

СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОЙ ПОСУДЫ	
Приготовление пищи.....	5
Использование стеклянной крышки (при наличии)	6
Рукоятки и ручки.....	6
УХОД ЗА КУХОННОЙ ПОСУДОЙ	
Чистка кухонной посуды.....	7
Чистка стеклянной крышки (при наличии)	7
ИНФОРМАЦИЯ О КУХОННОЙ ПОСУДЕ	
Информация о медной кухонной посуде Tri-Ply.....	8
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	11

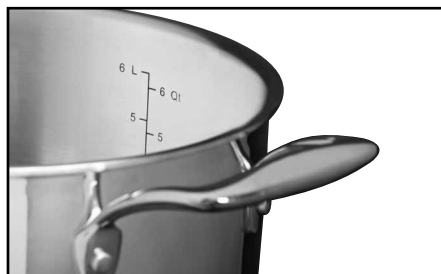
ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ



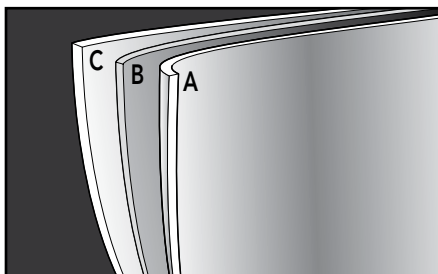
Куполообразная крышка
из закаленного стекла

Приклепанная рукоятка из
нержавеющей стали 18/10

Характеристики



Выгравированные отметки для
измерения количества продуктов



Трехслойная конструкция:
А. Нержавеющая сталь 18/10 В. Алюминий
С. Медь



Подходит для использования в духовке
при температуре до 260°C



Прочное дно из нержавеющей стали,
которое остается плоским на любых
видах варочной поверхности

Приготовление пищи

- Вся кухонная посуда KitchenAid подходит для использования с газовыми, электрическими и индукционными плитами.
- Используйте прихватки или кухонные рукавицы, чтобы держать горячую посуду.
- Перед первым использованием вымойте в горячей мыльной воде, сполосните и вытрите.
- Для оптимальных результатов готовьте на медленном или среднем огне. Используйте сильный огонь для таких способов приготовления пищи, как варка, обжаривание, стир-фрай и т.п.
- Используйте масло, подходящее для приготовления пищи на среднем огне. Слишком высокая или низкая температура может вызвать пригорание пищи.
- Чтобы минимизировать пригорание во время жарки, тушения или обжаривания, предварительно нагревайте кастрюлю на медленном огне в течение 1–2 минут перед добавлением продуктов.
- Во избежание образования на стенках посуды из нержавеющей стали небольших белых точек или ямочек перед добавлением соли всегда доводите жидкость до кипения, а затем хорошо перемешивайте ингредиенты. Ямочки на стенках посуды не повлияют на ее функциональность, но могут ухудшить внешний вид поверхности из нержавеющей стали.
- Для оптимальных результатов ставьте кастрюлю на сходную по диаметру конфорку. При использовании газовой плиты не допускайте, чтобы пламя поднималось до стенок кастрюли.
- Не оставляйте пустую кастрюлю на горячей конфорке и не допускайте полного выкипания жидкости из кастрюли. Это может привести к повреждению покрытия поверхности.
- Кухонную посуду можно использовать в духовке при температуре до 260°C.
- Только для антипригарной посуды: избегайте использования кухонных принадлежностей с острыми краями или из металла, поскольку они могут поцарапать или повредить антипригарную поверхность.
- Только для антипригарной посуды: не режьте пищу ножом в посуде.
- Только для антипригарной посуды: не помещайте под верхний огонь в духовке.

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 сломаться. 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 воду.
- Если под крышкой возникает вакуум, не пытайтесь ее снять. Прежде всего, отключите источник тепла и снимите кастрюлю с конфорки. Затем медленно снимите крышку.

Рукоятки и ручки

- Рукоятки из нержавеющей стали подходят для использования в духовке при температуре до 260°C.
- Положение рукоятки во время приготовления пищи — располагайте кастрюлю 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.

