

CARE & USE
STAINLESS STEEL COOKWARE

KitchenAid

FOR THE WAY IT'S MADE.



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 ohutusteave tähelepanelikult läbi.

- Ärge lubage lapsi toiduvalmistamise ajal pliidi juurde.
- Kuuma küpsetusnõu käsitlemisel kasutage pajalappe või ahjukindaid.
- Mitte mingil juhul ei tohi jätta kasutuses olevat küpsetusnõu järelevalveta.
- KitchenAidi küpsetusnõu talub ahjus kuumust kuni 260 °C, klaaskaas kuni 220 °C.
- Mitte kasutada mikrolaineahjus.
- Ainult külgevõtmatu katttega küpsetusnõude puhul: vältige teravate servadega ja metallist köögiriistade, nt kahvli, noa ... jms kasutamist – need võivad külgevõtmatu katet kriimustada või tekitada sellesse sisselõikeid. Ärge lõigake toiduaineid küpsetusnõu sees. Kööginõu külgevõtmatu pinnaviimistluse kaitsmiseks soovitatakse kasutada plastist, kummist või puidust köögiriistu.
- Mitte kasutada grilli all.

KÜPSETUSNÕU KASUTAMINE

Enne esimest kasutuskorda

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

Kuumusallikad

Ohutu kasutamiseks kõigil küpsetuspindadel, sh induktsioonpliidil.

Soovitused induktsioonpliidile ette nähtud kööginõude kasutamiseks

- Induktsioonpliidiplaatidel tekib väga lühikese aja ja väga intensiivne kuumus. Meie uuenduslikku induktsioontehnoloogiat kasutavad küpsetusnõud kuumenevad induktsioonpliidiplaatidel väga kiiresti. Mitte mingil juhul ei tohi jätta kasutuses olevat küpsetusnõu järelevalveta.
- Pannipõhja läbimõõt peab olema sama, mis induktsioonpliidiplaadi läbimõõt. Kui pann on liiga väike, ei pruugi pliidiplaat panni tuvastada ega lüliti sisse.

Klaaskaane kasutamine

- Vältige klaaskaante kasutamisel äärmuslikke temperatuurimuutusi.
- Mitte kasta kuuma kaant külma vette.
- Kui kaane alla tekib vaakum, ärge proovige 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 klaaskaant vahetult kütteelemendi peale või alla.

Käepidemed ja nupud

- Lahtised käepidemed – kontrollige regulaarselt käepidemeid ja nuppe veendumaks, et need pole lahti tulnud. Ärge üritage lahitud käepidemeid ise parandada. Tootet väljavahetamiseks 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 käepidemel ulatuda üle pliidi serva.
- Roostevabast terasest käepidemed taluvad ahjus kuumust kuni 260 °C. Kuuma küpsetusnõu käsitlemisel kasutage pajalappe või ahjukindaid.

Aurutusosa

- Kasutage aurutusosa koos nõuga, mille põhja läbimõõt vastab aurutusosa läbimõõdule.
- Välispool oleval toidujääke ja plekke saab eemaldada nailonist küürimisnuustikuga.
- Vältige terasvillast ja terasest küürimisnuustikute ja tugevate puhastusainete kasutamist.
- Aurutusosa võib pesta nõudepesumasinas.

TOIDUVALMISTAMINE

- Kasutage toiduvalmistamiseks pliidiplaati, mille läbimõõt on sama, mis valitud küpsetusnõul.
- Gaasipliidi kasutamisel reguleerige leeki, et see ei ulatuks küpsetusnõu külgedele alt välja, sest muidu muutuvad käepidemed kuumaks.
- 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.
- Ärge kasutage puhustatavaid õlisid, k.a aerosoolid, pihused ja puhustuspumba abil kasutatavad õlid. Sellised õlid võivad põhjustada raskesti eemaldatavate jääkide kogunemist kööginõudele.
- Ärge kasutage eelkuumutamise kiirendamiseks suurt kuumust.
- Kuna teie küpsetusnõul on suurepärane soojusjuhtivus, võivad toit ja õli väga kiiresti söestuda. Kasutage toiduvalmistamisel alati madalat kuni keskmist kuumust, kõrget kuumust kasutage ainult vedelike keetmiseks.
- Ainult külgevõtmatu katttega küpsetusnõude puhul: küpsetusnõul ei tohi lasta üle kuumeneda. Kuumenemisel üle 260 °C võib külgevõtmata PTFE-katte kvaliteet halveneda.
- Õli või või tuleb pannile panna enne kuumutamist ja enne toidu lisamist. Ärge jätke tühja panni kuumale pliidiplaadile ega laske pannil tühjaks keeda. See võib küpsetusnõu pinnaviimistlust kahjustada.
- Halogeenküttekahaga, keraamiliste ja induktsioonpliidiplaatide kasutamisel veenduge keeduala pinna kriimustamise vältimiseks, et pliidiplaadil ja kööginõul poleks pursusid.
- Pannet ei tohi toiduvalmistamise ajal pliidiplaatil lohistada või tirida, sest see võib põhjustada kriimustusi. Pann tuleb alati üles tõsta.

