

CARE & USE
COOKWARE AND BAKEWARE

KitchenAid

FOR THE WAY IT'S MADE.

CARE & USE
ALUMINIUM COOKWARE

KitchenAid

FOR THE WAY IT'S MADE.



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 cookware, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal.

WARNINGS.

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

- DO NOT allow children near the stove while cooking.
- Use potholders or oven mitts when handling hot cookware.
- NEVER leave cookware unattended while in use.
- KitchenAid cookware is oven safe up to 260°C, glass lid up to 220°C.
- DO NOT use under the grill.
- DO NOT use in the microwave.

USING YOUR COOKWARE.

Before First Use

- Remove all packaging materials and labels. Please recycle properly.
- Wash in warm soapy water; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

Heat Sources

Safe for use on all cooking surfaces, including induction.

Innovative Induction Technology

Our non-stick cookware is equipped with an innovative induction technology, which provides quick and even heat distribution regardless of the type of cooking surface. Even when cooking on a non-induction hob, this cookware will provide quick and even heat distribution, which is different from traditional aluminium cookware suitable for induction.

Recommendations for use of induction equipped cookware

- Induction hobs develop a very intense heat in a very short time. cookware equipped with our innovative induction technology will heat up very quickly on induction hobs. Be especially careful not to use high heat and never leave your cookware unattended while in use.
- The diameter of the pan's base should be equal to the size of the induction element. If the pan is too small, the element may not sense the pan and will not activate.

Using the Glass Lid

- Avoid extreme temperature changes when using glass lids.
- DO NOT submerge a hot lid in cold water.
- If a lid vacuum occurs, do not attempt to remove the lid. First, turn off the heat source and move the entire pan away from the burner. Then, slowly release the lid.
- DO NOT use glass lids that have cracks or scratches. If your lid is cracked or has deep scratches, breakage can occur spontaneously. Please contact the Customer Service to order a new lid.
- DO NOT place glass lids directly on top of or directly under heating elements.

Handles and Knobs

- Loose handles – periodically check handles and knobs to be sure they are not loose. If the handles become loose, do not try to repair them. Please contact the Customer Service for a replacement.
- Handle position when cooking: position pans so that handles are not over other hot burners and do not allow handles to extend beyond the edge of the stove where they can be knocked off.

COOKING.

- Cook on a burner that is similar in base diameter to the cookware you have selected.
- When cooking on a gas stove, adjust the flame so it does not flare up the sides of the cookware.
- Use of a lid when cooking considerably reduces energy consumption.
- We recommend using oil or butter. Remember, some oils and fats burn at lower temperatures. Use oils and fats that have a high smoke point. If cooking with oil, add room temperature oil to preheated cookware.
- DO NOT use any type of oil sprays, including aerosols, mist and pump sprays. These sprays can cause residue build-up that is difficult to remove from all types of cookware.
- Allow the oil/butter to heat up in the cookware before adding food.
- DO NOT rush the preheating process by using high heat.
- Because of the excellent heat conductivity of your cookware, food and oil can carbonize very rapidly. Always cook on low to medium heat and only use high heat for boiling liquids. Use low heat to warm foods, simmer or for preparing delicate sauces.
- Never overheat your cookware. When overheating above 260°C, the PTFE non-stick coating can start to deteriorate.
- Always put oil or butter in your pan before heating. DO NOT leave an empty pan on a hot burner or allow pan to boil dry. This may damage the cookware finish.
- Always use your cookware at low to medium heat settings. High heat can damage the cookware finish.
- NEVER use metal utensils on any non-stick surface. Plastic, rubber or wooden utensils are recommended to protect your cookware's non-stick finish.
- DO NOT cut inside the cookware. When using halogen, ceramic and induction hobs, ensure that your hob and cookware are free from debris so as not to scratch the hob's surface.
- When using halogen, ceramic and induction hobs, ensure that your hob and cookware are free from debris so as not to scratch the hob's surface.
- NEVER shuffle or drag pans across the stove top during cooking as this may cause scratching. Always lift the pan.

CARING FOR YOUR COOKWARE.

Cleaning cookware

- Allow cookware to air cool, and clean thoroughly after every use.
- DO NOT put hot cookware under cold water. Allow the cookware to cool completely.
- This KitchenAid cookware is dishwasher safe. For best results in the dishwasher, use the manufacturer's recommended dishwasher detergents and cycles.
- To preserve your KitchenAid cookware, it is recommended to wash it in warm soapy water, rinse, and dry with a soft towel.
- DO NOT use steel wool or nylon scrubbing pads.
- DO NOT use oven cleaner or any cleaner that is abrasive or which contains chlorine bleach.
- DO NOT gouge the non-stick coating.
- DO NOT soak your cookware for long periods of time.
- ALWAYS ensure the cookware is clean before storing.

Cleaning the Glass Lid

- NEVER use metal utensils, sharp instruments, oven cleaners, or other harsh abrasives that may damage or weaken the glass.
- Glass lids may be washed in the dishwasher. You can also wash lids in hot, soapy water; then dry immediately to avoid water spots.