Чистка кухонной посуды

- Для удаления сильного нагара ополосните горячую посуду холодной водой, а затем вымойте вручную.
- Мыть следует теплой водой с моющим средством, обычной или нейлоновой губкой или тряпкой для посуды. Полируйте до блеска. Не пригодно для мытья в посудомоечной машине - это может повредить поверхность. Не использовать чистящие средства для духовки, стальную мочалку, агрессивные чистящие средства или хлорный отбеливатель.
- Для удаления белой пленки используйте мягкий раствор воды и лимонного сока или уксуса.
- Перегревание может вызвать появление коричневых или синих пятен на поверхности посуды. Эти пятна можно удалить путем полирования. Для полирования используйте скребок из нержавеющей стали с мягкой тряпочкой, протирая кастрюлю круговыми движениями. Вымойте, ополосните и вытрите.

Чистка стеклянной крышки (при наличии)

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

Информация о медной кухонной посуде Tri-Ply

Ниже указаны предметы медной кухонной посуды Tri-Ply, которые можно приобрести в странах Европы, Ближнего Востока и Африки.

Русский

Кухонная посуда	Размер	Описание	Характеристики модели
Кастрюли с длинной ручкой			
	24 см	Кастрюля с длинной ручкой — один из наиболее часто используемых предметов на хорошо укомплектованной кухне. Скошенные бока кастрюли позволяют приготовленной пище легко выскальзывать. Кастрюли с длинными ручками используются для приготовления омлетов, оладий, пассеровки овощей, обжаривания стейков, рыбы и мяса птицы.	KC2P10SKCP
	30 см		KC2P12SKCP
Небольшие кастрюльки			
	Кастрюлька 16 см с крышкой	Небольшие кастрюльки, будучи настоящими "рабочими лошадками" на кухне, имеют универсальное применение, от приготовления соусов и варки риса до подогревания супа или соуса чили.	KC2P15ENCP Со стеклянной крышкой
	Кастрюлька 18 см с крышкой		KC2P30ENCP Со стеклянной крышкой
Сковорода для пассеровки			
	Сковорода для пассеровки 24 см с рукояткой и крышкой	Эти универсальные сковородки используются для тушения мяса и овощей, жарения курицы, приготовления оладий, яиц и сэндвичей. Большой объем позволяет тушить или дегласировать продукты, используемые для приготовления курицы, риса или пазлы, а также добавлять дополнительные ингредиенты после обжаривания основных продуктов.	KC2P35ENCP Со стеклянной крышкой

Информация о медной кухонной посуде Tri-Ply

Кухонная посуда	Размер	Описание	Характеристики модели
Кастрюлька для бульона			
	Кастрюлька для бульона 24 см с крышкой	В эту вместительную кастрюльку помещается суп, рагу или чили для всей семьи. При использовании этой кастрюльки пища готовится равномерно и получается очень вкусной. Большой объем и прочные ручки облегчают сервировку.	KC2P80SCCP Со стеклянной крышкой
Неглубокая кастрюлька для бульона			
	Неглубокая кастрюлька для бульона 24 см с крышкой	В неглубоких кастрюльках для бульона можно готовить такие вкусные блюда, как тушеное мясо и рагу, — их можно подавать на стол прямо в посуде. Вы можете изобретать новые блюда, выбирая любое мясо, картофель или другие овощи, которые будут медленно готовиться в собственном соку.	KC2P60LCCP Со стеклянной крышкой

Гарантия на кухонную посуду KitchenAid

Ограниченная пожизненная гарантия на кухонную посуду KitchenAid действует в странах Европы, Ближнего Востока и Африки.

Повреждения при получении:	На что не распространяется гарантия:	KitchenAid не оплачивает:
Если при получении и осмотре у товара обнаруживается дефект, KitchenAid обязуется предоставить аналогичный или похожий товар или запасную деталь. Данная гарантия распространяется только на первоначального покупателя при условии подтверждения совершенной покупки с указанием даты и не может быть передана другим лицам.	1. Повреждения, возникающие в результате обычного износа, такие как царапины, углубления, пятна, изменение окраски 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 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 Европы, Ближнего Востока и Африки. KitchenAid не оплачивает: Стоимость ремонта или замены в случаях, на которые не распространяется гарантия, берет на себя покупатель. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid. 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.	При обычных гарантийных обстоятельствах не оплачивается замена частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

Центры обслуживания

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

Обслуживание клиентов

В России: 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.

Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:
www.KitchenAid.eu