

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.

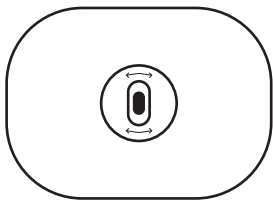
General use

- 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 (25°C) 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 AND SERVICE.

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

Damage upon receipt:

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

What is not covered by this warranty:

1. Damage from ordinary wear and tear such as scratches, dents, stains or discolouration to all surfaces (including non-stick coatings) or other damage that does not impair the function of the cookware and kitchenware.
2. Damage due to improper handling, overheating, accident, abuse, misuse, fire, flood, theft, acts of God, neglect, corrosion, modification, exposure to extreme temperatures or failure to follow the manufacturer's use and care instructions.
3. Damage or breakage of pans or lids due to dropping or impact.
4. Shipping, freight or insurance fees to deliver replacement parts or return defective products to an Authorized Customer Service Center.
5. Use of this product in commercial applications.
6. Minor imperfections or blemishes due to variations in paint, enamel, metals, plastic, silicone, ceramic, stoneware, glass or textile etc.
7. Replacement product or parts when used outside Europe, Middle East, Africa and Asia Pacific. In these circumstances, the Manufacturer will not pay for the cost of repair or replacement, and these costs shall be borne by the customer. Service must be provided by an Authorized Customer Service Center.
8. Surface damage due to chemical interaction or cleaning agents including but not limited to scouring pads, abrasive cleaners or automatic dishwashers.
9. Replacement of sets, only the defective part or item will be replaced.

MANUFACTURER DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

These provisions do not affect any statutory rights you as a customer have under applicable national regulations (e.g., on the sale of consumer goods), which may vary from country to country.

Customer Service

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

©2025 KitchenAid. All rights reserved. Used under License.

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 3 years from purchase when used for normal domestic use and in accordance with our use and care instructions. Claims under the warranty will not be approved if the product is not used in accordance with the instructions and for the intended use. This warranty is in addition to your rights under the Australian Consumer Law (if your product was purchased in Australia).

We will refund, replace or repair, (at our discretion) a product which is the subject of a valid warranty claim. A replacement product may be a new or refurbished product of the same type or a comparable product if the same product is not available. Refurbished parts may be used to repair the product.

Our 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 warranty period, the original

owner may return it to the relevant store or 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

Only for 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.

Expenses of claiming under this warranty

There are unlikely to be any expenses involved in making a warranty claim. We will only reimburse warranty claim expenses if you are entitled to being compensated for them under the Australian Consumer Law. 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 warranty 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.

Information about provider of the warranty

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.

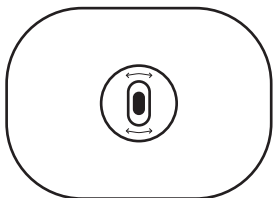
Allgemeine Gebrauchshinweise

- 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 (25°C) 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 Deckels nach 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 Antihafbeschichtungen) 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 Zerbrechen 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. Ersatzprodukt oder -teile bei Verwendung außerhalb Europas, des Nahen Ostens, Afrikas und des asiatisch-pazifischen Raums. Unter diesen Umständen übernimmt der Hersteller nicht die Kosten für die Reparatur oder den Ersatz, und diese Kosten sind vom Kunden zu tragen. Der Service muss von einem autorisierten Kundendienstzentrum durchgeführt werden.
8. Schäden an Oberflächen durch chemische Reaktion oder Reinigungsmittel wie insbesondere Scheuerschwämme, Scheuermittel oder die Reinigung in Geschirrspülautomaten.
9. Den Austausch von Kochgeschirrsätzen - hier wird nur das defekte Teil oder der defekte Artikel ersetzt.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR INDIREKTE SCHÄDEN.

Die gesetzlichen Rechte, die Ihnen nach den jeweiligen geltenden nationalen Vorschriften (z. B. über den Verbrauchsgüterkauf) als Verbraucher zustehen, bleiben von diesen Bestimmungen unberührt.

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“.

©2025 KitchenAid. Alle Rechte vorbehalten. Verwendet unter Lizenz.

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.

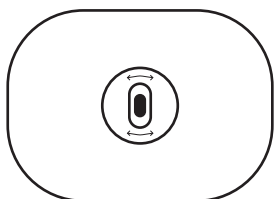
Utilisation générale

- 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 (25°C) 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.