Storing cookware Properly

- Storing cookware along with other metal implements can cause scratches or chipping in the surface of the non-stick coating.
- ALWAYS nest your KitchenAid cookware carefully. The usage of pan protectors is recommended.

WARRANTY AND SERVICE.

KitchenAid cookware warranty

KitchenAid cookware Limited Lifetime Warranty valid in Europe, Middle East and Africa.

Damage upon receipt:

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

What is not covered by this warranty:

1. Damage from ordinary wear and tear such as scratches, dents, stains or discoloration to all surfaces including nonstick coatings or other damage that does not impair the function of the cookware.
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 KitchenAid 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 or glass.
7. Replacement product or parts when used outside Europe, Middle East and Africa. KitchenAid will not pay for: the cost of repair or replacement under the excluded circumstances shall be borne by the customer. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
8. Surfaces damage due to chemical interaction or cleaning agents including but not limited to scouring pads, abrasive cleaners or automatic dishwashers.
9. Replacement of cookware sets, only the defective part or item will be replaced.

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

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES

Customer Service

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

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

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

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

For all other countries: international.kitchenaid.com



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 lähedusse.
- 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, klaaskaas 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 ajaga 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 kasutusel 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 küttelelemendi 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 käepidemel ulatuda üle pliidi serva.

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 võit 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 MINGIL JUHUL ärge kasutage külgevõtmatal pinnal metallist köögiiristu. Kööginõu külgevõtmatu pinnaviimistluse kaitsmiseks soovitatakse kasutada plastist, kummist või puidust köögiiristu.
- ÄRGE lõigake toiduaineid kööginõu sees.
- Halogeenküttekahaga, keraamiliste ja induktsioonpliitide kasutamisel veenduge, et pliidiplaadil ja kööginõul poleks purusid, et plaadi pinda mitte kriimustada.
- MITTE MINGIL JUHUL ei tohi panna toiduvalmistamise ajal pliidi pinnal 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 köögiiristu, 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 köögiiristadega, võib see põhjustada külgevõtmatu katile 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. Tootet 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



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.

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, жаривания или выпаривания жидкости. Используйте медленный огонь для розогрева еды, медленного кипячения или для приготовления соусов.
- НИКОГДА не перегревайте посуду. При нагреве свыше 260°C антипригарное ПТФЭ-покрытие может начать разрушаться.
- Всегда кладите растительное или сливочное масло на сковороду до 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 галогеновых, 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
 В-2018 ANTWERP 11
 БЕЛЬГИЯ

Для всех других стран: international.kitchenaid.com

CARE & USE
STAINLESS STEEL COOKWARE

KitchenAid

FOR THE WAY IT'S MADE.



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 cookware, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our # 1 goal.

WARNINGS

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

- Do not allow children near the stove while cooking.
- Use potholders or oven mitts when handling hot cookware.
- Never leave cookware unattended while in use.
- KitchenAid cookware is oven safe up to 260°C, glass lid up to 220°C.
- Do not use in the microwave.
- For non-stick cookware only: avoid using sharp-edged and metal utensils e.g. fork, knife..., that may scratch or cut the non-stick surface. Do not cut inside the cookware. Plastic, rubber or wooden utensils are recommended to protect your cookware's non-stick finish.
- Do not use under the grill.

USING YOUR COOKWARE

Before First Use

- Remove all packaging materials and labels. Please recycle properly.
- Wash in warm soapy water; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

Heat Sources

Safe for use on all cooking surfaces, including induction.

Recommendations for use of induction equipped cookware

- Induction hobs develop a very intense heat in a very short time. Cookware equipped with our innovative induction technology will heat up very quickly on induction hobs. Be especially careful not to use high heat and never leave your cookware unattended while in use.
- The diameter of the pan's base should be equal to the size of the induction element. If the pan is too small, the element may not sense the pan and will not activate.

Using the Glass Lid

- Avoid extreme temperature changes when using glass lids.
- Do not submerge a hot lid in cold water.
- If a lid vacuum occurs, do not attempt to remove the lid. First, turn off the heat source and move the entire pan away from the burner. Then, slowly release the lid.
- Do not use glass lids that have cracks or scratches. If your lid is cracked or has deep scratches, breakage can occur spontaneously. Please contact the Customer Service to order a new lid.
- Do not place glass lids directly on top of or directly under heating elements.

Handles and Knobs

- Loose handles – periodically check handles and knobs to be sure they are not loose. If the handles become loose, do not try to repair them. Please contact the Customer Service for a replacement.
- Handle position when cooking: position pans so that handles are not over other hot burners and do not allow handles to extend beyond the edge of the stove where they can be knocked off.
- The stainless steel handles are oven safe up to 260°C. Always use potholders or oven mitts when handling hot cookware.

Steamer insert

- Add the steamer insert to a base with similar diameter.
- Food residues and stains on the exterior can be removed with a nylon scrubbing pad.
- Avoid using steel wool, steel scouring pads or harsh detergents.
- The steamer insert is dishwasher safe.

