

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b> .....	4
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОЙ ПОСУДЫ</b>	
Приготовление пищи.....	5
Использование стеклянной крышки (при наличии) .....	6
Рукоятки и ручки.....	6
<b>УХОД ЗА КУХОННОЙ ПОСУДОЙ</b>	
Чистка кухонной посуды.....	7
Чистка стеклянной крышки (при наличии) .....	7
<b>ИНФОРМАЦИЯ О КУХОННОЙ ПОСУДЕ</b>	
Информация о кухонной посуде с медным средним слоем.....	8
<b>ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b> .....	11

# ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ



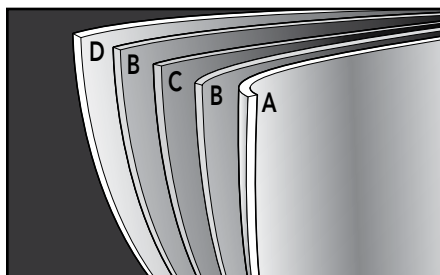
Куполообразная крышка из закаленного стекла

Приваренная рукоятка из нержавеющей стали 18/10

## Характеристики



Выгравированные отметки для измерения количества продуктов



Пятислойная конструкция:  
А. Нержавеющая сталь 18/10 В. Алюминий  
С. Медь. D. Нержавеющая сталь 18/0



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.
- Во избежание пригорания используйте больше масла.
- Чтобы минимизировать пригорание во время жарки, тушения или обжаривания, предварительно нагревайте кастрюлю на медленном огне в течение 1–2 минут перед добавлением продуктов.
- Если вы собираетесь жарить влажные продукты, по возможности предварительно просушите их.
- 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

- Кухонную посуду можно мыть в посудомоечной машине. Для оптимальных результатов используйте рекомендуемые производителем моющие средства и промывочную жидкость. Для продления срока использования посуды с антипригарным покрытием рекомендуется мыть ее вручную в горячей мыльной воде.
- Для удаления сильного нагара ополосните горячую посуду холодной водой, а затем положите ее в посудомоечную машину или вымойте вручную.
- 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.
- Во время мытья посуды используйте губку, нейлоновую подушечку или тряпочку; не используйте чистящие средства для духовых шкафов, металлические мочалки, сильные моющие средства и хлорсодержащие отбеливатели.

## 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 КУХОННОЙ ПОСУДЕ

## Информация о кухонной посуде с медным средним слоем

Ниже указаны предметы кухонной посуды с медным средним слоем, которые можно приобрести в странах Европы, Ближнего Востока и Африки.

Русский

Кухонная посуда	Размер	Описание	Характеристики модели
<b>Кастрюли с длинной ручкой</b>			
	24 см	Кастрюля с длинной ручкой — один из наиболее часто используемых предметов на хорошо укомплектованной кухне. Скошенные бока кастрюли позволяют приготовить пищу легко выскальзывать. Кастрюли с длинными ручками используются для приготовления омлетов, оладий, пассеровки овощей, обжаривания стейков, рыбы и мяса птицы.	КС2С10СКР
	30 см		КС2С12СКР
<b>Небольшие кастрюльки</b>			
	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.	КС2С15ЕНСР Со стеклянной крышкой
	Кастрюлька 18 см с крышкой		КС2С30ЕНСР Со стеклянной крышкой
<b>Сковорода для пассеровки</b>			
	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 пазльи, а также добавлять дополнительные ингредиенты после обжаривания основных продуктов.	КС2С35ЕНСР Со стеклянной крышкой

## Информация о кухонной посуде с медным средним слоем

Кухонная посуда	Размер	Описание	Характеристики модели
<b>Кастрюлька для бульона</b>			
	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.	KC2C80SCCP Со стеклянной крышкой
<b>Неглубокая кастрюлька для бульона</b>			
	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.	KC2C60LCCP Со стеклянной крышкой

## 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 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.</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)**