Dommages à la réception :

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

Cette garantie ne couvre pas :

1. Les dommages provenant de l'usure normale, tels que les rayures, les déformations, les taches ou la décoloration des surfaces (y compris des revêtements antiadhésifs), ou tout autre dommage n'ayant pas d'incidence sur le bon fonctionnement de l'article et des ustensiles de cuisine.
2. Tout dommage dû à une manipulation incorrecte, à une surchauffe, à un accident, à une utilisation inadéquate, à un incendie, à une inondation, au vol, à un cas de force majeure, à la négligence, à la corrosion, à l'altération, à une exposition à des températures extrêmes ou au non-respect des instructions d'emploi et d'entretien du fabricant.
3. Tout dommage ou bris d'une poêle, d'une casserole ou d'un couvercle dû à sa chute ou à un impact.
4. Les frais d'expédition, de transport ou d'assurance liés à la fourniture de pièces de rechange ou au retour de produits défectueux à un Centre de service agréé.
5. L'utilisation de cet article à des fins commerciales.
6. Les imperfections ou défauts d'aspect mineurs dus à des variations de peinture, d'émail, de métaux, de plastique, de silicone, de céramique, de grès, de verre ou de textile, etc.
7. Remplacement du produit ou des pièces en cas d'utilisation en dehors de l'Europe, du Moyen-Orient, de l'Afrique et de l'Asie-Pacifique. Dans ces circonstances, le fabricant ne prend pas en charge les frais de réparation ou de remplacement, et ces frais sont à la charge du client. Le service doit être assuré par un centre de service après-vente 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.

Les présentes dispositions n'affectent en rien les droits statutaires dont vous bénéficiez en vertu des réglementations nationales en vigueur (relatives par exemple aux biens de consommation), qui peuvent varier d'un pays à l'autre.

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.

©2025 KitchenAid. Tous droits réservés. Utilisé sous licence.

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 VEILIGHEIDSGEGEVINGEN.

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.

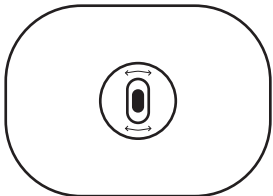
Algemeen gebruik

- 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.

Vacuümafichting

- Wacht altijd tot je voedsel is afgekoeld tot kamertemperatuur (25°C) 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-Pacific. In deze omstandigheden zal de fabrikant niet betalen voor de kosten van reparatie of vervanging, en deze kosten zullen worden gedragen door de klant. Service moet worden verleend door een Authorized 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.

Deze bepalingen doen geen afbreuk aan de wettelijke rechten die je als klant hebt op grond van de toepasselijke nationale regelgeving (bv. inzake de verkoop van consumptiegoederen), die van land tot land kan verschillen.

Klantenservice

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

©2025 KitchenAid. Alle rechten voorbehouden. Gebruikt onder licentie.

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 borosilikatglas 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. Återtvinn på lämpligt sätt.
- Skölj i vatten och torka grundligt med en mjuk trasa.

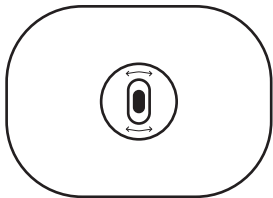
Användning - Allmänt

- Förvaringsbehållaren tål kylskåp och frys.
- Endast behållarens del av borosilikatglas 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 (25°C) 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, förvaringsutrymme (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 överlåtas.

Garantin omfattar inte följande:

1. Skada till följd av normalt slitage, såsom repor, märken, fläckar eller missfärgning på någon yta (inklusive non-stick-beläggningar) eller annan skada som inte påverkar kokkärlets eller köksartikeln 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. Ersättningsprodukt eller delar vid användning utanför Europa, Mellanöstern, Afrika och Asien och Stillahavsområdet. Under dessa omständigheter kommer tillverkaren inte att betala för kostnaden för reparation eller utbyte, och dessa kostnader ska bäras av kunden. Service måste tillhandahållas av ett auktoriserat kundservicecenter.
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.

Dessa bestämmelser påverkar inte lagstadgade rättigheter du har som konsument enligt tillämpliga nationella bestämmelser (t.ex. om försäljning av konsumentvaror), vilka kan variera från land till land.

Kundtjänst

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

©2025 KitchenAid. Med ensamrätt. Används under licens.



