żywności, gotowania na wolnym ogniu i do przygotowania delikatnych sosów.
- NIGDY nie przegrzewaj naczyń. Przy użytkowaniu w temperaturze ponad 260°C nieprzylepająca powłoka PTFE może się zacząć rozkładać.
- Przed rozgrzaniem nałóż olej lub masło na patelnię. NIE pozostawiaj pustej patelni na gorącym palniku ani nie rozgrzewaj patelni na sucho. Może to uszkodzić wykończenie naczynia.
- Naczynia należy użytkować na małym i średnim ogniu. Duży ogień może uszkodzić wykończenie naczynia.
- NIGDY nie używaj przyborów kuchennych do nieprzystosowanych naczyń. W celu ochrony wykończenia naczyń zalecamy jest stosowanie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego, gumy lub drewna.
- NIE krój wewnątrz naczyń.
- Stosując płyty halogenowe, ceramiczne i indukcyjne należy na bieżąco usuwać złoże z płyty, aby nie rysować jej powierzchni.
- NIGDY nie szuraj dnem patelni ani nie przeciągaj jej po gorącej kuchenki podczas gotowania, ponieważ może to powodować zarysowania. W takim przypadku należy zawsze podnosić patelnię.

DBANIE O NACZYNIA.

Mycie naczyń

- Odczekaj, aż naczynie wytraci temperaturę i umyj je dokładnie po każdym użyciu.
- NIE wstawiaj gorącego naczynia do zimnej wody. Pozostaw naczynie do całkowitego schłodzenia.
- To naczynie KitchenAid nadaje się do mycia w zmywarkach. W celu uzyskania optymalnych wyników mycia w zmywarce należy stosować zalecane przez producenta detergenty do zmywarek i cykle mycia.
- W celu konserwacji zaleca się mycie naczyń KitchenAid w ciepłej wodzie z detergentem, płukanie i osuszenie miękkim ręcznikiem.
- NIE używaj metalowych ani nylonowych drapaków.
- NIE używaj środków do czyszczenia piekarników, innych środków ściernych ani środków zawierających chlorowe wybielacze.
- NIE uszkadzaj nieprzylepającej powierzchni.
- Nie namaczaj naczyń przez długi okres.
- Przed odstawieniem do przechowywania należy ZAWSZE sprawdzić, czy naczynie jest czyste.

Mycie szklanej pokrywy

- NIGDY nie stosuj metalowych przyborów kuchennych, ostrych przyrządów, środków do czyszczenia piekarników lub innych agresywnych materiałów ściernych, które mogą uszkodzić lub osłabić szkło.
- Szklane pokrywy można myć w zmywarce. Pokrywkę można również myć w gorącej wodzie z detergentem, a następnie jak najszybciej osuszyć, aby zapobiec powstawaniu plam po wodzie.

Prawidłowe przechowywanie naczyń

- Przechowywanie naczyń razem z innymi przybarami metalowymi może być przyczyną zarysowań lub złuszczeń na powierzchni nieprzylepającej powłoki.
- Należy ZAWSZE starannie układać naczynia KitchenAid. Zalecane jest stosowanie osłon patelni.

GWARANCJA I SERWIS.

Gwarancja na naczynia KitchenAid

Ograniczona dożywotnia gwarancja na naczynia KitchenAid obowiązująca w Europie, na Bliskim Wschodzie i w Afryce.

Uszkodzenie przy odbiorze:

Jeśli przy odbiorze i sprawdzaniu produktu okazało się, że jest on uszkodzony, KitchenAid wymienia produkt lub część na element identyczny lub podobny. Niniejsza gwarancja ogranicza się do pierwotnego konsumenta i wymaga przedstawienia opatrzonego datą dowodu zakupu, a prawo do ochrony gwarancyjnej nie podlega przeniesieniu na kolejnego użytkownika.

Czego nie obejmuje gwarancja:

1. Uszkodzeń spowodowanych eksploatacyjnym zużyciem, takich jak zarysowania, wgniecenia, plamy lub odbarwienia na wszystkich powierzchniach, w tym powłokach nieprzylepających, lub innych uszkodzeń, które nie osłabiają właściwości użytkowych naczynia.
2. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym obchodzeniem się z produktem, przegrzaniem, wypadkiem, niewłaściwym użyciem, 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.
3. Uszkodzeń lub rozbicia patelni lub pokrywek spowodowanych upuszczeniem lub uderzeniem.
4. Kosztów wysyłki, przewozu lub ubezpieczenia poniesionych w celu dostarczenia części zamiennych lub zwrotu wadliwych produktów do autoryzowanego centrum serwisowego KitchenAid.
5. Stosowania niniejszego produktu w zastosowaniach komercyjnych.
6. Drobnych niedoskonałości lub skaz spowodowanych wahaniami właściwości farby, emalii, metali, tworzyw sztucznych, silikonu, ceramiki lub szkła.
7. Produktów zamiennych lub części przy stosowaniu poza Europą, Bliskim Wschodem i Afryką. KitchenAid nie zapłaci w następujących przypadkach: koszty napraw lub wymiany w sytuacjach nieobjętych gwarancją ponosi klient. Czynnności serwisowe muszą być wykonywane przez autoryzowane centrum serwisowe KitchenAid.
8. Powierzchni uszkodzonych wskutek interakcji chemicznej lub działania środków do czyszczenia, w tym również, ale nie tylko, zmywaków druczianych, ściernych środków do czyszczenia lub automatycznych zmywarek.
9. Wymiany zestawów naczyń, wymianie podlegają wyłącznie wadliwe części lub produkt.

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

KITCHENAID NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA ŻADNE SZKODY POŚREDNIE

Obsługa klienta

W przypadku jakichkolwiek pytań lub aby zlokalizować najbliższe autoryzowane centrum obsługi KitchenAid prosimy skorzystać z poniższych danych kontaktowych:

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

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

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

Pozostałe kraje: 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 produtos de cozinha, mantenha este guia acessível. Assim, saberá sempre como utilizar e cuidar dos seus produtos corretamente. O nosso objetivo n.º 1 é a satisfação dos clientes.

AVISOS.

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

- NÃO permita a presença de crianças perto dos produtos durante a sua utilização.
- Utilize pegas ou luvas de forno para manusear produtos de cozinha quentes.
- NUNCA deixe os produtos de cozinha sem vigilância durante a sua utilização.
- Os produtos de cozinha KitchenAid podem ir ao forno até 260°C, tampa de vidro até 220°C.
- NÃO utilize os produtos sob a resistência grill.
- NÃO utilize os produtos no micro-ondas.

UTILIZAR OS PRODUTOS DE COZINHA.

Antes da primeira utilização

- Retire todos os materiais de embalagem e etiquetas. Recicle-os corretamente.
- Lave com água morna e sabão, enxague e seque cuidadosamente com um pano macio.

Fontes de calor

Produtos seguros para utilização em todas as superfícies de cozedura, incluindo placas de indução.

Tecnologia de indução inovadora

Os nossos produtos de cozinha antiaderentes estão equipados com uma inovadora tecnologia de indução, que permite uma distribuição rápida e uniforme do calor, independentemente do tipo de superfície de cozedura. Mesmo ao cozinhar numa placa sem indução, estes produtos de cozinha oferecem uma distribuição de calor rápida e uniforme, diferente dos produtos de cozinha tradicionais em alumínio, adequados à indução.

Recomendações para a utilização de produtos de cozinha equipados para indução

- As placas de indução desenvolvem um calor muito intenso num espaço de tempo muito curto. Os produtos de cozinha equipados com a nossa inovadora tecnologia de indução aquecem muito rapidamente nas placas de indução. Tenha o cuidado de não utilizar um nível de calor muito intenso e de nunca deixar os produtos de cozinha sem vigilância durante a utilização.
- O diâmetro da base do tacho deve ser igual ao tamanho do elemento de indução. Se o tacho for demasiado pequeno, o elemento pode não detetar o tacho e não se ativar.

Utilizar a tampa de vidro

- Quando utilizar as tampas de vidro, evite mudanças bruscas de temperatura.
- Não mergulhe tampas quentes em água fria.
- Caso ocorra o efeito de vácuo na tampa, não tente retirá-la. Primeiro, desligue a fonte de calor e afaste o tacho da superfície de aquecimento. De seguida, solte lentamente a tampa.
- Não utilize tampas de vidro com rachaduras ou arranhões. Se a tampa apresentar rachaduras ou arranhões profundos, pode ocorrer a quebra espontânea. Contacte o serviço de apoio ao cliente para encomendar uma nova tampa.
- Não coloque as tampas de vidro diretamente por cima ou diretamente por baixo dos elementos de aquecimento.