COOKING

- Cook on a burner that is similar in base diameter to the cookware you have selected.
- When cooking on a gas stove, adjust the flame so it does not flare up the sides of the cookware, otherwise the handles will become hot.
- Use of a lid when cooking considerably reduces energy consumption.
- We recommend using oil or butter. Remember, some oils and fats burn at lower temperatures. Use oils and fats that have a high smoke point.
- Do not use any type of oil sprays, including aerosols, mist and pump sprays. These sprays can cause residue build-up that is difficult to remove from all types of cookware.
- Do not rush the preheating process by using high heat.
- Because of the excellent heat conductivity of your cookware, food and oil can carbonize very rapidly. Always cook on low to medium heat and only use high heat for boiling liquids.
- For non-stick cookware only: Never overheat your cookware. When overheating above 260°C, the PTFE non-stick coating can start to deteriorate.
- Always put oil or butter in your pan before heating and before adding food. Do not leave an empty pan on a hot burner or allow a pan to boil dry. This may damage the cookware finish.
- When using halogen, ceramic and induction hobs, ensure that your hob and cookware are free from debris so as not to scratch the hob's surface.
- Never shuffle or drag pans across the stove top during cooking as this may cause scratching. Always lift the pan.

CARING FOR YOUR COOKWARE

Cleaning cookware

- The cookware is dishwasher safe.
- For non-stick cookware only: To extend the life of non-stick cookware, hand washing with hot, soapy water is recommended. The non-stick properties can be broken down in the dishwasher due to the fact that dishwashing detergents have a high alkalinity level and may also contain chlorine bleach and phosphates. Use a sponge, nylon pad, or dishcloth when cleaning cookware; do not use oven cleaners, steel wool, harsh detergents, or chlorine bleach.
- Slight discolorations can occur over time, this is normal. Overheating may cause brown or blue stains on your cookware. That will not affect the performance of your cookware.
- If your cookware begins to show signs of corrosion, it may be the result of flash rust in your dishwasher. This type of stain on the surface of your cookware, can be caused by the corrosion of small parts within your dishwasher or on other stainless steel products (e.g. knives, peelers, cutlery, etc.). Long-term exposure to salt, moisture, and acidic food can also cause corrosion on your cookware. Corrosion stains can be easily removed using a soft cloth and mild dish detergent or by using stainless steel cleaning products. The stains will not affect the safety or performance of your cookware. Please note, however, that if you choose not to remove the stains the damage may become permanent.
- Do not put hot cookware under cold water, in order to avoid a thermal shock.

Cleaning the Glass Lid

- Never use metal utensils, sharp instruments, oven cleaners, or other harsh abrasives that may damage or weaken the glass.
- Glass lids may be washed in the dishwasher. You can also wash lids in hot, soapy water; then dry immediately to avoid water spots.

Storing cookware Properly

- For non-stick cookware only: Storing cookware along with other metal implements can cause scratches or chipping in the surface of the non-stick coating.
- Always nest your clean KitchenAid cookware carefully. The usage of pan protectors is recommended.

WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid cookware warranty

KitchenAid cookware Limited Lifetime Warranty valid in Europe, Middle East, Africa and Asia.

Damage upon receipt:

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

What is not covered by this warranty:

1. Damage from ordinary wear and tear such as scratches, dents, stains or discoloration to all surfaces including non-stick coatings or other damage that does not impair the function of the cookware.
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 KitchenAid 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 or glass.
7. Replacement product or parts when used outside Europe, Middle East, Africa and Asia. KitchenAid will not pay for: the cost of repair or replacement under the excluded circumstances shall be borne by the customer. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
8. Surfaces damage due to chemical interaction or cleaning agents including but not limited to scouring pads, abrasive cleaners or automatic dishwashers.
9. Replacement of cookware sets, only the defective part or item will be replaced.

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

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES

Customer Service

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

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

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

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

For all other countries: international.kitchenaid.com



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 soovatakse 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 induktioonpliidil.

Soovitused induktioonpliidile ette nähtud kööginõude kasutamiseks

- Induktsioonpliidiplaatidel tekib väga lühikese aja ja väga intensiivne kuumus. Meie uuenduslikku induktioontechnoloogiat kasutavad küpsetusnõud kuumevad induktioonpliidiplaatidel väga kiiresti. Mitte mingil juhul ei tohi jätta kasutuses olevat küpsetusnõu järelevalveta.
- Pannipõhja läbimõõt peab olema sama, mis induktioonpliidiplaadi 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 nuppe 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.
- Välispiinal olevaid 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 pihustatavaid õlisid, k.a aerosoolid, pihused ja pihustuspumba 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 külgevõtmatu 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 induktioonpliidiplaatide kasutamisel veenduge keeduala pinna kriimustamise vältimiseks, et pliidiplaadil ja kööginõul poleks pursid.
- 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 kätte 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. Tootet 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.

KITCHENAI DI 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



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Перед использованием данного изделия внимательно и вдумчиво прочитайте всю информацию о безопасности.

