

LAIPNI LŪDZAM KITCHENAID PASAULĒ

Mēs vēlamies jums palīdzēt gatavot gardas maltītes ģimenei un draugiem. Lai nodrošinātu ēdiena gatavošanas trauku ilgmūžību un pareizu izmantošanu, turiet šo instrukciju pa rokai. Instrukcijas ievērošana ļaus jums vislabāk izmantot un rūpēties par šiem traukiem. Jūsu gandarījums mums ir pats svarīgākais.

BRĪDINĀJUMI

Pirms trauku lietošanas rūpīgi izlasiet visus drošības norādījumus.

- NEĻAUJIET bērniem atrasties plīts tuvumā ēdiena gatavošanas laikā.
- Rīkojoties ar karstiem ēdiena gatavošanas traukiem, lietojiet katlu turētājus vai virtuves cimds.
- NEKĀDĀ GADĪJUMĀ neatstājiet ēdiena gatavošanas trauku bez uzraudzības lietošanas laikā.
- KitchenAid ēdiena gatavošanas trauki paredzēti lietošanai līdz +260 °C, stikla vāks – līdz +220 °C.
- NELIETOJIET šos traukus uzgrila.
- NELIETOJIET šos traukus mikroviļņu krāsnī.

ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKU LIETOŠANA

Pirms pirmās lietošanas reizes

- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes. Nododiet iesaiņojumu otrreizējai pārstrādei.
- Nomazgājiet traukus siltā ziepjūdenī, noskalojiet un rūpīgi nosusiniet tos ar mīkstu drānu.

Siltuma avoti

Šos traukus drīkst lietot uz visām gatavošanas virsmām, tostarp indukcijas plīts virsmām.

Inovatīva indukcijas tehnoloģija

Šie nepiedegošie ēdiena gatavošanas trauki ir aprīkoti ar inovatīvu indukcijas tehnoloģiju, kas nodrošina ātru un vienmērīgu karstuma izplatīšanos neatkarīgi no gatavošanas virsmas veida. Pat gatavojot uz parastas plīts virsmas, šie ēdiena gatavošanas trauki nodrošinās ātru un vienmērīgu karstuma izplatīšanos – atšķirībā no tradicionālajiem alumīnija ēdiena gatavošanas traukiem, kuri piemēroti indukcijas plītīm.

Ieteikumi ar indukciju aprīkotu ēdiena gatavošanas trauku lietošanai

- Inducijas plīts virsmas nodrošina ļoti intensīvu karstumu ļoti īsā laikā. Ar inovatīvo indukcijas tehnoloģiju aprīkoti ēdiena gatavošanas trauki uz indukcijas plīts virsmām sakarsīs ļoti ātri. Nekādā gadījumā neizmantojiet augstākās temperatūras iestatījumu un lietošanas laikā neatstājiet ēdiena gatavošanas traukus bez uzraudzības.

- Katla pamatnes diametram jāatbilst indukcijas elementa izmēram. Ja katls ir pārāk mazs, elements var nesajust katlu un neieslēgties.

Stikla vāka lietošana

- Izmantojot stikla vākus, izvairieties no krasām temperatūras izmaiņām.
- **NELIECIET** karstu vāku aukstā ūdenī.
- Ja zem vāka izveidojas vakuums, nemēģiniet noņemt vāku. Vispirms izslēdziet siltuma avotu un noņemiet visu katlu no degļa. Tad lēnām atbrīvojiet vāku.
- **NELIETOJIET** stikla vākus ar plaisām vai skrāpējumiem. Ja vāks ir ieplaisājis vai tajā ir dziļi skrāpējumi, tas var pēkšņi saplīst. Sazinieties ar Klientu apkalpošanas centru, lai pasūtītu jaunu vāku.
- Nelieciet stikla vākus tieši virs vai tieši zem sildelementiem.

Rokturi

- Valīgi rokturi – periodiski pārbaudiet, vai rokturi nav kļuvuši valīgi. Ja rokturis vairs neturas cieši, nemēģiniet to salabot. Sazinieties ar Klientu apkalpošanas centru, lai pasūtītu citu rokturi.
- Roktura pozīcija gatavošanas laikā: novietojiet katlus tā, lai rokturi neatrastos virs karstiem degļiem, un neļaujiet rokturiem pārkarāties pāri plīts malām vietās, kur tos var aizķert.

