

Кухонная посуда с твердым анодированным покрытием

Инструкции



KitchenAid

Благодарим вас за выбор кухонной посуды KitchenAid с твердым анодированным покрытием. Вы сделали отличный выбор. Перед использованием кухонной посуды прочтите данное руководство, чтобы наилучшим образом ее использовать и достигать наилучших результатов.

Чтобы подробнее узнать о кухонной посуде и познакомиться со всеми изделиями для кухни, посетите сайт **www.KitchenAid.com/cookware** (для США) или **www.KitchenAid.ca** (для Канады).

Если вы находитесь в России, посетите сайт **www.KitchenAid.ru**.

Если вы живете не в США или Канаде, перейдите по адресу **international.KitchenAid.com**, чтобы попасть на свой региональный веб-сайт KitchenAid и получить информацию о клиентской поддержке.

Вы также можете позвонить на по тел.

8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)

Телефон: (495) 956-40-00

Факс: (495) 956-37-76

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского 5/1.

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

В России:

Сервисный Центр
125167, Москва
Красноармейская, дом 11,
корпус 2
Телефон: (495) 956-36-63

ДОКАЗАТЕЛЬСТВО ПОКУПКИ И РЕГИСТРАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Сохраняйте копию кассового чека с датой покупки кухонной посуды. Доказательство покупки гарантирует обслуживание изделие в течение гарантийного периода. Для получения обслуживания по гарантии не требуется заполнение и отправка бланка регистрации изделия. Заполните, пожалуйста, следующие поля:

Номер модели _____

Дата покупки _____

Название магазина _____

Приготовление

Общие указания при приготовлении блюд

- Перед использованием помойте в мыльной воде, сполосните и вытрите. Посуду также можно мыть в посудомоечной машине.
- Используйте прихватки или кухонные рукавицы, чтобы держать горячую посуду.
- Ставьте кастрюли/сковороды по центру горелки, причем диаметр горелки не должен превышать диаметр кастрюли/сковороды. При использовании газовой плиты не допускайте, чтобы пламя поднималось со стенок кастрюли/сковороды.
- Не подогревайте посуду с антипригарным покрытием даже на слабом огне. Перед нагревом сковороды в нее необходимо положить ингредиенты или налить масло для жарки на среднем огне.
- С целью экономии энергии и достижения наилучших результатов используйте слабый-средний огонь. Рекомендуется начинать готовить на слабом огне в течение 1-2 минут, прежде чем переходить на более сильный нагрев. Наилучшие результаты, особенно с белковыми продуктами, достигаются, когда ингредиенты доходят до комнатной температуры перед нагреванием.
- Не оставляйте пустую посуду на горячей конфорке и не допускайте полного выкипания жидкости из посуды. Это может привести к повреждению посуды.
- Посуду с силиконовой ручкой можно ставить в духовку при температуре до 204 °С. Посуду со стальной ручкой (без силиконовых вставок) можно ставить в духовку при температуре до 260 °С.

- Не помещайте посуду с силиконовой ручкой непосредственно под верхний огонь. Посуду с антипригарным покрытием не рекомендуется ставить под верхний огонь.
- При использовании формы для запекания на плите ставьте слабый огонь.

Индукционные варочные поверхности

- Ваша посуда (кроме формы для запекания) имеет плоское основание из нержавеющей стали, рассчитанное на использование на индукционных варочных поверхностях. Ее также можно использовать на газовых и электрических плитах.
- Диаметр основания сковороды или кастрюли должен быть не меньше размера индукционного элемента. Если посуда слишком маленькая, индукционный элемент может не ощутить ее присутствия и не активироваться.

Антипригарные поверхности

- Посуда имеет антипригарную поверхность, не содержащую ПТФЭ. Избегайте использования кухонных принадлежностей с острыми краями или из металла, поскольку они могут поцарапать или повредить антипригарную поверхность.

ПРИМЕЧАНИЕ: Металлические кухонные принадлежности можно использовать с посудой с антипригарным покрытием Teflon™ Platinum Plus.

- Не режьте пищу ножом в посуде.
- Не рекомендуется использовать кулинарные спреи вместе с антипригарной посудой.
- Не рекомендуется ставить под верхний огонь посуду с антипригарным покрытием.

Использование стеклянной крышки (при наличии)

- Не используйте стеклянные крышки с трещинами или царапинами. Если на крышке имеются трещины или глубокие царапины, она в любой момент может расколоться. На повреждения, возникающие в результате обычного износа, такие как царапины, ограниченная гарантия не распространяется.
- Не располагайте стеклянные крышки непосредственно над или под нагревательными элементами.
- Избегайте экстремальных перепадов температуры при использовании стеклянных крышек.

- Не опускайте горячую крышку в холодную или тепловатую воду.
- Если под крышкой возникает вакуум, не пытайтесь ее снять. Прежде всего, отключите источник тепла и снимите кастрюлю с конфорки. Затем медленно снимите крышку.