Pegas e manipul

- Pegas soltas – verifique periodicamente as pegas e os manipul para se certificar de que não estão soltos. Se as pegas se soltarem, não tente repará-las. Contacte o serviço de apoio ao cliente para proceder à substituição.
- Posição da pega ao cozinhar: posicione os produtos de modo a que as pegas não se encontrem sobre superfícies quentes e não permita que as pegas permaneçam para além do rebordo da superfície de aquecimento, uma vez que os produtos podem ser derrubados.

Se o seu conjunto incluir utensílios:

- Utensílios em nylon resistentes ao calor até 200°C.
- Pode lavar-se na máquina.

COZINHAR.

- Cozinhe numa superfície de aquecimento com um diâmetro semelhante ao do produto de cozinha selecionado.
- Ao cozinhar num fogão ou placa a gás, ajuste a chama para não queimar os lados do produto.
- A utilização de uma tampa ao cozinhar reduz consideravelmente o consumo de energia.
- É recomendável utilizar óleo ou manteiga. Lembre-se que alguns óleos e gorduras queimam a temperaturas inferiores. Utilize óleos e gorduras com um ponto de saturação elevado. Para cozinhar com óleo, adicione óleo à temperatura ambiente ao produto de cozinha pré-aquecido.
- NÃO utilize qualquer tipo de óleo em spray, incluindo aerossóis, nebulizadores e bombas de pulverização. Os sprays podem causar a acumulação de resíduos difíceis de remover em todos os tipos de produtos de cozinha.
- Aqueça o óleo/a manteiga no produto de cozinha antes de adicionar os alimentos.
- NÃO acelere o processo de pré-aquecimento utilizando um nível de calor intenso.
- Devido à excelente condutividade de calor dos produtos de cozinha, os alimentos e o óleo podem carbonizar muito rapidamente. Cozinhe sempre a um nível de calor baixo a médio e utilize o calor intenso apenas para ferver líquidos. Utilize um nível de calor médio a elevado para crestar, saltear, fritar e reduzir líquidos. Utilize um nível de calor baixo para aquecer alimentos, apurar ou preparar molhos delicados.
- Nunca sobreaqueça o seu produto de cozinha. Ao exceder a temperatura de 260°C, o revestimento antiaderente com PTFE pode começar a deteriorar-se.
- Aplique sempre óleo ou manteiga no tacho antes de aquecer. Não deixe um tacho vazio numa superfície de aquecimento quente nem permita que o líquido no tacho ferva até evaporar. Esta situação pode danificar o acabamento do produto.
- Utilize sempre o produto de cozinha com regulações de calor baixo. O aquecimento elevado pode danificar o acabamento da cozinha.
- Nunca utilize utensílios metálicos em qualquer superfície antiaderente. Evite a utilização de utensílios de plástico, borracha ou madeira para proteger o acabamento antiaderente dos produtos.
- Não corte os alimentos dentro dos produtos de cozinha.
- Ao utilizar superfícies de aquecimento de halogénio, cerâmica e indução, certifique-se de que a superfície de aquecimento e o produto de cozinha não apresentam resíduos para não danificar a superfície.
- Nunca puxe nem arraste os tachos sobre o fogão durante a cozedura para evitar riscar a superfície do mesmo. Levante sempre os tachos.

MANUTENÇÃO DOS PRODUTOS DE COZINHA.

Limpar os produtos de cozinha

- Deixe os produtos de cozinha arrefecer ao ar e limpe-os corretamente após cada utilização.
- Não coloque produtos de cozinha quentes sob água fria. Deixe os produtos de cozinha arrefecer totalmente.
- Este produto KitchenAid pode lavar-se na máquina. Para obter os melhores resultados de lavagem na máquina de lavar loiça, empregue os detergentes e os ciclos recomendados pelo fabricante da máquina.
- Para preservar os seus produtos de cozinha KitchenAid, é recomendável lavá-los com água morna e detergente, enxaguar e secar com um pano macio.
- NÃO utilize esfregões de palha de aço ou nylon.
- NÃO utilize detergentes de limpeza de fornos, detergentes abrasivos ou que contenham cloro para branqueamento.
- NÃO arranhe o revestimento antiaderente.
- Não coloque os produtos de molho durante períodos de tempo prolongados.
- Certifique-se SEMPRE de que os produtos de cozinha estão limpos antes de os guardar.

Limpar a tampa de vidro

- Nunca utilize utensílios de metal, instrumentos afiados, produtos de limpeza de fornos ou outros produtos abrasivos agressivos que possam danificar ou enfraquecer o vidro.
- As tampas de vidro podem ser lavadas na máquina. Também pode lavar as tampas com água morna e sabão, secando-as imediatamente para evitar as manchas causadas pela água.

Guardar os produtos de cozinha corretamente

- Guardar os produtos de cozinha em conjunto com outros objetos de metal pode arranhar ou lascar a superfície de revestimento antiaderente.
- Guarde sempre os seus produtos de cozinha KitchenAid cuidadosamente. É recomendável utilizar bases de proteção para os produtos.

GARANTIA E ASSISTÊNCIA.

Garantia para produtos de cozinha KitchenAid

Garantia vitalícia para os produtos de cozinha KitchenAid válida na Europa, Médio-Oriente e África.

Danos detetados aquando da receção:

Se o produto for considerado defeituoso aquando da respetiva receção e inspeção, a KitchenAid procede à substituição do produto ou da peça em causa por um item idêntico ou semelhante. 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:

1. Danos provocados pelo desgaste normal, tais como arranhões, amolgadelas, manchas ou descoloração em todas as superfícies, incluindo revestimentos antiaderentes, ou outros danos que não prejudiquem a função do produto de cozinha.
2. Danos provocados pelo manuseamento incorreto, sobreaquecimento, 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.
3. Danos ou quebras de produtos ou tampas devido a quedas ou impactos.
4. Custos de envio, frete ou seguro para entrega das peças de substituição ou devolução de produtos defeituosos a um Centro de Assistência Autorizado KitchenAid.
5. Utilização deste produto em aplicações comerciais.
6. Pequenas imperfeições ou manchas devido a variações da tinta, esmalte, metal, plástico, silicone, cerâmica ou vidro.
7. Produtos ou peças de substituição quando utilizados fora da Europa, Médio Oriente e África. A KitchenAid não pagará: o custo de reparação ou substituição inerentes às circunstâncias de exclusão, devendo este ser assumido pelo cliente. A assistência deve ser fornecida por um Centro de Assistência KitchenAid Autorizado.
8. Danos na superfície causados pela interação química ou por agentes de limpeza, incluindo, entre outros, esfregões, detergentes abrasivos ou máquinas de lavar loiça automáticas.
9. Substituição de conjuntos de produtos de cozinha, sendo que apenas a peça ou o item com defeito será substituído.

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 qualquer dúvida ou para encontrar o Centro de Assistência Autorizado da KitchenAid mais próximo, utilize os detalhes de contacto abaixo indicados:

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

☎ 00800 38104026

🌐 www.kitchenaid.eu

✉ Endereço postal:

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

Para todos os outros países: international.kitchenaid.com



Ne angajăm să vă ajutăm să preparați mereu mese delicioase pentru familie și prieteni. Pentru a asigura longevitatea și performanțele articolelor pentru gătit, țineți la îndemână acest ghid. Vă va ajuta să folosiți și să îngrijiiți produsul cât mai bine cu putință. Satisfacția dvs. este obiectivul nostru nr. 1.

AVERTISMENTE.

Citiți cu atenție și pe îndelete toate informațiile de siguranță înainte de a folosi acest produs!

- NU permiteți accesul copiilor în apropierea cuptorului cât timp gătiți.
- Folosiți pernuțe sau mănuși pentru cuptor când manevrați articolele pentru gătit fierbinți.
- Nu lăsați NICIODATĂ articolele pentru gătit nesupravegheate cât timp gătiți.
- Articolele pentru gătit KitchenAid sunt compatibile în cuptor la temperaturi de până la 260°C, iar capacul de sticlă până la 220°C.
- A NU se utiliza pe grătar.
- A NU se utiliza în cuptorul cu microunde.

FOLOSIREA ARTICOLELOR PENTRU GĂTIT.

Înainte de prima utilizare

- Îndepărtați toate materialele de ambalare și etichetele. Vă rugăm să reciclați în mod adecvat.
- Spălați cu apă caldă în care ați dizolvat săpun; clătiți și uscați bine cu o lavetă moale.

Surse de căldură

Compatibil pentru utilizare pe toate suprafețele de gătit, inclusiv plite cu inducție.

Tehnologia de inducție inovatoare

Articolele noastre pentru gătit antiaderente sunt prevăzute cu o tehnologie de inducție inovatoare, care asigură distribuția rapidă și uniformă a căldurii indiferent de tipul suprafeței de gătit. Chiar și când se gătește pe o plită fără inducție, acest articol pentru gătit vă asigură distribuția rapidă și uniformă a căldurii, ceea ce diferă față de articolele pentru gătit din aluminiu tradiționale care sunt în mod obișnuit adecvate pentru inducție.