Virtuves piederumu komplekts

- Lietošanai līdz +200 °C.
- Var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

GATAVOŠANA

- Gatavojiet uz degļa, kura izmērs atbilst izvēlētajā ēdiena gatavošanas trauka pamatnes diametram.
- Gatavojot uz gāzes plīts, noregulējiet liesmu tā, lai tā nepieskartos ēdiena gatavošanas trauka malām.
- Vāka izmantošana ievērojami samazina gatavošanai patērēto enerģiju.
- Mēs iesakām lietot eļļu vai sviestu. Neaizmirstiet, ka dažas eļļas un taukvielas deg pie zemākas temperatūras. Lietojiet eļļas un taukvielas ar augstu dūmošanas punktu. Ja gatavojat ar eļļu, ielejiet līdz istabas temperatūrai sasīlušu eļļu iepriekš sakarsētā ēdiena gatavošanas traukā.
- **NELIETOJIET** nekāda veida eļļas izsmidzinātājus, tostarp aerosolus, miglošanas un sūkņa izsmidzinātājus. Šie izsmidzinātāji var radīt nogulsņējumus, kurus ir grūti notīrīt no visiem ēdiena gatavošanas trauku veidiem.
- Pirms produktu ielikšanas traukā ļaujiet eļļai vai sviestam sakarst ēdiena gatavošanas traukā.
- **NESTEIDZINIET** sakarsēšanas procesu, izmantojot augstas temperatūras iestatījumu.

- Ēdiena gatavošanas traukam ir lieliska karstuma vadāmība, tādēļ ēdiens un eļļa var ļoti ātri sadegt. Vienmēr gatavojiet uz zemas vai vidējas uguns un lietojiet augstākās temperatūras iestatījumu tikai šķidrumu vārīšanai. Lietojiet vidējas līdz augstas temperatūras iestatījumu apcepšanai, sautēšanai, ātrai apcepšanai un šķidruma novārīšanai. Uzsildot ēdienu, lēni vārot vai gatavojot smalkas mērces, lietojiet zemas temperatūras iestatījumu.
- NEKĀDĀ GADĪJUMĀ nepārkarsējiet ēdiena gatavošanas traukus. Pārsniedzot +260 °C, nepiedegošais teflona pārklājums var sākt bojāties.
- Pirms katla sakarsēšanas vienmēr ielejiet eļļu vai ielieciet sviestu. NEATSTĀJIET tukšu katlu uz karsta degļa un neļaujiet katlam izvārīties tukšam. Tas var sabojāt ēdiena gatavošanas trauku apdari.
- Vienmēr lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, izmantojot zemas vai vidējas temperatūras iestatījumus. Liels karstums var sabojāt ēdiena gatavošanas trauku apdari.
- NEKĀDĀ GADĪJUMĀ nelietojiet metāla piederumus uz nepiedegošas virsmas. Lai pasargātu ēdiena gatavošanas trauku nepiedegošo apdari, ieteicams izmantot plastmasas, gumijas vai koka piederumus.
- NEGRIEZIET ēdienu gatavošanas traukā.
- Lietojot halogēna, keramisko un indukcijas plīts virsmu, gādājiet, lai uz plīts virsmas un ēdiena gatavošanas traukiem nebūtu nekādu gružu, jo tie var saskrāpēt plīts virsmu.
- NEKĀDĀ GADĪJUMĀ nestumiet un nevelciet katlus pa plīts virsmu gatavošanas laikā, jo šādi to var saskrāpēt. Vienmēr paceliet katlu.

KĀ RŪPĒTIET PAR ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKIEM

Ēdiena gatavošanas trauku tīrīšana

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem atdzist un rūpīgi notīriet tos.
- NELEJIET aukstu ūdeni uz karstiem ēdiena gatavošanas traukiem. Ļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem pilnībā atdzist.
- Šos KitchenAid ēdiena gatavošanas traukus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Lai iegūtu labāku rezultātu, lietojiet ražotāja ieteiktos trauku mazgāšanas līdzekļus un ciklus.
- Lai pasargātu savus KitchenAid ēdiena gatavošanas traukus, tos ieteicams mazgāt siltā ziepjūdenī, noskalot un noslaucīt ar mīkstu dvieli.
- NELIETOJIET tērauda vilnas vai neilona švammes.
- NELIETOJIET cepeškrāsns tīrīšanas, abrazīvus vai hloru un balinātāju saturošus līdzekļus.
- NESKRĀPĒJIET nepiedegošo pārklājumu.
- Nemērcējiet ēdiena gatavošanas traukus ilgi.
- Pirms novietošanas glabāšanā VIENMĒR gādājiet, lai ēdiena gatavošanas trauki būtu tīri.