- Не позволяйте детям находиться возле плиты во время приготовления пищи.
- При переноске горячей кухонной посуды используйте прихватки или кухонные варежки.
- НИКОГДА не оставляйте используемую кухонную посуду без присмотра.
- Кухонную посуду KitchenAid можно безопасно использовать в духовке до 260°C, а стеклянную крышку - до 220°C.
- НЕ используйте в микроволновой печи.
- Информация только относительно кухонной посуды с антипригарным покрытием: не используйте столовые приборы, такие как вилка, нож и т. п., имеющие острые края и изготовленные из металла - они могут поцарапать или порезать антипригарное покрытие. Не режьте в кухонной посуде. Чтобы защитить антипригарное покрытие вашей кухонной посуды, рекомендуется использовать пластмассовые, резиновые или деревянные столовые приборы.
- Не используйте под грилем.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕЙ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

Перед первым использованием

- Удалите все упаковочные материалы и этикетки. Утилизируйте правильно.
- Вымойте в теплой мыльной воде; ополосните и тщательно вытрите мягкой тканью.

Источники тепла

Данную кухонную посуду можно безопасно использовать на всех поверхностях для приготовления пищи, включая индукционные.

Рекомендации для использования кухонной посуды, оснащенной технологией для индукционного нагрева

- Индукционные панели создают очень сильное тепло за очень короткое время. Кухонная посуда, оснащенная нашей инновационной индукционной технологией, будет очень быстро нагреваться на индукционных панелях. Будьте особенно внимательны - не используйте сильный нагрев и никогда не оставляйте вашу используемую кухонную посуду без присмотра.
- Диаметр основания кастрюли или сковороды должен быть равен размеру индукционного элемента. Если кастрюля или сковорода слишком малы, индукционный элемент не сможет обнаружить их и не активируется.

Использование стеклянной крышки

- Не подвергайте стеклянные крышки очень большим перепадам температур.
- Не погружайте горячую крышку в холодную воду.
- Если под крышкой возникло разрежение, не пытайтесь снять ее. Выключите источник тепла и полностью снимите кастрюлю или сковороду с конфорки. Затем медленно освободите крышку.
- Не используйте стеклянные крышки с трещинами или царапинами. Если крышка треснула или имеет глубокие царапины, она может неожиданно сломаться. Обратитесь в отдел обслуживания клиентов, чтобы заказать новую крышку.
- Не кладите стеклянные крышки непосредственно на нагревательные элементы или под ними.

Рукоятки и ручки

- Незакрепленные рукоятки - периодически проверяйте рукоятки и ручки, чтобы убедиться в том, что они надежно закреплены. Если крепление рукояток ослабло, не пытайтесь починить их. Обратитесь в отдел обслуживания клиентов, чтобы заказать новое изделие.
- Положение рукоятки во время приготовления пищи: распологайте кастрюли и сковороды так, чтобы рукоятки не находились над другими горячими конфорками; также рукоятки не должны выступать за край плиты - в этом случае вы можете задеть их и уронить посуду.
- Ручки из нержавеющей стали можно безопасно использовать в духовке до 260°C. При переноске горячей кухонной посуды всегда используйте прихватки или кухонные варежки.

Паровая корзина

- Устанавливайте паровую корзину на основание с подходящим диаметром.

- Удалить остатки пищи и пятна с внешней поверхности можно жесткой нейлоновой губкой.
- Не используйте стальную мочалку, стальную губку и агрессивные моющие средства.
- Паровую корзину можно безопасно мыть в посудомоечной машине.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

- Готовьте пищу на конфорке, диаметр которой близок к диаметру основания выбранной вами кухонной посуды.
- При приготовлении пищи на газовой плите отрегулируйте пламя так, чтобы оно не попадало на боковые стенки кухонной посуды, в противном случае ручки будут горячими.
- Использование крышки во время приготовления пищи значительно снижает энергопотребление.
- Мы рекомендуем использовать растительное или сливочное масло. Помните, что некоторые растительные масла и жиры горят при невысоких температурах. Используйте масла и жиры с высокой температурой дымообразования.
- Не используйте любые масляные спреи, включая аэрозоли, распылители и пульверизаторы. Эти спреи могут вызывать появление остаточных отложений, которые трудно удалить с кухонной посуде любого типа.
- Не ускоряйте предварительный нагрев, используя для этого большее количество конфорки.
- Вследствие превосходной теплопроводности вашей кухонной посуды пища и растительное масло могут очень быстро обуглиться. Всегда готовьте пищу при низкой или средней мощности нагрева; используйте высокую мощность нагрева только для кипячения жидкостей.
- Информация только относительно кухонной посуды с антипригарным покрытием: никогда не перегревайте вашу кухонную посуду. При перегреве до температур свыше 260°C антипригарное покрытие из ПТФЭ начинает разрушаться.
- Всегда наливайте растительное масло или кладите сливочное масло в вашу кастрюлю или сковороду перед нагревом и добавлением продуктов. Не оставляйте пустую кастрюлю или сковороду на горячей конфорке и не допускайте полного выкипания жидкости в них. Это может вызвать повреждение покрытия кухонной посуды.
- При использовании галогенных, стеклокерамических и индукционных варочных панелей убедитесь в отсутствии на них и кухонной посуде грязи и мусора, чтобы не поцарапать поверхность варочной панели.
- Никогда не двигайте кастрюли и сковороды по поверхности плиты во время приготовления пищи, потому что это может вызвать появление царапин. Всегда поднимайте кастрюлю или сковороду.