Recomandări privind utilizarea articolelor pentru gătit prevăzute cu inducție

- Plitele cu inducție generează o căldură foarte intensă într-o perioadă scurtă de timp. Articolele pentru gătit prevăzute cu tehnologia noastră de inducție inovatoare se vor încălzi foarte repede pe plitele cu inducție. Aveți deosebită grijă să nu utilizați un nivel de căldură mare și să nu lăsați niciodată articolul pentru gătit nesupravegheat în timpul utilizării.
- Diametrul bazei cratiței trebuie să fie egal cu dimensiunea elementului de inducție. În cazul în care cratița este prea mică, se poate ca elementul să nu o detecteze și nu se va activa.

Utilizarea capacului de sticlă

- Evitați modificările extreme de temperatură când utilizați capace de sticlă.
- NU scufundați capacul fierbinte în apă rece.
- Dacă se produce un vid cu capacul, nu încercați să îndepărtați capacul. Mai întâi, opriți sursa de căldură și îndepărtați complet cratița de pe arzător. Apoi, ridicați ușor capacul.
- NU folosiți capace de sticlă care prezintă crăpături sau zgârieturi. În cazul în care capacul este crăpat sau prezintă zgârieturi adânci, acesta se poate sparge spontan. Vă rugăm să contactați Serviciul pentru clienți pentru a comanda un capac nou.
- Nu puneți capacele de sticlă direct pe sau sub elementele de încălzire.

Mănerile și butoanele de control

- Măneri slăbite – verificați periodic mănerile și butoanele de control pentru a vă asigura că nu sunt slăbite. Dacă mănerile sunt slăbite, nu încercați să le reparați. Vă rugăm să contactați Serviciul pentru clienți pentru schimbare.
- Poziția mânerului cât timp gătiți: poziționați cratițele de așa manieră încât mănerile să nu fie deasupra arzătoarelor fierbinți și să nu permiteți ca mănerile să depășească marginea cuptorului riscând astfel să fie răsturnate.

Ustensilele de nailon:

- Ustensilele de nailon rezistă la căldură până la 200°C.
- Compatibil cu mașina de spălat vase.

GĂTITUL.

- Gătiți pe un arzător cu un diametru al bazei similar celui al articolului pentru gătit ales.
- Când gătiți la un cuptor cu gaz, reglați flacăra astfel încât să nu se extindă pe părțile laterale ale articolului pentru gătit.
- Folosirea unui capac în timpul gătitului reduce considerabil consumul de energie.
- Recomandăm folosirea de ulei sau unt. Rețineți că unele uleiuri și grăsimi ard la temperaturi mai scăzute. Folosiți uleiuri și grăsimi care au un punct de ardere ridicat. Dacă gătiți cu ulei, adăugați ulei la temperatura camerei în articolul pentru gătit preîncălzit.
- NU utilizați niciun fel de pulverizatoare de ulei, inclusiv pulverizatoare cu aerosoli, cu aburi sau cu pompiță. Aceste pulverizatoare pot cauza acumularea de reziduuri dificil de eliminat de pe toate tipurile de articole pentru gătit.
- Lăsați uleiul/untul să se încălzească în articolul pentru gătit înainte de a adăuga alimentele.
- NU grăbiți procesul de preîncălzire folosind o treaptă de căldură înaltă.
- Dată fiind conductivitatea excelentă a căldurii pe care o asigură articolul dvs. pentru gătit, alimentele și uleiul se pot carboniza foarte rapid. Gătiți întotdeauna la un nivel de căldură mic până la mediu și folosiți treptele înalte numai pentru a fierbe lichide. Utilizați un nivel de căldură mediu-înalt pentru rumenire, călire, preparare la tigaie și reducere de lichide. Utilizați un nivel de căldură mic pentru a încălzi preparatele, pentru fierbere la foc mic sau pentru prepararea sosurilor delicate.
- Nu încălziți NICIODATĂ excesiv articolul pentru gătit. În cazul încălzirii excesive la peste 260°C, stratul antiaderent din PTFE poate începe să se deterioreze.
- Puneți întotdeauna uleiul sau untul în cratiță înainte de a o încălzi. NU lăsați cratița goală pe un arzător încins și nu lăsați cratița la foc mic să se răcească. Aceasta poate deteriora finisajul articolului pentru gătit.
- Utilizați articolul pentru gătit la setările de căldură mici până la nivel de căldură înalt poate deteriora finisajul articolului pentru gătit.
- Nu utilizați articolele pentru gătit pe suprafețele antiaderente. Recomandăm ustensilele din plastic, cauciuc sau lemn pentru a proteja finisajul antiaderent al articolului pentru gătit.
- NU tăiați în articolul pentru gătit.
- Când se utilizează plite cu halogen, ceramice și cu inducție, asigurați-vă că plita și articolul pentru gătit nu prezintă reziduuri pentru a nu zgăria suprafața plitei.
- Nu mișcați și nu glisați NICIODATĂ cratițele pe aragaz în timpul gătitului, întrucât aceasta poate cauza zgârieturi. Ridicați întotdeauna cratița.

ÎNGRIJIREA ARTICOLULUI PENTRU GĂTIT.

Curățarea articolului pentru gătit

- Lăsați articolul pentru gătit să se răcească la temperatura camerei și curățați-l bine după fiecare utilizare.
- NU puneți articolul pentru gătit fierbinte sub jet de apă rece. Lăsați articolul pentru gătit să se răcească pe deplin.
- Acest articol pentru gătit KitchenAid este compatibil în mașina de spălat vase. Pentru cele mai bune rezultate în mașina de spălat vase, folosiți detergenții și ciclurile pentru mașina de spălat vase recomandate de producător.
- Pentru a proteja articolul pentru gătit KitchenAid, se recomandă să-l spălați cu apă caldă în care ați dizolvat săpun, să-l clătiți și să-l uscați bine cu un prosop moale.
- NU folosiți bureți abrazivi din sârmă sau nailon.
- NU folosiți substanțe de curățare pentru cuptor sau orice substanță de curățare care este abrazivă sau care conține înălbitor cu clor.
- NU răciți stratul antiaderent.
- Nu înmuiați articolul pentru gătit pentru perioade lungi.
- Asigurați-vă ÎNTOTDEAUNA că articolul pentru gătit este curat înainte de a-l depozita.

Curățarea capacului de sticlă

- Nu folosiți NICIODATĂ ustensile metalice, instrumente ascuțite, substanțe de curățare pentru cuptor sau alte substanțe abrazive puternice care pot deteriora sau slăbi sticla.
- Capacele de sticlă pot fi spălate în mașina de spălat vase. Puteți, de asemenea, să spălați capacele cu apă caldă în care ați dizolvat săpun; apoi uscați-le imediat pentru a evita petele de apă.

Depozitarea corespunzătoare a articolului pentru gătit

- Depozitarea articolelor pentru gătit alături de alte instrumente metalice poate cauza zgârieturi sau ciobirea suprafețelor cu strat antiaderent.
- Așezați ÎNTOTDEAUNA cu atenție articolul pentru gătit KitchenAid într-un loc ferit. Se recomandă utilizarea protecțiilor pentru cratițe.

GARANȚIE ȘI SERVICE.

Garanția articolelor pentru gătit KitchenAid

Garanție limitată pe întreaga durată de viață pentru articolele pentru gătit KitchenAid, valabilă în Europa, Orientul Mijlociu și Africa.

Deteriorare la primire:

Dacă se constată că produsul este defect la primire și examinare, KitchenAid vă asigură înlocuirea produsului sau piesei cu un articol identic sau similar. Prezența garanției este limitată la consumatorul inițial, după prezentarea unei dovezii de cumpărare care să indice data, iar acoperirea pe care o conferă nu este transferabilă.