Для посуды с крышкой со сливными отверстиями:

- Чтобы максимально продлить срок годности антипригарного покрытия на посуде, разверните крышку так, чтобы ее отверстия оказались напротив сливного носика, затем мягко опустите крышку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

Рукоятки и ручки

- Положение рукоятки во время приготовления пищи — располагайте кастрюлю/сковороду так, чтобы рукоятка не находилась над горячей конфоркой, и не допускайте, чтобы рукоятка была дальше края плиты, поскольку так ее можно задеть и уронить.
- Слабо закрученные рукоятки — периодически проверяйте рукоятки и ручки, чтобы убедиться, что они туго прикручены. Если рукоятки расшатываются, не пытайтесь их починить. Обратитесь в KitchenAid с целью ремонта или замены.

УХОД ЗА КУХОННОЙ ПОСУДОЙ

Чистка кухонной посуды

Общие указания при чистке

- Чтобы удалить пригоревшие остатки, дайте посуде остыть в тепленькой воде и вымойте ее в теплой или горячей мыльной воде. Затем хорошенько сполосните перед ручной мойкой или помещением в посудомоечную машину. Никогда не помещайте горячую посуду в холодную или даже теплую воду на отмокание или чистку.
- При чистке посуды используйте жидкое моющее средство для мытья посуды с губкой, нейлоновой подушечкой или тряпочкой. Не используйте чистящие средства для духовых шкафов, сильные моющие средства, хлорсодержащие отбеливатели, металлические мочалки и другие абразивные чистящие подушечки.
- Для удаления белой или цветной пленки (появляющейся из-за содержания минералов в воде) используйте слабый раствор лимонного сока или уксуса в воде.

Можно мыть в посудомоечной машине

- Посуду KitchenAid с твердым анодированным покрытием можно мыть в посудомоечной машине. Для достижения наилучших результатов используйте рекомендуемые производителем моющие средства и циклы чистки.

Стеклокрышки (если входят в комплект)

- Стеклокрышки можно мыть в посудомоечной машине. Крышки также можно мыть в горячей мыльной воде, после чего их необходимо сразу вытереть насухо, чтобы избежать пятен.
- Не используйте металлические принадлежности, острые инструменты, чистящие средства для духовых шкафов или сильные моющие средства, которые могут повредить стекло.

ГАРАНТИЯ

ОГРАНИЧЕННАЯ ПОЖИЗНЕННАЯ ГАРАНТИЯ НА ПОСУДУ KITCHENAID (В США, КАНАДЕ, ЕВРОПЕ, БЛИЖНЕМ ВОСТОКЕ И АФРИКЕ)

Ваша посуда KitchenAid обеспечена гарантией на отсутствие дефектов материалов и производства при условии обычного домашнего использования согласно прилагаемым инструкциям. Данной гарантией может воспользоваться покупатель или любой последующий владелец изделия при наличии документов, подтверждающих покупку. Данная гарантия не распространяется на повреждения или дефекты, возникшие в результате обычного износа, ненадлежащего использования, порчи, удара или несоблюдения инструкций производителя. KitchenAid на свое усмотрение ремонтирует изделие или заменяет его на то же самое или аналогичное изделие.

НА ЧТО НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ГАРАНТИЯ

1. Повреждения, возникающие в результате обычного износа, такие как царапины, углубления, пятна, изменение окраски поверхности, включая антипригарные поверхности, или другие повреждения, которые не влияют на функциональность кухонной посуды.
2. Повреждения, вызванные неправильным обращением, неосторожностью, порчей, неправильным использованием, пожаром, наводнением, кражей, стихийными бедствиями, халатностью, коррозией, изменениями, экстремальными температурами или несоблюдением инструкций производителя по использованию и уходу.
3. Повреждения или поломка кастрюли/сковороды или крышки в результате падения или удара.
4. Стоимость доставки, перевозки или страхования при отправке запасных деталей или возврате товаров с дефектами в авторизованный центр обслуживания KitchenAid.
5. Коммерческое использование данного товара.
6. Незначительные недостатки или дефекты, связанные с вариациями окраски, эмали, металла, пластика, силикона, керамики или стекла.
7. Замещающие товары или детали при использовании за пределами США, Канады, Европы, Ближнего Востока и Африки.
8. Повреждение поверхности в результате химической реакции или воздействия чистящих средств, включая, в том числе, губки для мытья, абразивные чистящие средства или автоматические посудомоечные машины.
9. В случае с наборами посуды заменяется только дефектная деталь или товар.

Стоимость ремонта или замены в случаях, на которые не распространяется гарантия, берет на себя покупатель.

ГАРАНТИЯ НА ПОСУДУ KITCHENAID

(ВНЕ США, КАНАДЫ, ЕВРОПЫ, БЛИЖНЕГО ВОСТОКА И АФРИКИ)

Ограниченная пожизненная гарантия применима только в США, Канаде, Европе, Ближнем Востоке и Африке. Для получения информации о гарантии в других странах обратитесь на сайт international.KitchenAid.com.

KitchenAid

© 2016 KitchenAid. Все права защищены. Используется по лицензии в Канаде.