УХОД ЗА ВАШЕЙ КУХОННОЙ ПОСУДОЙ

Очистка кухонной посуды

- Данную кухонную посуду можно безопасно мыть в посудомоечной машине.
- Информация только относительно кухонной посуды с антипригарным покрытием: чтобы продлить срок службы кухонной посуды с антипригарным покрытием, рекомендуется мыть ее руками с использованием горячей мыльной воды. Антипригарные свойства могут быть утрачены в посудомоечной машине из-за того, что используемые в ней моющие средства имеют высокую щелочность, а также могут содержать хлорный отбеливатель и фосфаты. При очистке кухонной посуды используйте губку, нейлоновую подушечку или ткань для мытья посуды; не используйте очистители духовок, стальные мочалки, агрессивные моющие средства и хлорный отбеливатель.
- Небольшое изменение цвета, которое может произойти со временем, считается нормальным явлением. Перегрев может вызвать появление на вашей кухонной посуде коричневых или синих пятен. Это не повлияет на эффективность вашей кухонной посуды.
- Если на посуде из нержавеющей стали появились признаки коррозии, это может быть вызвано быстрым образованием налета ржавчины в посудомоечной машине. Причиной появления таких пятен на поверхности посуды может быть коррозия мелких деталей посудомоечной машины и других изделий из нержавеющей стали (например, ножей, овощечисток, столовых приборов и т.д.). Коррозию посуды также может вызвать длительное воздействие соли, влаги и кислотных продуктов питания. Пятна коррозии легко удаляются мягкой тканью и мягким средством для мытья посуды или чистящими средствами для изделий из нержавеющей стали. Пятна не влияют на безопасность и эксплуатационные характеристики посуды. Однако просим иметь в виду, что, если пятна не удалять, повреждения могут стать необратимыми.
- НЕ ставьте горячую кухонную посуду под холодную воду, чтобы предотвратить термический удар.

Очистка стеклянной крышки

- Никогда не используйте металлические столовые приборы, острые инструменты, средства для очистки печи и другие

жесткие абразивные вещества, которые могут повредить или ослабить стекло.

- Стеклянные крышки можно мыть в посудомоечной машине. Вы также можете мыть крышки в горячей мыльной воде; затем немедленно высушите их, чтобы предотвратить появление пятен от воды.

Правильное хранение кухонной посуды

- Информация только относительно кухонной посуды с антипригарным покрытием: хранение кухонной посуды вместе с другими металлическими предметами может вызвать появление царапин или сколов на поверхности антипригарного покрытия.
- Всегда устанавливайте вашу кухонную посуду KitchenAid на место осторожно. Рекомендуется использовать мягкие прокладки для защиты кастрюль и сковород.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантия на кухонную посуду KitchenAid

Ограниченная бессрочная гарантия на кухонную посуду KitchenAid, действительная в Европе, на Ближнем Востоке, в Африке и Азии.

Повреждение, обнаруженное при получении:

Если при получении и осмотре продукта обнаружено, что он имеет дефект (-ы), KitchenAid заменит такой продукт или его часть на идентичное или подобное изделие. Данная гарантия предоставляется только первому покупателю при условии предоставления подтверждающего покупки документа с датой; данная гарантия не передается.

Что не входит в данную гарантию:

1. Повреждения из-за нормального износа, такие как царапины, вмятины, пятна, изменения цвета на всех поверхностях, включая антипригарные покрытия, или другие повреждения, не ухудшающие функциональность кухонной посуды.
2. Повреждения вследствие неправильного обращения, перегрева, аварии, неправильного использования, пожара, наводнения, кражи, стихийных бедствий, халатности, коррозии, модификации, воздействия экстремальных температур или несоблюдения указаний изготовителя относительно использования и ухода.
3. Повреждение или поломка кастрюль, сковород или крышек вследствие падения или удара.
4. Плата за погрузку, перевозку и страхование для доставки запасных частей или возврата дефектных продуктов в сертифицированный сервисный центр KitchenAid.
5. Использование данного продукта в коммерческих целях.
6. Незначительные несовершенства или недостатки, обусловленные различиями краски, эмали, металлов, пластмассы, силиконовой резины, керамики или стекла.
7. Замененные продукты или части при использовании за пределами Европы, Ближнего Востока, Африки и Азии. KitchenAid не оплачивает стоимость ремонта или замены при обстоятельствах, исключенных из условий гарантии. Эти расходы несет покупатель. Услуга должна быть предоставлена сертифицированным сервисным центром KitchenAid.
8. Повреждение поверхности из-за химического взаимодействия или воздействия чистящих средств, включая, в том числе, воздействие абразивных губок и очистителей, а также посудомоечной машины.
9. Замена комплектов кухонной посуды: осуществляется замена только дефектной части или изделия.

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

CARE & USE
BAKEWARE

KitchenAid

FOR THE WAY IT'S MADE.