Ce nu acoperă prezența garanției:

1. Deteriorarea în urma uzurii obișnuite, precum zgârieturi, creștături, pete sau decolorări pe toate suprafețele, inclusiv straturile antiaderente, sau alte deteriorări care nu afectează funcționarea articolului pentru gătit.
2. Deteriorarea în urma manipulării necorespunzătoare, încălzirii excesive, accidentelor, abuzului, utilizării defectuoase, incendiilor, inundațiilor, furtului, dezastrelor naturale, neglijenței, coroziunii, modificării, expunerii la temperaturi extreme sau nerespectării instrucțiunilor de utilizare și întreținere ale producătorului.
3. Deteriorarea sau ruperea cratițelor sau capacelor din cauza scăpării pe jos sau loviri.
4. Costurile de expediere, transport de marfă sau asigurare pentru expedierea pieselor de schimb sau returnarea produselor defecte la un centru de service autorizat KitchenAid.
5. Utilizarea acestui produs în aplicații comerciale.
6. Imperfecțiuni sau pete minore ca urmare a variațiilor prezentate de vopsea, email, metal, plastic, silicon, ceramică sau sticlă.
7. Produsul sau piesele de schimb atunci când utilizarea are loc în afara Europei, Orientului Mijlociu și Africii. KitchenAid nu va plăti pentru: costul reparației sau înlocuirii în circumstanțele excluse va fi suportat de către client. Activitățile de service trebuie prestate de către un centru de service autorizat KitchenAid.
8. Deteriorarea suprafețelor ca urmare a interacțiunii chimice sau agenților de curățare, inclusiv, dar fără limitare, bureți de sârmă, agenți de curățare abrazivi sau mașini de spălat vase automate.
9. Înlocuirea seturilor de articole pentru gătit; se va înlocui numai piesa defectă sau articolul defect.

Costul reparației sau înlocuirii în circumstanțele excluse. În această situație, toate costurile vor fi suportate de către client.

KITCHENAID NU ÎȘI ASUMĂ NICIO RESPONSABILITATE PENTRU DAUNE INDIRECTE

Serviciul pentru clienți

Pentru orice întrebări sau pentru a localiza cel mai apropiat centru de service autorizat KitchenAid, consultați datele de contact mai jos.

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

☎ 00800 38104026
 © www.kitchenaid.eu
 ✉ Adresă poștală:

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

Pentru toate celelalte țări: international.kitchenaid.com



Наша компания занимается производством высококачественной продукции, которая поможет вам радовать свою семью и друзей изысканными блюдами на протяжении многих лет. Благодаря данному руководству вы сможете обеспечить долгий срок службы, а также эффективное использование своей посуды. Держите руководство под рукой. В нем содержится вся необходимая информация об обращении с продукцией и ее уходе. Ваше удовольствие — наша цель № 1.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.

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

- НЕ позволяйте детям находиться рядом с плитой во время готовки.
- Используйте прихватки или кухонные рукавицы, чтобы брать горячую посуду.
- НИКОГДА не оставляйте посуду без присмотра в процессе использования.
- Посуду KitchenAid можно использовать в духовке при температуре до 260°C, стеклянная крышка — до 220°C.
- ЗАПРЕЩЕНО использовать с грилем.
- ЗАПРЕЩЕНО использовать в микроволновой печи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ.

Перед первым использованием

- Удалите все упаковочные материалы и этикетки. Просьба утилизировать их надлежащим образом.
- Вымойте в теплой мыльной воде, тщательно промойте и вытрите мягкой тканью.

Источники тепла

Подходит для использования на любых варочных поверхностях, включая индукционные.

Инновационная индукционная технология

Наша антипригарная посуда оснащена инновационной индукционной технологией, которая обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла вне зависимости от типа варочной поверхности. Даже при приготовлении на неиндукционной конфорке эта посуда обеспечит быстрое и равномерное распределение тепла, что отличает ее от традиционной алюминиевой посуды для индукционных печей.

Рекомендации по использованию индукционной посуды

- Индукционные конфорки вырабатывают очень сильный жар в короткие сроки. Посуда, оснащенная нашей инновационной индукционной технологией, будет очень быстро нагреваться на индукционных конфорках. Соблюдайте особую осторожность: не используйте сильный нагрев и никогда не оставляйте посуду без присмотра во время использования.
- Диаметр основания сковороды должен быть равен размеру индукционного элемента. Если сковорода намного меньше, элемент может не распознать ее и не активироваться.

Использование стеклянной крышки

- Избегайте резких перепадов температуры при использовании стеклянных крышек.
- ЗАПРЕЩЕНО погружать горячую крышку в холодную воду.
- Если крышка «присосалась» к посуде, не пытайтесь ее снять. Сначала отключите источник тепла и полностью снимите сковороду с конфорки. После этого медленно снимите крышку.
- ЗАПРЕЩЕНО использовать стеклянные крышки с трещинами и царапинами. Если ваша крышка треснула или на ней появились глубокие царапины, она может внезапно расколоться. Обратитесь в сервисный центр, чтобы заказать новую крышку.
- Не размещайте стеклянные крышки непосредственно над или под нагревательным элементом.

Ручки

- Ослабленные ручки — регулярно проверяйте ручки на предмет ослабления креплений. Если крепление ручек ослабло, не пытайтесь их починить. Обратитесь в сервисный центр для их замены.
- Положение ручек при готовке: размещайте сковородки таким образом, чтобы ручки не находились над горячими конфорками, и не допускайте, чтобы ручки выходили за край плиты, где их можно сбить.

Если данный набор включает приборы:

- Кухонные принадлежности из нейлона можно использовать при температуре до 200°C.
- Можно мыть в посудомоечной машине.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

- Готовьте на конфорке, диаметр основания которой близок к диаметру выбранной вами посуды.
- При готовке на газовой плите отрегулируйте пламя таким образом, чтобы оно не обжигало бока посуды.
- Использование крышки при готовке значительно уменьшает энергопотребление.
- Рекомендуем использовать растительное или сливочное масло. Помните, что некоторые масла и жиры горят при меньшей температуре. Используйте масла с высокой температурой дымообразования. Если вы готовите на масле, добавляйте масло комнатной температуры в предварительно разогретую посуду.
- ЗАПРЕЩЕНО использовать любые спреи, включая аэрозоли, распылители и пульверизаторы. Такие спреи могут образовывать осадок, который трудно удаляется с любых видов посуды.
- Дайте растительному/сливочному маслу нагреться в посуде, прежде чем добавлять еду.
- ЗАПРЕЩЕНО ускорять процесс нагрева за счет использования сильного огня.
- Из-за высокой теплопроводности вашей посуды, еда и масло могут очень быстро пригореть. Всегда готовьте на медленном или среднем огне, сильный огонь используйте только для кипячения жидкостей. Используйте средний или сильный огонь для подрумянивания, пассерования, зажаривания или выпаривания жидкости. Используйте медленный огонь для разогрева еды, медленного кипячения или для соусов.
- НИКОГДА не оставляйте посуду. При нагреве свыше 260°C антипригарное ПТФЭ-покрытие может начать разрушаться.
- Всегда используйте растительное или сливочное масло на сковороде для нагрева. ЗАПРЕЩЕНО оставлять пустую сковороду на включенной конфорке или позволять ей выкипать. Это может повредить покрытие посуды.
- Всегда используйте посуду на среднем или медленном огне. Сильный огонь может повредить покрытие посуды.
- НИКОГДА не используйте металлические приборы на любой антипригарной поверхности. Для защиты антипригарного покрытия вашей посуды рекомендуется использовать пластиковые, резиновые или деревянные приборы.
- ЗАПРЕЩЕНО разрезать еду внутри посуды.
- При использовании галеновых, керамических и индукционных конфорок убедитесь, что ваша конфорка и посуда не загрязнены, а потому не поцарапают поверхность конфорки.
- ОБЯЗАТЕЛЬНО поднимайте сковородку, если ее необходимо переместить в процессе готовки.

УХОД ЗА ПОСУДОЙ.

Очистка посуды

- Дайте посуде остыть, после чего тщательно вымойте после каждого использования.
- ЗАПРЕЩЕНО помещать посуду под холодную воду. Дайте ей полностью остыть.
- Эту посуду KitchenAid можно мыть в посудомоечной машине. Для лучших результатов в посудомоечной машине используйте рекомендованные производителем машины средства и циклы.
- Чтобы обеспечить долгий срок службы посуды KitchenAid, рекомендуется мыть ее в теплой мыльной воде, полоскать и вытирать мягким полотенцем.
- ЗАПРЕЩЕНО использовать стальные мочалки или нейлоновые щетки.
- ЗАПРЕЩЕНО использовать средства для чистки духовки или любые другие чистящие средства, содержащие абразивные частицы или хлорсодержащий отбеливатель.
- ЗАПРЕЩЕНО сдирать антипригарное покрытие.
- Не замачивайте посуду на длительное время.
- ВСЕГДА проверяйте, чтобы посуда была чистой, прежде чем убирать ее на место.

Чистка стеклянной крышки

- НИКОГДА не используйте металлические приборы, острые инструменты, средства для чистки духовки или другие жесткие абразивные средства, которые могут повредить или ослабить стекло.
- Стеклянные крышки можно мыть в посудомоечной машине. Также крышки можно мыть в горячей мыльной воде; после этого их необходимо сразу высушивать, чтобы избежать образования пятен от воды.

