

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....</b>	<b>4</b>
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОЙ ПОСУДЫ</b>	
Приготовление пищи.....	5
Чистка кухонной посуды.....	6
<b>ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....</b>	<b>7</b>

# ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ



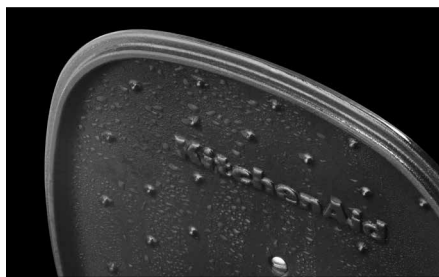
Нагревается равномерно и удерживает тепло

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 рифленной 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.**

<b>Повреждения при получении:</b>	<b>На что не распространяется гарантия:</b>	<b>KitchenAid не оплачивает:</b>
<p>Если при получении и осмотре у товара обнаруживается дефект, KitchenAid обязуется предоставить аналогичный 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.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>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.</li><li>3. Повреждения или поломка в результате падения или удара.</li><li>4. Стоимость доставки, перевозки или страхования при отправке запасных деталей или возврате товаров с дефектами в авторизованный центр обслуживания KitchenAid</li><li>5. Коммерческое использование данного товара.</li><li>6. Незначительные недостатки или дефекты, связанные с вариациями окраски, эмали, металла, пластика, силикона, керамики или стекла.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>9. В случае с наборами посуды заменяется только дефектная деталь или товар.</li></ol>	<p>При обычных гарантийных обстоятельствах не оплачивается замена частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления.</p> <p>Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.</p>

**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](http://www.KitchenAid.eu)**