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

WARNINGS

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

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

USING YOUR CERAMICS

Before First Use

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

General Use

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

CARING FOR YOUR CERAMICS

Cleaning your ceramics

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

Storing Ceramics Properly

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

WARRANTY AND SERVICE

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

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

What is not covered by this Warranty:

1. Damage from ordinary wear and tear such as scratches, dents, stains or discoloration to all surfaces or other damage that does not impair the function of the kitchenware.
2. Damage due to improper handling, accident, abuse, misuse, fire, flood, theft, acts of God, neglect, corrosion, modification, exposure to extreme temperatures or failure to follow the manufacturer's use and care instructions.
3. Damage or breakage due to dropping or impact.
4. Shipping, freight or insurance fees to deliver replacement parts or return defective products to an Authorized KitchenAid Service Excellence Center.
5. Use of this product in commercial applications.
6. Minor imperfections or blemishes due to variations in paint, enamel, metals, plastic, silicone, ceramic, glass or textile.
7. Replacement products when used outside Europe, Middle East and Africa.
8. Surfaces damage due to chemical interaction or cleaning agents including but not limited to scouring pads, abrasive cleaners or automatic dishwashers.
9. Replacement of ceramic sets, only the defective item will be replaced.

If utensils are included in your set:

CARING FOR YOUR WOODEN OR SILICONE UTENSILS

General Care and Use

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

Cleaning your utensils

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

WARRANTY AND SERVICE

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

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

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

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Customer Service

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

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

☎ 00800 38104026
 @ www.kitchenaid.eu
 ✉ Mail address:

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

For all other countries: international.kitchenaid.com



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 bakeware, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our # 1 goal.

WARNINGS

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

- Always use potholders or oven mitts when handling hot bakeware or when removing bakeware from a hot oven.
- Do not allow children to take out hot bakeware unattended from the oven.
- KitchenAid bakeware is oven safe up to 230°C.
- This bakeware is not suitable to put on stove tops.

USING YOUR BAKEWARE

Before First Use

- Remove all packaging materials and labels. Please recycle properly.
- Wash in warm soapy water, rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

General Use

- Do not use in a microwave.
- Do not place hot bakeware in cold water. Allow the bakeware to cool completely.
- For baking any kind of dough, we recommend to brush a thin layer of butter on the interior surface of the ovenware pan prior to its use. There is no need to dust the surface with flour.
- When roasting, we recommend to use oil or butter. Do not use extra virgin olive oil.
- Do not use any oil spray.
- Metal utensils can cause scratching of any non-stick surface. Bamboo, plastic, rubber silicone, or wooden utensils are recommended to prolong the life of the bakeware pan.
- Allow your bakeware to cool and then clean it thoroughly after each use. To prolong the life of your non-stick we recommend hand wash.
- Always ensure the bakeware are clean and dried thoroughly before storing.

CARING FOR YOUR BAKEWARE

Cleaning your bakeware

- This bakeware is dishwasher safe but to preserve your bakeware, we recommend hand wash. Wash it in warm soapy water. Rinse and then dry with a soft towel.
- Do not use steel wool or nylon scrubbing pads. For best results, clean with a cloth or soft sponge.

Storing Bakeware Properly

- Storing bakeware along with metal implements can cause scratches in the surface.
- Always nest your KitchenAid bakeware carefully.

WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid bakeware warranty

Your KitchenAid bakeware is guaranteed for 30 years, with limited warranty on the non-stick coating for 5 years on all manufacturing defects. Warranty is valid in Europe, Middle East and Africa.

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

What is not covered by this Warranty:

1. Damage from ordinary wear and tear such as scratches, dents, stains or discoloration to all surfaces or other damage that does not impair the function of the kitchenware.
2. Damage due to improper handling, accident, abuse, misuse, fire, flood, theft, acts of God, neglect, corrosion, modification, exposure to extreme temperatures or failure to follow the manufacturer's use and care instructions.
3. Damage or breakage due to dropping or impact.
4. Shipping, freight or insurance fees to deliver replacement parts or return defective products to an Authorized KitchenAid Service Excellence Center.
5. Use of this product in commercial applications.
6. Minor imperfections or blemishes due to variations in paint, enamel, metals, plastic, silicone, ceramic, glass or textile.
7. Replacement products when used outside Europe, Middle East and Africa.
8. Surfaces damage due to chemical interaction or cleaning agents including but not limited to scouring pads, abrasive cleaners or automatic dishwashers.
9. Replacement of bakeware sets, only the defective item will be replaced.

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

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Customer Service

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

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

☎ 00800 38104026
@ www.kitchenaid.eu
✉ Mail address:

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

For all other countries: international.kitchenaid.com



Oleme seadnud eesmärgiks aidata teil valmistada kogu elu maitsvaid roogi oma perele ja sõpradele. Et teie keraamiline abimees kehtaks kaua ja toimiks 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 ohutustevä tãhelepanelikult läbi!