Правильное хранение посуды

- Хранение посуды вместе с другими металлическими принадлежностями может привести к появлению царапин или сколов на поверхности антипригарного покрытия.
- ВСЕГДА аккуратно размещайте посуду KitchenAid. Рекомендуется использовать защитные вкладыши для сковороды.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ.

Гарантия на посуду KitchenAid

Бессрочная ограниченная гарантия на посуду KitchenAid действует в странах Европы, Среднего Востока и Африки.

Повреждение при получении:

Если в продукте обнаружен дефект при получении и осмотре, KitchenAid обеспечит полную или частичную замену продукта на идентичный или похожий. Данная гарантия предоставляется изначальным покупателям при предоставлении доказательства покупки с указанием даты и не подлежит передаче.

Что не покрывается гарантией:

1. Повреждения при обычном износе, такие как царапины, вмятины, пятна или выцветание всех поверхностей, включая антипригарное покрытие, либо другие повреждения, которые не ухудшают функции посуды.
2. Повреждение в результате ненадлежащего использования, перегрева, аварии, злоупотребления, неправильного использования, пожара, наводнения, кражи, стихийных бедствий, пренебрежения, коррозии, модификации, воздействия экстремальной температуры или несоблюдения инструкций производителя по использованию и уходу.
3. Повреждение или поломка сковородок или крышек в результате падения или удара.
4. Стоимость доставки, фрахта или страховки при поставке запасных частей или возврате дефективных продуктов в авторизованный сервисный центр KitchenAid.
5. Использование данной продукции в коммерческих сферах.
6. Незначительные недостатки или дефекты по причине отличающегося цвета краски, эмали, металлов, пластика, силикона, керамики или стекла.
7. Замена продукта или его частей при использовании за пределами Европы, Среднего Востока или Африки. KitchenAid не оплачивает: стоимость ремонта или замены при исключенных обстоятельствах оплачивается за счет покупателя. Обслуживание должно производиться авторизованным сервисным центром KitchenAid.
8. Повреждение поверхности в результате химической реакции или воздействия чистящих средств, включая в том числе металлические губки, абразивные чистящие средства или автоматические посудомоечные машины.
9. Замена наборов посуды, заменяются только дефектные детали или предметы.

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

KITCHENAID НЕ БЕРЕТ НА СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ

Отдел обслуживания клиентов

Чтобы задать любой вопрос или найти ближайший официальный сервисный центр KitchenAid, воспользуйтесь приведенными ниже контактными данными:

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

☎ 00800 38104026

🌐 www.kitchenaid.eu

✉ Почтовый адрес:

KitchenAid Europa, Inc.

PO BOX 19

B-2018 ANTWERP 11

БЕЛЬГИЯ

Для всех других стран: international.kitchenaid.com



Sme odhodlaní pomáhať vám celoživotne pripravovať chutné jedlá pre svojich blízkych a priateľov. Aby ste zaručili dlhú trvácnosť a účinnosť svojho kuchynského riadu, majte túto príručku po ruke. Ponúkne vám najlepší spôsob, ako používať a starať sa o produkt. Vaša spokojnosť je našim najvyšším cieľom.

UPOZORNENIA.

Všetky bezpečnostné informácie si pred používaním produktu starostlivo a dôkladne prečítajte!

- NEDOVOLTE deťom pohybovať sa v blízkosti sporáka pri varení.
- Pri narábaní s horúcim riadom použite kuchynské rukavice alebo chňapky.
- Počas používania riad NIKDY nenechávajte bez dozoru.
- Riad KitchenAid je možné používať v rúre do teploty 260°C, sklenená pokrievka do teploty 220°C.
- NEPOUŽÍVAŤ pod grilom.
- NEPOUŽÍVAŤ v mikrovlnnej rúre.

POUŽÍVANIE KUCHYNSKÉHO 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 pomocou mäkkej utierky.

Zdroje ohrevu

Vhodné na použitie na všetkých zdrojoch ohrevu vrátane indukcie.

Inovatívna indukčná technológia

Náš kuchynský riad s nepriľnavou úpravou je vybavený inovatívnou indukčnou technológiou, ktorá umožňuje rýchlu a rovnomernú distribúciu tepla bez ohľadu na použitý typ ohrevu. Dokonca aj počas varenia na platinách bez indukcie, tento riad umožňuje rýchlu a rovnomernú distribúciu tepla odlišní od bežného hliníkového riadu vhodného na indukčné sporáky.

Odporúčenia pre používanie riadu určeného pre indukčný ohrev

- Indukčné varné dosky sa veľmi rýchlo prudko zohrejú. Náš kuchynský riad vybavený inovatívnou indukčnou technológiou sa na indukčných varných doskách veľmi rýchlo zohreje. Dbajte na to, aby ste nepoužívali vysoké teploty ohrevu a počas používania riad nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Priemer dna panvice by mal byť rovnaký ako rozmer indukčného prvku. Ak je panvica príliš malá, prvok panvicu nezaznamená a neaktivuje sa.

Používanie sklenenej pokrievky

- Dbajte na to, aby ste sklenené pokrievky pri používaní nevystavovali extrémnym výkyvom teplôt.
- Horúcu pokrievku NEPONÁRAJTE do studenej vody.
- Pri vzniku podtlaku sa nepokúšajte pokrievku odobrať. Najprv vypnite zdroj ohrevu a odložte celý hrniec z horáka. Potom pomaly nadvihnite pokrievku.
- Sklenenú pokrievku s prasklinami alebo škrabancami NEPOUŽÍVAJTE. Ak je pokrievka prasknutá alebo má hlboké škrabance, môže sa samovoľne rozbiť. Ak si chcete objednať novú pokrievku, obráťte sa na oddelenie služieb pre zákazníkov.
- Sklenenú pokrievku neumiestňujte priamo na alebo priamo pod ohrievacie telesá.

Rúčky a guľaté rukoväte

- Uvoľnené rúčky – pravidelne kontrolujte rúčky a guľaté rukoväte, či nie sú uvoľnené. Ak sa rúčky uvoľnia, nepokúšajte sa ich opravovať. Požiadajte oddelenie služieb pre zákazníkov o výmenu.
- Poloha rúčok pri varení: panvice umiestnite tak, aby sa rúčky nenachádzali nad horúcimi horákmi. Dbajte tiež na to, aby nevytrčali mimo sporáka, kedy by panvice bolo možné prevrhnúť.

Ak je súčasťou súpravy aj náčinie:

- Nylonové kuchynské náčinie odolné voči teplote do 200°C.
- Vhodné na použitie v umývačke riadu.

VARENIE.

- Jedlo pripravujte na platni alebo horáku, ktoré majú podobný priemer ako kuchynský riad, ktorý ste si vybrali.
- Keď varíte na plynovom sporáku, upravte plameň tak, aby nepresahoval okraje riadu.
- Používanie pokrievky pri varení výrazne znižuje spotrebu energie.
- Odporúčame používať olej alebo maslo. Nezabúdajte, že niektoré oleje a tuky sa pripalujú už pri nižších teplotách. Používajte oleje a tuky, ktoré majú vysoký bod dymivosti. Ak varíte na oleji, na predhriaty riad pridajte olej s izbovou teplotou.
- NEPOUŽÍVAJTE žiaden typ olejov v spreji, vrátane aerosolov, rozprašovačov a pumpičkových sprejov. Tieto oleje v spreji prispievajú k vytváraniu usadením, ktoré sa ťažko odstraňujú zo všetkých typov kuchynského riadu.
- Pred pridaním potravín nechajte olej/maslo na panvici ohriať.
- Predhrievanie NEURÝCHLUJTE používaním silného ohrevu.
- Vďaka vynikajúcej tepelnej vodivosti kuchynského riadu sa potraviny a olej rýchlo pripália. Jedlo preto vždy pripravujte pri nízkej až strednej teplote a vysokú teplotu používajte iba na ohrev tekutín. Na opekanie, prípravu soté, osmaženie a zahusťovanie tekutín používajte strednú až vysokú teplotu. Na ohrievanie potravín, povarenie alebo prípravu jemných omáčok používajte nízku teplotu.
- Kuchynský riad NIKDY neprehrievajte. Pri prehriatí nad 260°C sa nepriľnavá povrchová úprava PTFE začne znehodnocovať.
- Pred zohrievaním vždy dajte na panvicu olej alebo maslo. Prázdnu panvicu NENECHÁVAJTE na horúcej platni alebo horáku. NEDOVOLTE, aby sa panvica zohrievala naprázdno. Môže to poškodiť povrchovú úpravu riadu.
- Kuchynský riad používajte vždy pri nízkej až strednej teplote ohrevu. Vysoká teplota môže poškodiť povrchovú úpravu riadu.
- Na nepriľnavých povrchoch NIKDY nepoužívajte kovové kuchynské náčinie. Aby ste ochránili nepriľnavý povrch kuchynského riadu, odporúčame používať plastové, gumové alebo drevené náčinie.
- Vo vnútri riadu sa nachádzajú keramické alebo indukčné varné dosky, ktoré sa nemajú čistiť. Čistite ich iba na varnej doske ani na riade nenachádzajúcom sa ostré nečistoty, ktoré by mohli poškrabať keramický povrch platne.
- Panvice po povrchu varnej dosky počas varenia NIKDY neposúvajte, mohli by ju poškrabať. Riad vždy nadvihnite.

