

| СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ 4

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

 Приготовление пищи..... 5

 Чистка кухонной посуды..... 6

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ..... 7

Русский

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Нагревается равномерно и удерживает тепло

Внутренняя поверхность с покрытием из фарфоровой эмали не требует закаливания

Характеристики



Темный цвет внутренней поверхности способствует появлению румяной корочки и препятствует образованию пятен



Традиционная чугунная кухонная посуда: Специальные ямочки на внутренней поверхности крышки не позволяют жидкости испаряться



Подходит для использования в духовке при температуре до 260°C



Профессиональная чугунная кухонная посуда: Профессиональная чугунная крышка может использоваться как сковорода-гриль

Приготовление пищи

- Посуда не требует закаливания перед использованием. Чугунная кухонная посуда имеет покрытие из фарфоровой эмали, которое не требует закаливания.
- Перед первым использованием вымойте в горячей мыльной воде, сполосните и тщательно вытрите. Другой подготовки не требуется.
- Идеальна для использования на всех видах варочной поверхности, включая индукционные плиты и гриль.
- Всегда поднимайте чугунную кухонную посуду при перемещении ее на любой варочной поверхности. Перемещение посуды без поднятия может повредить варочную поверхность или основание кастрюли.
- Для оптимальных результатов при использовании плиты или гриля готовьте на медленном или среднем огне. Следите за тем, чтобы кастрюля нагревалась постепенно для равномерного и эффективного приготовления пищи. Используйте высокую температуру для обжаривания или варки продуктов.
- Чугунная кухонная посуда не подходит для приготовления пищи без масла или жидкости. Перед нагреванием добавьте жидкость, жир, растительное или сливочное масло для смазывания дна кастрюли.
- Следите за тем, чтобы диаметр основания кастрюли совпадал с диаметром конфорки для более эффективного нагревания. При использовании газовой плиты не допускайте, чтобы пламя выходило за пределы стенок кастрюли.
- Чугунную кухонную посуду можно использовать в духовке при температуре до 260°C и в жаровне.
- Используйте прихватки или кухонные рукавицы, чтобы держать горячую посуду.
- Не погружайте горячую чугунную кастрюлю в холодную воду и не ставьте холодную кастрюлю на горячую конфорку. Это может вызвать температурный шок, что приведет к появлению трещин или к сколам эмали.
- Во время приготовления пищи пользуйтесь деревянными, пластиковыми или термостойкими нейлоновыми инструментами, чтобы не поцарапать покрытие из фарфоровой эмали. Не режьте пищу ножом в чугунной кухонной посуде.
- Перед тем, как поставить горячую чугунную посуду на незащищенную поверхность, подложите подставку.

Только для профессиональной чугунной кухонной посуды:

- Крышки профессиональной чугунной кухонной посуды также можно использовать в качестве отдельных сковород для гриля как дома, так и на природе.
- При использовании профессиональных сковород-гриль можно руководствоваться инструкциями по приготовлению пищи для обычной кухонной посуды.
- Перед каждым использованием вымойте обе стороны горячей мыльной водой, сполосните и тщательно вытрите, чтобы убедиться, что на посуде не осталось нагара.
- Покрытие из фарфоровой эмали на сковороде-гриль может треснуть при ударе о твердую поверхность.
- Подождите, пока поверхность сковороды-гриль станет горячей, и только потом начинайте жарить продукты. Следы от рифленой поверхности не останутся на продуктах, если поверхность сковороды недостаточно нагрета или если продукты слишком влажные.
- Во избежание перегрева и появления дыма добавьте жир, растительное или сливочное масло после нагревания сковороды.

Чистка кухонной посуды

- Чугунную кухонную посуду можно мыть в посудомоечной машине, а цветостойкое покрытие не тускнеет и не изменяет цвет. Однако для продления срока службы вашей чугунной кухонной посуды рекомендуется мыть ее вручную.
- Подождите, пока чугунная посуда остынет, и только потом мойте ее.
- Во время мытья чугунной посуды используйте губку, нейлоновую подушечку или тряпочку; не используйте чистящие средства для духовых шкафов, металлические мочалки, сильные моющие средства и хлорсодержащие отбеливатели.
- Остатки пищи можно удалить, замочив посуду на 15–20 минут перед мытьем. Для удаления остатков пищи или очистки промежутков между решеточками на сковороде-гриль используйте мягкую щеточку или нейлоновую подушечку. Вымойте, ополосните и тщательно вытрите.
- Тщательно протрите посуду перед тем, как убрать ее на хранение. Храните чугунную кухонную посуду в сухом шкафу.

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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