Stikla vāka tīrīšana

- NEKĀDĀ GADĪJUMĀ nelietojiet metāla piederumus, asus instrumentus, cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai citus agresīvus abrazīvus līdzekļus, kas var sabojāt vai novājināt stiklu.
- Stikla vākus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Vākus var arī mazgāt karstā ziepjūdenī, pēc tam uzreiz noslaukot, lai izvairītos no ūdens traipiem.

Ēdiena gatavošanas trauku pareiza glabāšana

- Glabājot ēdiena gatavošanas traukus ar citiem metāla piederumiem, var saskrāpēt vai sabojāt nepiedegošā pārklājuma virsmu.
- Ievietojot KitchenAid ēdiena gatavošanas traukus vienu otrā, ievērojiet piesardzību. Ieteicams izmantot katlu aizsargus.

GARANTIJA UN APKOPE

KitchenAid ēdiena gatavošanas trauku garantija

KitchenAid ēdiena gatavošanas trauku ierobežotā mūža garantija ir spēkā Eiropā, Tuvajos Austrumos un Āfrikā.

Bojājumi pēc saņemšanas

Ja pēc saņemšanas un pārbaudes atklājas, ka izstrādājums ir defektīvs, KitchenAid aizstās to identisku vai līdzīgu precī vai detaļu. Šī garantija attiecas uz sākotnējo patērētāju, uzrādot pirkuma čeku ar pirkuma datumu; šo garantiju nevar nodot citai personai.

Uz ko neattiecas garantija

1. Bojājumiem, kas radušies parastas nolietojšanās rezultātā, piemēram, virsmas skrāpējumiem, iespaidumiem, traipiem vai krāsas maiņu vai citiem bojājumiem, kas neietekmē virtuves trauku funkcijas.
2. Bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas, negadījuma, ugunsgrēka, plūdu, zādzības, dabas katastrofu, nolaidības, korozijas vai pārveidošanas dēļ, ja trauki pakļauti pārāk augstai vai zemai temperatūrai vai nav ievēroti ražotāja norādījumi par lietošanu un apkopi.
3. Bojājumiem vai saplīšanu, kas radusies pēc trauku nokrišanas vai trieciena.
4. Aizstāšanas detaļu piegādes, pārvadāšanas vai apdrošināšanas izmaksām vai defektīva izstrādājuma nosūtīšanu pilnvarotam KitchenAid servisa centram.
5. Izstrādājuma izmantošanu komerciālām vajadzībām.
6. Nelielām nepilnībām vai defektiem, kas radušies krāsas, emaljas, metāla, plastmasas, silikona, keramikas, stikla vai tekstila izmaiņu dēļ.

7. Preču aizstāšanu, ja izstrādājums tiek izmantots ārpus Eiropas, Tuvo Austrumu un Āfrikas robežām.

8. Virsmas bojājumiem, ko izraisa ķīmiska mijiedarbība vai tīrīšanas līdzekļi, tostarp, metāla švamme, abrazīvi tīrīšanas līdzekļi vai automātiskās trauku mazgājamās mašīnas.

9. Ja ir bojāts kāds trauku komplekta priekšmets, tiek aizstāts tikai defektīvais priekšmets.

KitchenAid nesedz:

Remonta izmaksas vai preču aizstāšanu, kas nav paredzēta garantijā. Tās sedz pircējs. Izstrādājumu remonts un apkope jāveic pilnvarotā KitchenAid servisa centrā.

Šī garantija neietekmē patērētāju likumīgās tiesības ES. Garantija sniedz konkrētas tiesības, un jums var būt arī citas tiesības, kas dažādās valstīs var atšķirties.

KITCHENAID NEUZŅEMAS ATBILDĪBU PAR NETIEŠIEM ZAUDĒJUMIEM.

Klientu apkalpošana

Ja jums ir kādi jautājumi vai vēlaties atrast tuvāko pilnvaroto KitchenAid servisa centru, lūdzu, izmantojiet zemāk norādīto kontaktinformāciju vai apmeklējiet mūsu vietni kitchenaid.eu

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

☎ 00800 38104026

@ www.kitchenaid.eu

✉ Pasta adrese:

KitchenAid Europa, Inc.

PO BOX 19

B-2018 ANTWERP 11

BELGIUM

Pārējām valstīm: www.kitchenaid.eu