STAROSTLIVOSŤ O KUCHYNSKÝ RIAD.

Čistenie riadu

- Po každom použití nechajte riad na vzduchu vychladnúť a potom ho poriadne vyčistite.
- Horúci riad NEVKLADAJTE do studenej vody. Panvicu nechajte panvicu riadne vychladnúť.
- Tento kuchynský riad od spoločnosti KitchenAid je možné umývať v umývačke riadu. Aby sa riad v umývačke čo najlepšie umyl, používajte výrobcom odporúčaný čistiaci prostriedok a umývací cyklus.
- Aby ste zachovali riad KitchenAid v dobrom stave, odporúča sa umývať ho v teplej mydlovej vode, opláchnuť a osušiť mäkkou utierkou.
- NEPOUŽÍVAJTE kovovú ani nylonovú drôtenku.
- NEPOUŽÍVAJTE čistiaci prostriedok na čistenie rúr ani žiadny abrazívny čistiaci prostriedok či prostriedok s chlórovým bielidlom.
- Do nepriľnavého povrchu nerobte ryhy.
- Riad dlhodobo nenamáčajte.
- Pred odložením sa VŽDY presvedčte, či je riad čistý.

Čistenie sklenenej pokrievky

- NIKDY nepoužívajte kovové kuchynské náčinie, ostré nástroje, čistiaci prostriedok na čistenie rúr alebo iné drsné abrazívne prostriedky, ktoré by sklo mohli poškodiť alebo oslabiť.
- Sklenené pokrievky je možné umývať v umývačke riadu. Pokrievky tiež môžete umyť horúcou mydlovou vodou. Aby ste predišli vodným škvrnám, ihneď ich osušte.

Správne skladovanie kuchynského riadu

- Skladovanie kuchynského riadu s inými kovovými nástrojmi môže spôsobiť poškrabanie alebo odlupovanie nepriľnavého povrchu.
- Kuchynský riad KitchenAid ZAKAŽDÝM vkladajte do seba opatrne. Odporúča sa používanie chráničov panvic.

ZÁRUKA A SERVIS.

Záruka na kuchynský riad KitchenAid

Obmedzená doživotná záruka na kuchynský riad KitchenAid je platná v Európe, na Strednom Východe a v Afrike.

Poškodenie pri preberaní:

Ak sa pri preberaní alebo kontrole zistí, že produkt je poškodený, spoločnosť KitchenAid poskytne náhradný rovnaký alebo podobný produkt alebo diel. Táto záruka je obmedzená na pôvodného spotrebiteľa po predložení dôkazu zakúpenia s uvedeným dátumom a nie je prenosná.

Čo nie je predmetom tejto záruky:

1. Poškodenie vyplývajúce z bežného opotrebovania, ako sú škrabance, preliačneniny, škvrny alebo zmena farby na všetkých povrchoch vrátane nepriľnavej povrchovej úpravy alebo iné poškodenie, ktoré nezhodnocuje funkčnosť riadu.
2. Poškodenie v dôsledku nesprávnej manipulácie, prehrievania, nehody, zneužitia, neprávneho použitia, požiaru, záplav, krádeže, zásahu vyšších síl, nedbanlivosti, korózie, úprav, vystaveniu extrémnym teplotám alebo nedodrživania pokynov výrobcu týkajúcich sa používania a starostlivosti.
3. Poškodenie a rozbitie panvic a pokrievok v dôsledku pádu alebo nárazu.
4. Prepravné a nakladacie poplatky alebo poistné na doručenie náhradných dielov alebo vrátenie poškodených produktov do autorizovaného servisného centra spoločnosti KitchenAid.
5. Používanie tohto produktu na komerčné účely.
6. Mierne nedostatky alebo chyby v dôsledku farebných odchýlok alebo odchýlok smaltu, kovov, plastov, silikónu, keramiky alebo skla.
7. Výmena produktu alebo jeho dielov mimo Európy, Stredného Východu alebo Afriky. KitchenAid nepreplatiť: náklady na opravu alebo výmenu v rámci vyňatých okolností spôsobených zákazníkom. Je potrebné, aby servis vykonávalo autorizované servisné centrum spoločnosti KitchenAid.
8. Povrchové poškodenia v dôsledku chemických reakcií alebo čistiacich prostriedkov vrátane (ale nielen) drôteniek, abrazívnych čistiacich prostriedkov alebo automatických umývačiek riadu.
9. Výmena súprav kuchynského riadu, výmení sa len chýbná časť alebo diel.

Náklady na opravu alebo výmenu za vylúčených okolností, v tomto prípade všetky náklady hradí zákazník.

SPOLOČNOSŤ KITCHENAID NEPREBERÁ ŽIADNU ZODPOVEDNOSŤ ZA NEPRIAME ŠKODY

Zákaznícke 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
 ✉ E-mailová adresa:

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

Pre všetky ostatné krajiny: international.kitchenaid.com



Zavezani smo k temu, da vam pomagamo celo življenje ustvarjati okusne jedi za družino in prijatelje. Imejte ta priročnik pri roki, da boste zagotovili dolgo življenjsko dobo vaše posode in dobre rezultate. Poučil vas bo o najboljšem načinu za uporabo in vzdrževanje vaših izdelkov. Naš glavni cilj je vaše zadovoljstvo.

OPOZORILA.

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

- Med kuhanjem otrokom NE dovolite približevanja štedilniku.
- Ko se dotikate vroče posode, uporabite kuhinjske prijemalke ali rokavice.
- Med uporabo posode NIKOLI ne pustite brez nadzora.
- Posoda KitchenAid je v pečici varno uporabljati do temperature 260°C, stekleni pokrov do 220°C.
- NE uporabljajte na žaru.
- NE uporabljajte v mikrovalovni pečici.

UPORABA POSODE.

Pred prvo uporabo

- Odstranite vso embalažo in nalepke. Ustrezno reciklirajte.
- Pomijte v topli milnici, splaknite in temeljito obrišite z mehko krpo.

Viri vročine

Varna za uporabo na vseh kuhalnih površinah, tudi indukcijskih.

Inovativna indukcijska tehnologija

Naša posoda brez prijemanja je opremljena z inovativno indukcijsko tehnologijo, ki zagotavlja hitro in enakomerno razporeditev vročine ne glede na vrsto kuhalne površine. Celo pri kuhanju na neindukcijski kuhalni plošči bo ta posoda zagotavljala hitro in enakomerno razporeditev vročine, drugače od običajne aluminijaste posode, primerne za indukcijo.

Priporočila za uporabo na štedilniku z indukcijo

- Indukcijske kuhalne plošče v zelo kratkem času ustvarijo zelo intenzivno vročino. Posoda, opremljena z našo inovativno indukcijsko tehnologijo, se bo na indukcijskih kuhalnih ploščah zelo hitro segrela. Bodite posebej previdni, da ne uporabite visoke vročine in med uporabo posode nikoli ne pustite brez nadzora.
- Premer dna posode naj bo enak velikosti indukcijskega elementa. Če je posoda premajhna, element morda ne bo zaznal posode in se ne bo aktiviral.

Uporaba steklenega pokrova

- Pri uporabi steklenega pokrova se izogibajte ekstremnim spremembam temperature.
- Vročega pokrova NE potaplajte v mrzlo vodo.
- Če pride do vakuumnega pokrova, ga ne poskušajte odstraniti. Najprej izklopite vir vročine in celotno posodo umaknite s kuhališča. Nato počasi sprostite pokrov.
- NE uporabljajte steklenih pokrovov z razpokami ali praskami. Če je pokrov počen ali ima globoke praske, se lahko spontano zlomi. Obrnite se na službo za pomoč strankam za nov pokrov.
- Steklenih pokrovov ne polagajte neposredno na ali pod grelne elemente.

Ročaji in gumbi

- Razrahljani ročaji – občasno preverite, ali ročaji in gumbi niso razrahljani. Če se ročaji razrahljajo, jih ne poskušajte popraviti. Obrnite se na službo za pomoč strankam, da jih zamenjajo.
- Položaj ročajev pri kuhanju: posode postavite tako, da se ročaji ne nahajajo nad vročimi kuhališči in da ne segajo preko roba štedilnika, saj bi vam posoda lahko padla na tla.