入门使用指引。

我们致力帮助您烹饪美味佳肴，以饗家人和朋友。为延长产品的使用寿命和性能，请妥善保存此份使用指引，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材料 and 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。

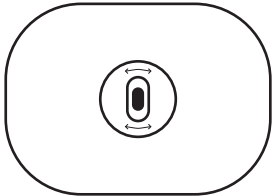
一般使用

- 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。

储存容器可搭配真空泵使用，也可单独使用。如储存容器搭配真空泵使用，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 存储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(25°C)，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、番茄醬等），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。

保修和服务。

3年保修在歐洲、中東、非洲和亞太地區有效。經 The Cookware Company Ltd., Hong Kong 認可製造。製造商提供有限保修。

收货时如已损坏：

产品如在收货时和经检查后发现有所损坏，制造商将提供相同或类似的产品或部件作更换。此保修仅限于出示注明日期的购买凭证的原消费者，并且保修范围是不可转让。

本保修不包括的内容：

1. 正常磨损造成的损坏，所有表面（包括不沾涂层）的划痕、凹痕、污渍或变色等，或其他不影响炊具和厨具功能的损坏。
2. 由于处理不当、过热、意外、滥用、误用、火灾、水灾、盗窃、天灾、疏忽、腐蚀、改装、暴露于极端温度下或不遵循制造商的使用和保养说明而造成的损坏。
3. 因跌落或撞击而损坏或破损的锅或盖子。
4. 运送更换零件或将有缺陷的产品退回授权客户服务中心的船运费、飞机运费或保险费。
5. 将本产品用于商业用途。
6. 由油漆、搪瓷、金属、塑料、硅胶、陶瓷、粗陶、玻璃或纺织品等的变化而导致的轻微瑕疵或外观瑕疵。
7. 在欧洲、中东、非洲和亚太地区以外地区使用时更换产品或零件。在这些情况下，制造商不会支付维修或更换费用，这些费用应由客户承担。服务必须由授权客户服务中心提供。
8. 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、研磨性清洁剂或自动洗碗机。
9. 厨具套装，只会更换有缺陷的部件或物品。

制造商不间接损害承担任何责任。

这些规定不影响您作为客户根据适用的国家法规（例如，关于消费品的销售）享有的任何法定权利，这些权利可能因国家/地区而异。

顾客服务

如有疑问和支持，请访问 international.kitchenaid.com。在主页上，选择您所在的国家/地区，并找到该国家/地区的 KitchenAid 网站、服务/支持/联系我们部分。

©2025 KitchenAid。保留所有权利。已获许可使用。

偏向于澳大利亚、新西兰和亚洲。

保证

我们保证该产品在按照我们的使用和保养说明，用于正常家庭使用的情况下，从购买之日起3年内不会出现材料和工艺缺陷。如果产品未按照说明和预期用途使用，则保修下的索赔将不予批准。本保修是对《澳大利亚消费者法》赋予您的权利的补充（如果您的产品是在澳大利亚购买的）。

我们将（由我们决定）退款、更换或维修有效保修索赔的产品。替代产品可以是相同类型的新品或翻新商品，也可以是同一产品（如果没有相同产品）的类似产品。翻新零件可用于维修产品。我们的保修仅适用于在保修期内因材料或工艺缺陷而出现缺陷的情况。您的保修不包括误用或疏忽处理、意外损坏或正常磨损。要根据我们的保修提出索赔，您必须拥有产品的原始购买凭证，并在要求时出示。

在澳大利亚和新西兰，如果发现您的产品在保修期内有缺陷，原拥有者可以将其退回相关商店，或拨打我们的免费电话联系我们的客户服务热线，或发送电子邮件至 support@kitchenaidtools.com 附上您的购买证明、产品缺陷照片和联系方式。

澳大利亚客服热线：1 800 918 480
新西兰客户服务热线：1 800 039 838

仅限澳大利亚

我们的产品不能被排除在《澳大利亚消费者法》外。您有权因重大故障而获得更换或退款，并有权利就任何其他可预见的损失或损害获得赔偿。如果产品的质量不合格且不构成重大故障，您也有权利要求维修或更换产品。

根据本保修索赔的费用

提出保修索赔不太可能涉及任何费用。只有在您根据《澳大利亚消费者法》有权获得赔偿的情况下，我们才会赔偿保修索赔费用。我们保修所提供的权益是在与该产品相关的法律其他权利和补救措施之外的额外权利。

在东南亚国家/地区，如果您的产品在保修期内被发现有所缺陷，原拥有者可以将其退回相关商店，或者拥有者可以通过电子邮件联系我们的客户服务 info@cookware-co.com。

有关保修提供者的信息

The Cookware Company Ltd., Hong Kong
地址：香港九龙湾38号宏照道企业广场五期1座20楼02-04室
电邮：info@cookware-co.com



入門使用指引。

我們致力助您炮製美味佳餚，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您以最佳方式使用及保養產品。令您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材料及標籤。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。