KÜPSETUSNÕUDE HOOLDUS

Küpsetusnõude puhastamine

- Küpsetusnõu võib pesta nõudepesumasinas.
- Ainult külgevõtmatu katttega küpsetusnõude puhul: külgevõtmatu katttega küpsetusnõu kasutusea pikendamiseks soovitatakse seda pesta käsitsi kuumas seebivees. Nõudepesumasinas pesemine võib nakkumisvastaseid omadusi halvendada, kuna nõudepesuvahenditel on kõrge leelisuse tase ning need võivad sisaldada ka klooritud pleegitusaineid ja fosfaate. Kasutage küpsetusnõu puhastamiseks pesukäsna, nailonnuustikut või nõudepesulappi. Ärge kasutage ahjupuhastusvahendit, terasvilla, tugevaid puhastusaineid ega klooritud pleegitusaineid.
- Aja jooksul võivad tekkida kerged värvimuutused, see on normaalne. Ülekuumenemine võib põhjustada küpsetusnõude pruune või siniseid plekke. See ei mõjuta küpsetusnõu toimivust.
- Kui teie roostevabast terasest kööginõudel hakkavad ilmuma roosteplekid, võib põhjuseks olla nõudepesumasinas levinud rooste. Seda tüüpi plekkide põhjustajaks kööginõudel võib olla rooste nõudepesumasina väikestel osadel või muudel roostevabast terasest toodetel (nt noad, koorijad, söögiriistad jne). Samuti võib teie kööginõude roostetamist põhjustada pikaajaline kokkupuude soola, niiskuse ja happelise toiduga. Roosteplekke saab kergesti eemaldada pehme lapi ja leebe nõudepesuvahendiga või roostevaba terase puhastusvahenditega. Plekid ei mõjuta teie kööginõude ohutust ega toimivust. Pange tähele, et kui otsustate plekke mitte eemaldada, võivad kahjustused muutuda püsivaks.
- Termolöõgi ärahoidmiseks ärge laske kuuma küpsetusnõul kokku puutuda külma veega.

Klaaskaane puhastamine

- Ärge kasutage puhastamiseks metallist köögiriistu, teravaid tööriistu, ahjupuhastusvahendit vm väga abrasiivseid aineid, sest need võivad klaasi kahjustada või seda nõrgemaks muuta.
- Klaaskaant võib pesta nõudepesumasinas. Kaant võib pesta ka kuumas seebivees, seejärel veeplekkide vältimiseks kohe kuivatada.

Küpsetusnõude õige hoidmine

- Ainult külgevõtmatu katttega küpsetusnõude puhul: kui küpsetusnõusid hoitakse koos metallist köögiriistadega, võib see põhjustada külgevõtmatele kattele kriimustusi või tekitada kilde.
- KitchenAidi kööginõud tuleb hoiale panemisel ALATI hoolikalt üksteise sisse asetada. Soovitavat on kasutada pannkaitseid.

GARANTII JA TEENINDUS

KitchenAidi küpsetusnõude garantii

KitchenAidi küpsetusnõude eluaegne piiratud garantii kehtib Euroopas, Lähis-Idas, Aafrikas ja Aasias.

Toote vastuvõtmisel tuvastatud kahjustused

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

Garantii alla ei kuulu:

1. Tavapärasest kulumisest tekkinud kahjustused, nt toote kõigi pindade (kaasa arvatud külgevõtmatu kate) kriimustused, mõlgid, plekid või värvimuutused vm kahjustused, mis ei takista küpsetusnõu kasutamist.
2. Ebaõige käsitlemise, ülekuumenemise, õnnetusjuhtumi, kuritarvitamise, väärkasutuse, tulekahju, uputuse, varguse, loodusjõudude, hooletuse, korrosiooni, modifitseerimise, äärmuslike temperatuuridega kokkupuute või tootja poolt antud kasutus- ja hooldusjuhiste mittejärgimisest 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 KitchenAidi volitatud hoolduskeskusesse.
5. Tootte kasutamine äriotstarbel.
6. Värv-, emaili-, metalli-, plasti-, silikooni-, keraamika- või klaasierinevustest põhjustatud väiksemad puudused või defektid.
7. Asendustoode või osad, kui toodet kasutatakse väljaspool Euroopat, Lähis-Ida, Aafrikat ja Aasiat. KitchenAid ei hüvita järgmisi kuluseid: garantii alla mittekuuluvate asjaolude puhul kannab remondi- ja asenduskulud klient. Teenust peab osutama KitchenAidi 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.

KITCHENAIIDI EI VÕTA VASTUTUST KAUDSETE KAHJUDE EEST

Klienditeenindus

Meie kontaktandmed küsimuste korral või lähima KitchenAidi 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