



ДОБРЕ ДОШЛИ В СВЕТА НА KITCHENAID.

Непрекъснато се стремим да Ви помагаме да пригответе вкусни ястия за семейството и приятелите си през целия Ви живот. За да гарантирате максимална дълготрайност и ефективност на Вашите съдове за готвене, моля, запазете това ръководство. От него ще научите как най-добре да използвате и да се грижите за своите продукти. Вашето удовлетворение е наша първостепенна цел.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

Запознайте се подробно и внимателно с цялата информация за безопасност, преди да използвате този продукт!

- НЕ разрешавайте достъпа на деца близо до готварската печка по време на готвене.
- Използвайте ръкохватки или кухненски ръкавици при работа с горещи съдове за готвене.
- НИКОГА не оставяйте съдовете за готвене без надзор по време на употреба.
- Емайлираните чугунени съдове за готвене на KitchenAid са подходящи за употреба във фурна до 260°C.
- НЕ използвайте в микровълнова фурна.
- НЕ потапяйте горещ чугунен съд в студена вода и не поставяйте студен съд за готвене върху горещ котлон. Това може да причини термичен шок, което да доведе до напукване или загуба на емайла.

НАЧИН НА РАБОТА С ВАШИТЕ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ.

Преди първоначална употреба

- Отстранете всички опаковъчни материали и етикети. Моля, рециклирайте правилно.
- Измийте с топла вода и сапун, изплакнете и подсушете старателно с мека кърпа.
- Не е необходима първоначална обработка на повърхността на емайлираните чугунени съдове преди тяхната употреба.

Източници на топлина

Подходящи за употреба върху всички видове повърхности за готвене, включително индукционни котлони.

Препоръки за употреба на съдове за готвене с индукционна технология

- Индукционните котлони се нагряват до много висока температура за много кратко време. Чугуненият съд за готвене ще се нагрее много бързо на индукционен котлон. Бъдете особено внимателни да не използвате висока температура и никога не оставяйте съда за готвене без надзор по време на употреба.
- Диаметърът на основата на тигана трябва да бъде еднакъв с размера на индукционния котлон. Ако тиганът е прекалено малък, котлонът може да не го разпознае и да не се активира.

Използване на капака

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

Дръжки и принадлежности за хващане

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

ГОТВЕНЕ.

- За постигане на най-добри резултати използвайте ниска до средна степен на топлина на котлона. Оставете тигана да се нагрее постепенно, за да постигнете равномерно и ефективно приготвяне на храната.
- Гответе върху котлон, който има сходен диаметър с този на дъното на използвания съд за готвене.
- Когато готвите на газов котлон, настройте пламъка така, че да не обгаря съда от страни.
- Ползването на капак по време на готвене значително намалява консумацията на енергия.
- Чугунените съдове за готвене не са подходящи за готвене без мазнина или течност. Преди нагряване изберете течност, олио (подходящо за готвене), мазнина или масло, за да покриете поне основата на тигана.
- НЕ използвайте маслени спрейове, включително аерозоли, спрейове за мъгла и спрейове-помпи. Тези спрейове могат да доведат до натрупване на загорели остатъци, които се отстраняват трудно от всички видове съдове за готвене.
- Изчакайте олиото/маслото (подходящо за готвене) да се загрее в съда за готвене, преди да добавите храна.
- Използвайте само настройки за ниска до средна степен на топлина. • НЕ бързайте с процеса на загреване, като използвате висока степен на топлина. Средните и ниски настройки на загреване водят до най-добри резултати в повечето видове готвене, включително при запържване и пържене.
- Оставете съда за готвене да се нагрее постепенно и изцяло. След като съдът вече е нагорещен, можете да продължите всякакъв вид готвене на по-ниска степен на топлина. Високата температура може да повреди повърхността на съда за готвене.
- Поради отличната топлопроводимост на Вашите съдове за готвене, храната и олиото могат да загорят много бързо.
- Винаги поставяйте олио (подходящо за готвене) или масло в тигана преди нагряване. НЕ оставяйте празен съд за готвене върху горещ котлон и не позволявайте пълното изпаряване на течността при варене. Това може да повреди повърхността на съда за готвене.

- Използвайте дървени, пластмасови или топлоустойчиви найлонови прибори, за да предпазите емайлирания чугун от издраскване. Не режете вътре в чугунения съд за готвене.
- Когато използвате халогенни, керамични или индукционни котлони, уверете се, че върху плочата и съда за готвене няма остатъци, които могат да надраскат нейната повърхност.
- Винаги повдигайте чугунения съд за готвене, когато го премествате от всякакви видове котлони. Плъзгането на съда за готвене може да доведе до надраскване на котлона или основата на тигана.
- Използвайте топлоустойчива подложка, преди да поставите горещ чугунен съд за готвене върху незащитена повърхност.