Če so v vašem kompletu tudi pripomočki:

- Pripomočki iz najlona, odporni na visoke temperature do 200°C.
- Za pranje v pomivalnem stroju.

KUHANJE.

- Kuhajte na kuhališču, ki je po velikosti podobno premeru dna posode, ki ste jo izbrali.
- Če kuhate na plinskem štedilniku, prilagodite plamen tako, da ne segreva stranic posode.
- Uporaba pokrova med kuhanjem močno zmanjša porabo energije.
- Priporočamo uporabo olja ali masla. Ne pozabite, da nekatera olja in maščobe zagorijo pri nižjih temperaturah. Uporabljajte olja in maščobe, ki imajo visoko dimno točko. Če kuhate z oljem, v predhodno segreto posodo dodajte olje sobne temperature.
- NE uporabljajte olja v pršilu, vključno z aerosoli, meglico ali pršili s črpalkami. Zaradi teh pršil se lahko nabirajo ostanke, ki jih je težko odstraniti z vseh vrst posode.
- Preden dodate hrano, pustite, da se olje/maslo segreje.
- NE pospešujte postopka segrevanja z uporabo visoke vročine.
- Zaradi odlične prevodnosti vročine vaše posode lahko hrana in olje hitro zoglenita. Vedno kuhajte na nizki do srednji vročini in visoko vročino uporabljajte samo za vretje. Za peko, sotiranje, hitro praženje in reduciranje tekočin uporabljajte srednjo do visoko vročino. Za pogrevanje hrane, lahno vretje ali pripravo delikatnih omak uporabljajte nizko vročino.
- Posode NIKOLI ne pregrevajte. Če jo segrejete nad 260°C, se lahko premaz proti prijemanju PTFE poškoduje.
- Olje ali maslo v posodo vedno položite pred segrevanjem. Prazne posode NE puščajte na vročem kuhališču in ne dovolite, da voda v njej do konca povre. To lahko poškoduje premaz posode.
- Posodo vedno uporabljajte pri nizkih do srednjih temperaturah. Visoka vročina lahko poškoduje premaz posode.
- Na površini proti prijemanju NIKOLI ne uporabljajte kovinskih pripomočkov. Za zaščito premaza proti sprjemanju priporočamo uporabo plastičnih, gumijastih ali lesenih pripomočkov.
- Hrane NE režejo na plošči.
- Pri uporabi keramičnih in indukcijskih kuhalnih plošč se izogibajte kuhalni plošči ali posodi ni ostankov, ki bi lahko poškodovali površino.
- Posode NIKOLI ne premikajte ali vlecite po štedilniku, če jih oporokate. Posodo vedno dvignite.

VZDRŽEVANJE POSODE.

Čiščenje posode

- Posoda naj se ohladi na zraku, po vsaki uporabi pa jo temeljito očistite.
- Vroče posode NE polagajte v mrzlo vodo. Pustite, da se popolnoma ohladi.
- Posodo KitchenAid lahko pomivate v pomivalnem stroju. Za najboljše rezultate v pomivalnem stroju uporabite detergent in program pranja, ki ju priporoča proizvajalec.
- Za zaščito posode KitchenAid priporočamo, da jo pomivate v topli milnici, splaknete in obrišete z mehko krpo.
- NE uporabljajte jeklene žičke ali najlonskih gobic za drgnjenje.
- NE uporabljajte čistila za pečico, abrazivnih čistil ali čistil, ki vsebujejo belilo s klorom.
- NE praskajte premaza proti prijemanju.
- Posode ne namakajte daljši čas.
- Preden posodo shranite, se VEDNO prepričajte, da je čista.

Čiščenje steklenega pokrova

- NIKOLI ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ostrih predmetov, čistil za pečico ali drugih močnih abrazivnih čistil, ki bi lahko poškodovala ali oslabila steklo.
- Stekleni pokrov lahko pomivate v pomivalnem stroju. Pokrove lahko pomivate tudi z vročo milnico, nato pa jih takoj osušite, da se izognete madežem, ki jih povzročata voda.

Pravilno shranjevanje posode

- Shranjevanje posode z drugimi kovinskimi pripomočki lahko povzroči praske ali odkruši premaz proti prijemanju.
- Posodo KitchenAid VEDNO previdno zložite. Priporočamo uporabo varoval za posodo.

GARANCIJA IN SERVIS.

Garancija za posodo KitchenAid

Omejena garancija za življenjsko dobo za posodo KitchenAir velja v Evropi, Bližnjem vzhodu in Afriki.

Poškodba po prejemu:

Če izdelek po prejemu pregledate in ugotovite, da je poškodovan, vam bo podjetje KitchenAid zagotovilo identičen ali podoben nadomestni izdelek ali del. Ta garancija je omejena na izvirnega kupca ob predložitvi datiranega dokazila o nakupu. Križje ni prenosljivo.

Česa ta garancija ne pokriva:

1. Poškodb zaradi običajne obrabe in poškodb, kot so praske, udrtine, madeži ali razbarvanje vseh površin, vključno s premazom proti prijemanju, ali druge škode, ki ne oslabi delovanja posode.
2. Poškodb zaradi neustreznega ravnanja, pregrevanja, nesreče, zlorabe, napačne uporabe, požara, poplave, kraje, višje sile, zanemarjanja, korozije, sprememb, izpostavljenosti ekstremnim temperaturam ali nespoštovanja proizvajalčevih navodil za uporabo in vzdrževanje.
3. Poškodb ali zlomov posode ali pokrovov zaradi padcev ali udarcev.
4. Stroškov pošiljanja, prevoza ali zavarovanja za dostavo nadomestnih delov ali vračilo poškodovanih izdelkov pooblaščenemu servisu za KitchenAid.
5. Uporabe tega izdelka v komercialne namene.
6. Manjših nepravilnosti ali napak zaradi variacij barve, emajla, kovine, plastike, silikona, keramike ali stekla.
7. Nadomestnih izdelkov ali delov pri uporabi zunaj Evrope, Bližnjega vzhoda in Afrike. Podjetje KitchenAid ne bo plačalo stroškov popravila ali zamenjave v zgornjih okoliščinah. Te nosi kupec. Storitve mora zagotoviti pooblaščen servis za KitchenAid.
8. Poškodb površine zaradi kemične interakcije ali čistilnih sredstev, med drugim blazinic za čiščenje, abrazivnih čistil ali avtomatskih pomivalnih strojev.
9. Zamenjave kompleta posode. Zamenjan bo samo poškodovan del ali izdelek.

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

KITCHENAID NE PREVZEMA NOBENE ODGOVORNOSTI ZA NEPOSREDNO ŠKODO

Služba za stranke

Za vsa vprašanja ali najbližji pooblaščen servisni center KitchenAid spodaj poiščite naše podatke za stik:

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

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

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

Za vse druge države: international.kitchenaid.com



Mi smo se posvetili da vam pomognemo da dugo stvarate izvrsne obroke za porodicu i prijatelje. Da biste osigurali dugovečnost i efikasnost svog suđa, držite ovaj priručnik nadohvat ruke. On će vas osposobiti da na najbolji način koristite i održavate svoj proizvod. Vaše zadovoljstvo je naš cilj br. 1.

UPOZORENJA.

Pre upotrebe proizvoda pažljivo i detaljno pročitajte sve bezbednosne informacije!

- NE dozvoljavajte deci da budu u blizini šporeta dok kuvate.
- Koristite držače za posude ili rukavice prilikom rukovanja sa vrućim posuđem.
- Posude NIKADA ne ostavljajte bez nadzora dok je u upotrebi.
- Posude KitchenAid se može sigurno koristiti u remi na do 260°C, stakleni poklopac do 220°C.
- NE stavljajte posude na roštilj.
- NE koristite u mikrotalasnoj.

KORIŠĆENJE POSUĐA.

Pre prve upotrebe

- Skinite svu ambalažu i oznake. Molimo reciklirajte na prikladan način.
- Operite u toploj vodi sa deterdžentom sa posuđe, isperite i temeljno posušite mekom krpom.

Izvori toplote

Bezbedno se može koristiti na svim površinama za kuvanje, uključujući indukcione ploče.

Inovativna tehnologija indukcije

Naše nelepljivo posuđe u sebi ima inovativnu tehnologiju indukcije koja omogućava brzu i ravnomernu distribuciju toplote bez obzira na vrstu površine za kuvanje. Čak i prilikom kuvanja na ne-indukcionoj ploči, ovo posuđe obezbeđuje brzu i ravnomernu distribuciju toplote, čime se razlikuje od tradicionalnog aluminijumskog posuđa pogodnog za indukcione ploče.