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

KERAAMILISE NÕU KASUTAMINE

Enne esimest kasutuskorda

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

Üldised kasutustingimused

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

KERAAMILISTE KÜPSETUSNÕUDE HOOLDUS

Keraamilise nõu puhastamine

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

Keraamiliste nõude õige hoidmine

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

GARANTII JA TEENINDUS

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

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

Garantiid alla ei kuulu:

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

Kui komplekti kuuluvad ka köögiriistad:

PUIDUST VÕI SILIKOONIST KÖÖGIRIISTADE HOOLDUS

Üldhooldus ja kasutamine

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

Köögiriistade puhastamine

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

GARANTII JA TEENINDUS

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

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

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

KITCHENAI DI EI VASTUTA KAUDSETE KAHJUDE EEST.

Klienditeenindus

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

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

- ☎ 00800 38104026
- ✉ www.kitchenaid.eu
- ✉ Postiaadress:

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

Kõigi teiste riikide puhul: international.kitchenaid.com



Oleme seadnud eesmärgiks aidata teil valmistada kogu elu maitsvaid roogi oma perele ja sõpradele. Et teie küpsetusnõu kestaks kaua ja toimiks 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.

- Kuuma küpsetusnõu käsitlemisel ja küpsetusnõu väljavõtmisel kuumast ahjust kasutage pajalappe või ahjukindaid.
- Ärge lubage lastel ilma järelevalveta ahjust kuumat küpsetusnõud välja võtta.
- KitchenAid'i küpsetusnõud taluvad ahjust kuumust kuni 230°C.
- Küpsetusnõud ei tohi panna pliidiplaadile.

KÜPSETUSNÕU 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.

Üldised kasutustingimused

- Mitte kasutada mikrolaineahjust.
- Ärge pange kuumat küpsetusnõud külma vette. Laske küpsetusnõul täielikult jahtuda.
- Igasuguse taina küpsetamisel soovime pintseldada enne ahjunõu kasutamist selle sisepinnale õhukese võikihiga. Sisepinda pole jahuga üle puistata vaja.
- Praadimisel soovime kasutada õli või võid. Ärge kasutage esimese külmpressi oliiviõli.
- Ärge kasutage pihustatavaid õlisid.
- Metallist köögiriistad võivad külgevõtmata pinda kriimustada. Küpsetuspanni kasutusea pikendamiseks soovime kasutada bambusest, plastist, kummist, silikoonist või puidust köögiriistu.
- Pärast igat kasutuskorda laske küpsetusnõul jahtuda ja puhastage seejärel hoolikalt.
- Külgevõtmata pinna kasutusea pikendamiseks soovime käsitsipesu.
- Enne küpsetusnõude hoiule panemist tuleb alati tagada, et need oleksid puhtad ja hoolikalt kuivatatud.

KÜPSETUSNÕUDE HOOLDUS

Küpsetusnõude puhastamine

- Küpsetusnõud võib pesta nõudepesumasinas, kuid nõu paremaks säilimiseks soovime käsitsipesu. Peske soojas seebivees. Loputage ja seejärel kuivatage pehme rätikuga.
- Ärge kasutage terasvillast või nailonist küürimiskäsnu. Parima tulemuse annab puhastamine lapi või pehme käsna.

Küpsetusnõude õige hoidmine

- Kui küpsetusnõusid hoitakse koos metallist köögiriistadega, võib see põhjustada nõu pinnale kriimustusi.
- KitchenAid'i küpsetusnõud tuleb hoiule panemisel alati hoolikalt üksteise sisse asetada.

GARANTII JA TEENINDUS

KitchenAid'i küpsetusnõude garantii

KitchenAid'i küpsetusnõude garantiaeg on 30 aastat, külgevõtmata katte kõigi valmistamisdefektide puhul kehtib 5-aastane piiratud garantii. Garantii kehtib Euroopas, Lähis-Idas ja Aafrikas.

KitchenAid'i küpsetusnõude garantii katab toote materjali- ja valmistamisdefekte, garantiaeg algab toote vastuvõtmisest ja ülevaatamisest. KitchenAid vahetab defektse toote samasuguse või samaväärse vastu. Küpsetusnõude komplekti puhul asendatakse pärast defektse toote vastuvõttu ja ülevaastust üksnes defektne ese. Garantii kehtib ainult toote algsele ostjale kuupäevaga varustatud ostudokumendi esitamisel, garantiid ei saa üle anda.

Garantii alla ei kuulu:

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

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

KITCHENAI DI EI VASTUTA KAUDSETE KAHJUDE EEST.

Klienditeenindus

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

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

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

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

Kõigi teiste riikide puhul: international.kitchenaid.com



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОСУДЫ

Перед первым использованием

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

Общее использование

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

УХОД ЗА КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОСУДОЙ

Очищение керамической посуды

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

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

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

Надлежащее хранение керамической посуды

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

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Что не покрывается настоящей Гарантией:

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

Если данный набор включает приборы:

УХОД ЗА ДЕРЕВЯННЫМИ ИЛИ СИЛИКОНОВЫМИ ПРИБОРАМИ

Общий уход и использование

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

Очищение приборов

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

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

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

Обслуживание клиентов

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

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

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

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

Для всех других стран: international.kitchenaid.com



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Перед использованием данного изделия внимательно и вдумчиво прочитайте всю информацию о безопасности.