ГРИЖА ЗА ВАШИТЕ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ.

Почистване на съда за готвене и капака

- Чугуненият съд за готвене е подходящ за миене в съдомиялна машина, а цветното покритие е устойчиво на избледняване и обезцветяване. Въпреки това, ако искате да удължите живота и функционалните характеристики на Вашия чугунен съд за готвене, препоръчваме да миете съда на ръка с гореща вода и сапун.
- НЕ поставяйте горещ съд за готвене под студена вода. Оставете чугунения съд за готвене да изстине напълно преди измиване и почиствайте старателно след всяка употреба.
- Използвайте гъба за миене, найлонова гъба или кърпа за съдове, когато миете чугунения съд за готвене; не използвайте почистващи препарати за фурна, тел, абразивни препарати или белина.
- Остатъците от храна могат да бъдат отстранени след накисване на съда в топла вода за 15-20 минути преди измиване. Може да използвате мека четка или найлонова гъба за отстраняване на остатъците от храна. Измивайте, изплаквайте и подсушавайте старателно.
- ВИНАГИ се уверявайте, че съдът за готвене е чист преди да го приберете за съхранение.

Правилно съхранение на емайлирани чугунени съдове за готвене

- Съхранявайте чугунения съд за готвене в сух кухненски шкаф. С времето е възможно да се появят следи от ръжда по ръба на съда за готвене. Използвайте мека четка или фина шкурка, за да отстраните следите от ръжда, след което нанесете олио върху засегнатата зона. Ако възнамерявате да съхранявате съда за готвене за продължителен период от време, поставете кухненска хартия между капака и касеролата, за да абсорбира влагата.
- Ако случайно отчупите/напукате емайлираната чугунена повърхност отвътре или отвън, трябва да предпазвате зоната всеки път, когато се намокри, за да избегнете образуването на ръжда. Нанесете олио върху откритата чугунена повърхност, след като сте почистили и подсушили старателно съда за готвене. Забършете излишното количество мазнина с кухненска хартия.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗ.

Гаранция за чугунени съдове за готвене на KitchenAid
30-годишна гаранция в Европа, Близкия изток и Африка.

Гаранцията на KitchenAid е приложима само за дефекти в материала или изработката на продукта при получаване и проверка. KitchenAid осигурява замяна на продукта или повредената част с идентичен или подобен артикул. Гаранцията се ползва само от първоначалния купувач след представяне на

доказателство за покупка с указана дата, като гаранционното покритие не може да се прехвърля на друго лице.

Гаранцията не обхваща:

1. Повреди, причинени от нормалното износване на продукта, като драскотини, вдлъбнатини, петна или обезцветяване на всички повърхности или други повреди, които не влошават начина на работа на съда за готвене.
2. Повреди, дължащи се на неправилно боравене, прегряване, злополука, злоупотреба, неправилна употреба, пожар, наводнение, кражба, природни бедствия, небрежност, корозия, извършени модификации, излагане на екстремни температури или неспазване на инструкциите за употреба и грижа на производителя.
3. Повреди или счупване поради изпускане или удар.
4. Таксите за доставка, транспорт или застраховка при доставянето на резервни части или връщане на дефектни продукти до оторизиран сервизен център на KitchenAid.
5. Употреба на продукта за търговски цели.
6. Незначителни несъвършенства или недостатъци поради различия в боята, емайла, метала, пластмасата, силикона, керамиката, стъклото или текстила на продукта.
7. Заместващи продукти или части, когато се използват извън Европа, Близкия изток и Африка.
8. Повреди на повърхностите, причинени от химическо взаимодействие или почистващи препарати, включително, но не само, абразивни гъби, абразивни почистващи препарати или автоматични съдомиялни машини.
9. При смяна на комплекти съдове за готвене се заменя само дефектната част или артикул.

KitchenAid не заплаща следното:

Разходите за ремонт или замяна при изключените обстоятелства се поемат от клиента. Сервизът се извършва от оторизиран сервизен център на KitchenAid.

KITCHENAID НЕ НОСИ ОТГОВОРНОСТ ЗА НЕПРЕКИ ЩЕТИ.

Център за обслужване на клиенти

Ако имате въпроси или искате да намерите най-близкия оторизиран център за обслужване на клиенти, моля, вижте данните за връзка по-долу:

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

☎ 00800 38104026

@ www.international.kitchenaid.com

✉ Адрес за кореспонденция:

KitchenAid Europa, Inc.

PO BOX 19

B-2018 ANTWERP 11

BELGIUM