Preporuke za korišćenje posuđa sa tehnologijom indukcije

- Indukcione ploče razvijaju veoma intenzivnu toplotu u vrlo kratkom vremenu. Posuđe opremljeno našom inovativnom tehnologijom indukcije će da se veoma brzo zagreje na indukcionim pločama. Naročito budite pažljivi da ne koristite jaku toplotu i nikada ne ostavljajte posude bez nadzora kada je u upotrebi.
- Prečnik osnove posude treba biti veličine jednake veličini indukcionog elementa. Ako je posuda premala, može se desiti da element ne oseti posudu i neće se aktivirati.

Korišćenje staklenog poklopca

- Kada koristite staklene poklopce izbegavajte ekstremne promene temperature.
- NE potapajte vruć poklopac u hladnu vodu.
- Ako se ispod poklopca pojavi vakuum, nemojte pokušavati skinuti poklopac. Prvo isključite izvor toplote i celu posudu sklonite sa ringle. Zatim polako skinite poklopac.
- NE koristite staklene poklopce koji imaju pukotine ili ogrebotine. Ako je poklopac napuknut ili ima duboke ogrebotine, spontano može doći do loma. Da biste naručili novi poklopac obratite se Službi za korisnike.
- Staklene poklopce ne smete stavljati direktno na vrh ili direktno ispod grejnih elemenata.

Ručke i ručice

- Labave ručke – periodično proverite ručke i ručice da biste se uverili nisu labave. Ako ručke postanu labave, nemojte pokušavati da ih popravite. Za zamenu se obratite Službi za korisnike.
- Položaj ručke prilikom kuvanja: tiganj postavite tako da ručka ne bude iznad drugih vrućih ringli i ne dozvolite ručkama da prelaze preko ivice šporeta, gde bi se u njih moglo udariti.

Ako vaš set obuhvata dodatni pribor:

- Pribor od najlona koji podnosi temperaturu do 200°C.
- Može se prati u mašini za pranje sudova.

KUVANJE.

- Kuvajte na ringli koja ima sličan prečnik osnovici posuđa kojeg ste izabrali.
- Prilikom kuvanja na gasnom gorioniku podesite plamen tako da se ne uzdiže na bočnim stranama posuđa.
- Koristite poklopac kad se takvim kuvanjem znatno smanjuje potrošnja energije.
- Preporučujemo korišćenje ulja ili maslaca. Zapamtite, neka ulja i masti gore na nižim temperaturama. Koristite ulja i masti koja imaju visoku tačku dimljenja. Ako kuvate na ulju, dodajte ulje sobne temperatura u zagrijano posuđe.
- NE koristite nikakve vrste ulja u spreju, uključujući aerosole, maglice i sprej pumpice. Ti sprejevi mogu izazvati taloženje naslaga koje se teško uklanjaju sa svih vrsta posuđa.
- Pre dodavanje hrane omogućite zagrevanje ulja/maslaca u posudu.
- NE požurujte postupak zagrevanja korišćenjem jake toplote.
- Zahvaljujući odličnoj provodljivosti toplote u posudu, hrana i ulje mogu da se veoma brzo karbonizuju. Uvek kuvajte na niskoj do srednje visokoj temperaturi, a jako visoke temperature koristite isključivo za ključanje tečnosti. Koristite srednju do jaku temperaturu za brzo pečenje na jakoj vatri, sotiranje, prženje u tiganju i smanjivanje tečnosti. Koristite nisku temperaturu za zagrevanje namirnica, lagano vrenje ili pripremu delikatnih sosova.
- NIKADA nemojte pregrevati posuđe. Kada ga previše zagreje na temperaturi višoj od 260°C, nelepljivi i PTFE premaz može da se ošteti.
- Pre zagrevanja u tiganj uvek stavite ulje ili maslac. NE ostavljajte prazan tiganj na vrućoj ringli i ne dozvolite da se sva tečnost ispari iz posude. Time može da ošteti završni premaz posuđa.
- Uvijek koristite posuđe sa podešenim niskim do srednjim jačinama temperature. Jaka toplota može da ošteti završni premaz posuđa.
- NIKADA ne koristite metalni pribor na jednoj nelepljivoj površini. Za zaštititi nelepljivi završni sloja vašeg posuđa koristite plastični, gumeni ili drveni pribor.
- NE secite površine posuđa.
- Prilikom korišćenja metalogenih, keramičkih ili indukcionih ploča, pobrinite se da na ploči i posudu nema nikakvih ostataka da se ne bi oštetila površina ploče.
- NIKADA ne protresajte i ne vucite tave preko gornje površine šporeta za kuvanja jer se time mogu napraviti ogrebotine. Tiganj uvek podignite.

ODRŽAVANJE POSUĐA.

Čišćenje posuđa

- Posuđe ostavite da se ohladi na vazduhu i temeljno operite nakon svake upotrebe.
- NE stavljajte vruće posuđe pod hladnu vodu. Omogućite posudu da se sasvim ohladi.
- Ovo KitchenAid posuđe može da se pere u mašini za pranje sudova. Da biste postigli najbolje rezultate u mašini za pranje sudova koristite deterdžente i cikluse koje je preporučio proizvođač.
- Da biste očuvali svoje posuđe KitchenAid, preporučuje se da ga perete toplo sapunjavov vodi, isperete i posušiti mekim frotirom.
- NE koristite žicu ili spužve sa najlonom da biste ga istrijali.
- NE koristite sredstvo za čišćenje remi niti bilo koje abrazivno sredstvo za čišćenje koje sadrži varikinu.
- NE probijajte nelepljivi premaz.
- Nemojte potapati posuđe na duži period.
- UVEK proverite da li je posuđe čisto pre nego što ga pospremite.

Čišćenje staklenog poklopca

- NIKADA nemojte koristiti metalni pribor, oštre alate, sredstva za čišćenje remi ili druge grube abrazive koji mogu da oštete ili oslabe staklo.
- Stakleni poklopci mogu da se peru u mašini za pranje sudova. Poklopce takođe možete da operete u vrućoj vodi koja sadrži deterdžent; zatim ih odmah posušite da biste izbegli mrlje od vode.

Pravilno pospremanje posuđa

- Pospremanje posuđa zajedno s drugim metalnim predmetima može da izazove ogrebotine ili struganje po površini nelepljivog premaza.
- UVEK pažljivo smestite svoje KitchenAid posuđe. Preporučuje se upotreba štitnika za tignjeve.

GARANCIJA I SERVISIRANJE.

Garancija za posuđe KitchenAid

Ograničena doživotna garancija za posuđe KitchenAid vredi u Evropi, Bliskom istoku i Africi.

Oštećenja prilikom prijema:

Ako se prilikom prijema i pregleda proizvoda pronađe oštećenje, KitchenAid će obezbediti identičan proizvod ili zamenski deo sa istim ili sličnim artiklom. Ova garancija je ograničena na originalnog kupca, nakon predočavanja datiranog dokaza o kupovini, a pokriva nije prenosivo.

Šta se ne pokriva ovom garancijom:

- Oštećenja zbog istrošenosti normalnom upotrebom kao što su ogrebotine, udubljenja, mrlje ili gubitak boje na svim površinama uključujući nelepljivi premaz ili druga oštećenja koja ne narušavaju funkciju posuđa.
- Oštećenja zbog nepravilnog rukovanja, pregrevanja, nezgode, zloupotrebe, pogrešne upotrebe, požara, poplave, krađe, više sile, zanemarivanja, korozije, praviljenja izmena, izlaganja ekstremnim temperaturama ili nepridržavanja uputstava proizvođača o upotrebi i održavanju.
- Oštećenje ili lom tignjeva ili poklopaca zbog pada ili udara.
- Naknada za otpremu, prevoz ili osiguranje da bi se dostavili zamenski delovi ili izvršio povraćaj neispravnih proizvoda ovlašćenom servisnom centru KitchenAid.
- Korišćenje ovog proizvoda u komercijalne svrhe.
- Manje nesavršenosti ili mrlje nastale zbog varijacija u boji, glazuri, metalima, plastici, silikonu, keramici ili staklu.
- Zamenske proizvoda ili delove kad se koristi izvan Evrope, Bliskog istoka i Africe. KitchenAid ne vrši plaćanja za: troškove popravke ili zamene pod izuzetnim okolnostima snosi kupac. Servisiranje mora izvršiti ovlašćeni servisni centar KitchenAid.
- Oštećenje površina nastalih zbog hemijskih reakcija ili sredstava za čišćenje uključujući, ali ne ograničavajući na sundere za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje ili automatske mašine za pranje sudova.
- Zamena setova posuđa, samo neispravan deo ili stavka će biti zamenjeni.

Troškove opravke ili zamene u slučajevima koje ne pokriva garancija, kada sve troškove snosi kupac.

KITCHENAID NE PRIHVATA NIKAKVU ODGOVORNOST ZA INDIRECTNU 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
 BELGIJA

Za sve druge zemlje: international.kitchenaid.com