- Всегда используйте прихватки или кухонные варежки при переноске или извлечении из горячей духовки горячей жаропрочной посуды.
- НЕ разрешайте детям вытаскивать горячую жаропрочную посуду из духовки без присмотра.
- Жаропрочную посуду KitchenAid можно безопасно использовать в духовке при температурах до 230°C.
- Данную жаропрочную посуду нельзя ставить на варочные панели.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕЙ ЖАРОПРОЧНОЙ ПОСУДЫ

Перед первым использованием

- Удалите все упаковочные материалы и этикетки. Утилизуйте правильно.
- Мойте в теплой мыльной воде; ополаскивайте и тщательно вытирайте мягкой тканью.

Общее использование

- Не используйте в микроволновой печи.
- Не погружайте горячую жаропрочную посуду в холодную воду. Дайте жаропрочной посуде полностью остыть.
- Для выпекания любого теста мы рекомендуем нанести кисточкой тонкий слой масла на внутреннюю поверхность жаропрочной сковороды перед ее использованием. Посыпать поверхность мукой нет необходимости.
- При жарке мы рекомендуем использовать растительное или сливочное масло. Не используйте оливковое масло категории «extra virgin».
- Не используйте масло в виде спрея.
- Металлические столовые приборы могут поцарапать любую антипригарную поверхность. Для увеличения срока службы жаропрочной сковороды рекомендуется использовать столовые приборы из бамбука, пластмассы, силиконовой резины или дерева.
- После каждого использования дайте вашей жаропрочной посуде остыть, а затем тщательно очистите ее.
- Для продления срока службы вашей антипригарной посуды мы рекомендуем мыть ее вручную.
- Перед хранением всегда убедитесь в том, что ваша жаропрочная посуда очищена и тщательно высушена.

УХОД ЗА ВАШЕЙ ЖАРОПРОЧНОЙ ПОСУДОЙ

Очистка вашей жаропрочной посуды

- Данную жаропрочную посуду можно мыть в посудомоечной машине, однако для лучшей сохранности вашей жаропрочной посуды мы рекомендуем мыть ее вручную. Мойте ее в теплой мыльной воде. Ополосните и затем высушите мягким полотенцем.
- Не используйте стальную мочалку или жесткие нейлоновые губки. Для получения оптимальных результатов чистите посуду тканью или мягкой губкой.

Правильное хранение жаропрочной посуды

- Хранение жаропрочной посуды возле металлических принадлежностей может вызвать появление царапин на поверхности.
- Всегда устанавливайте вашу жаропрочную посуду KitchenAid на место осторожно.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантия на жаропрочную посуду KitchenAid

Ваша жаропрочная посуда KitchenAid предлагается с 30-летней гарантией, а также ограниченной 5-летней гарантией на антипригарное покрытие в отношении любых дефектов изготовления. Гарантия действительна в Европе, на Ближнем Востоке и в Африке.

Гарантия KitchenAid на жаропрочную посуду действительна в отношении дефектов материалов и изготовления продукта после его получения и исследования. KitchenAid заменит продукт или его часть идентичным или подобным изделием. Применительно к наборам жаропрочной посуды после получения и исследования будет заменено только дефектное изделие. Данная гарантия предоставляется только первому покупателю при условии предоставления подтверждающего покупку документа с датой; данная гарантия не передается.

Что не входит в данную гарантию:

1. Повреждения из-за нормального износа, такие как царапины, вмятины, пятна, изменения цвета на всех поверхностях или другие повреждения, не ухудшающие функциональность кухонной посуды.
2. Повреждения вследствие неправильного обращения, аварийной ситуации, неправильного использования, пожара, наводнения, кражи, стихийных бедствий, халатности, коррозии, модификации, воздействия экстремальных температур или несоблюдения указаний изготовителя относительно использования и ухода.
3. Повреждение или поломка вследствие падения или удара.
4. Плата за погрузку, перевозку и страхование для доставки запасных частей или возврата дефектных продуктов в авторизованный сервисный центр KitchenAid.
5. Использование данного продукта в коммерческих целях.
6. Незначительные несовершенства или недостатки, обусловленные различиями краски, эмали, металлов, пластмассы, силиконовой резины, стекла или текстиля.
7. Замещающие продукты при использовании за пределами Европы, Ближнего Востока и Африки.
8. Повреждение поверхности из-за химического взаимодействия или воздействия чистящих средств, включая, в том числе, воздействие абразивных губок и очистителей, а также посудомоечной машины.
9. Замена наборов жаропрочной посуды: будет осуществлена замена только дефектного изделия.

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

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

Обслуживание клиентов

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

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

☎ 00800 38104026
 @ www.kitchenaid.eu
 ✉ Адрес для писем:

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

Для всех других стран: international.kitchenaid.com

KitchenAid

©2020. All rights reserved.
©2020. Alle Rechte vorbehalten.
©2020. Tous droits réservés.
©2020. Tutti i diritti riservati.