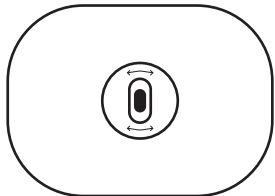
一般使用

- 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关規定。

真空密封

- 請務必等待食物冷卻至室溫後(25°C)，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。

保修和服務。

3年保修在歐洲、中東、非洲和亞太地區有效。經 The Cookware Company Ltd., Hong Kong 認可製造。製造商提供有限保修。

收貨時如已損壞：

產品如在收貨時和經檢查後發現有缺陷，製造商將提供相同或類似的產品或部件作更換。此保修僅限於出示註明日期的購買憑證的始消費者，而且保修範圍是不可轉讓的。

本保修不包括的內容：

1. 正常磨損造成的損壞，如所有表面（包括不沾塗層）的劃痕、凹痕、污漬或變色等，或其他不影響炊具和廚具功能的損壞。
2. 由於處理不當、過熱、意外、濫用、誤用、火災、水災、盜竊、天災、疏忽、腐蝕、改裝、暴露於極端溫度下或不遵循製造商的使用和保養說明而造成的損壞。
3. 因跌落或撞擊而損壞或破損的鍋或蓋子。
4. 運送更換零件或將有缺陷的產品退回授權客戶服務中心的船運費、飛機運費或保險費。
5. 將本產品用於商業用途。
6. 由油漆、搪瓷、金屬、塑料、矽膠、陶瓷、粗陶、玻璃或紡織品等的變化而導致的輕微瑕疵或外觀瑕疵。
7. 在歐洲、中東、非洲和亞太地區以外地區使用時更換產品或零件。在這些情況下，製造商不會支付維修或更換費用，這些費用應由客戶承擔。服務必須由授權客戶服務中心提供。
8. 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、研磨性清潔劑或自動洗碗機。
9. 廚具套裝，只會更換有缺陷的零件或物品。

製造商不對間接損害承擔任何責任。

這些規定不影響您作為客戶根據適用的國家法規（例如，關於消費品的銷售）享有的任何法定權利，這些權利可能因國家/地區而異。

顧客服務

如有疑問和支援，請到訪 international.kitchenaid.com。在主頁中，選擇您所在的國家/地區，並找到該國家/地區的 KitchenAid 網站、服務/支援/聯繫我們的部分。

©2025 KitchenAid。版權所有。已獲許可使用。

偏向於澳大利亞、紐西蘭和亞洲。

保證

我們保證該產品在按照我們的保養及說明，用於正常家庭使用的情況下，從購買之日起 3 年內不會出現材料和工藝缺陷。如果產品未按照說明和預期用途使用，則保修下的索賠將不予批准。本保修是對《澳大利亞消費者法》賦予您的權利的補充（如果您的產品是在澳大利亞購買的）。

我們將（由我們決定）退款、更換或維修有效保修索賠的產品。替代產品可以是相同類型的新品或翻新商品，也可以是同一產品（如果沒有相同產品）的類似產品。翻新零件可用於維修產品。我們的保修僅適用於在保修期內因材料或工藝缺陷而出現缺陷的情況。您的保修不包括誤用或疏忽處理、意外損壞或正常磨損。要根據我們的保修提出索賠，您必須擁有產品的原始購買憑證，並在要求時出示。

在澳大利亞和紐西蘭，如果發現您的產品在保修期內有缺陷，原擁有者可以將其退回相關商店，或撥打我們的免費電話聯繫我們的客戶服務熱線，或發送電子郵件至 support@kitchenaidtools.com 附上您的購買證明、產品的缺陷照片和聯繫方式。

澳大利亞客服熱線：1 800 918 480
紐西蘭客戶服務熱線：1 800 039 838

僅限澳大利亞

我們的產品不能被排除在《澳大利亞消費者法》外。您有權因重大故障而獲得更換或退款，並有權就任何其他可預見的損失或損害獲得賠償。如果產品的品質不合格且不構成重大故障，您也有權要求維修或更換產品。

根據本保修索賠的費用

提出保修索賠不太可能涉及任何費用。只有在您根據《澳大利亞消費者法》有權獲得賠償的情況下，我們才會賠償保修索賠費用。我們保修所提供的權益是在與該產品相關的法律其他權利和補救措施之外的額外權利。

在東南亞國家/地區，如果您的產品在保修期內被發現有缺陷，原擁有者可以將其退回相關商店，或者擁有者可以通過電子郵件聯繫我們的客戶服務 info@cookware-co.com。

有關保修提供者的資訊

The Cookware Company Ltd., Hong Kong
地址：香港九龍灣38號宏照道企業廣場五期1座20樓02-04室
電郵：info@cookware-co.com

KitchenAid

©2025 KitchenAid. All rights reserved. KitchenAid and the Design of the Stand Mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.
Manufactured under License by The Cookware Company Ltd., Hong Kong. See specific product for Warranty details.

