

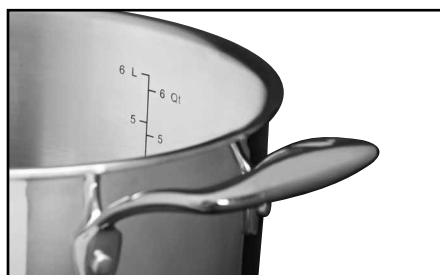
INHOUDSTAFEL

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN	4
UW KOOKGEREI GEBRUIKEN	
Koken	5
Het glazen deksel gebruiken (wanneer inbegrepen)	6
Handvaten en knoppen	6
UW KOOKGEREI ONDERHOUDEN	
Kookgerei reinigen	7
Het glazen deksel reinigen (wanneer inbegrepen)	7
INSTRUCTIES VOOR HET KOOKGEREI	
Instructies voor het Tri-Ply koperen kookgerei	8
GARANTIE EN SERVICE	11

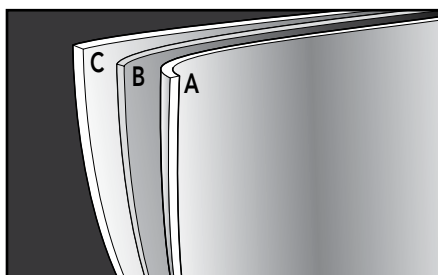
ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN



Eigenschappen



Gegraveerde maatstreepjes om hoeveelheden te meten



Drielagig design:
A. Roestvrij staal 18/10 B. Aluminium
C. Koper



Ovenvast tot 260 °C



Duurzame roestvrijstalen basis die vlak blijft op alle kookplaten.

Koken

- Al het KitchenAid kookgerei is ontworpen om te worden gebruikt op gas-, elektrische en inductiekookplaten.
- Gebruik pannenlappen of ovenwanten wanneer u heet kookgerei hanteert.
- Was voor het gebruik in heet zeepsop, spoel en droog af.
- Gebruik op een laag tot matig vuur voor de beste resultaten. Gebruik een hoog vuur voor bereidingen als koken, schroeien, roerbakken etc.
- Gebruik olie die best gebruikt wordt op een matig vuur. Temperaturen die te hoog of te laag zijn, doen het voedsel aan de pan plakken.
- Om dit te vermijden bij het braden, sauteren of schroeien, kunt u best de pan 1 à 2 minuten voorverwarmen op een laag vuur voordat u het voedsel toevoegt.
- Om kleine witte vlekjes of putjes op het roestvrijstalen oppervlak in uw kookgerei te vermijden, kunt u vloeistoffen aan de kook brengen voor u zout toevoegt, en dan de ingrediënten goed omroeren. De putjes hebben geen invloed op de kwaliteit van uw kookgerei, maar ze kunnen wel het uitzicht van het roestvrijstalen oppervlak bederven.
- Plaats voor de beste resultaten het kookgerei op een kookplaat met een diameter gelijkaardig aan die van de pan in kwestie. Als u met gas kookt, laat de vlam dan niet langs de zijkant van de pan omhoog komen.
- Laat geen lege pan op een hete kookplaat staan en laat de pan ook niet droogkoken. Dit zou de afwerking van het kookgerei kunnen beschadigen.
- Het kookgerei is ovenvast tot 260 °C.
- Alleen voor kookgerei met antiaanbaklaag: vermijd scherp en metalen keukengerei dat de antiaanbaklaag zou kunnen beschadigen.
- Alleen voor kookgerei met antiaanbaklaag: niet in het kookgerei snijden.
- Alleen voor kookgerei met antiaanbaklaag: niet onder de grill plaatsen.

Het glazen deksel gebruiken (wanneer inbegrepen)

- Gebruik geen glazen deksels met barsten of krassen. Als het deksel gebarsten is of diepe krassen heeft, kan het opeens breken. Schade door normaal gebruik, zoals krassen, wordt niet gedekt door de beperkte garantie van het product.
- Plaats de glazen deksels niet net boven of onder verwarmingselementen.
- Vermijd extreme temperatuurverschillen wanneer u de glazen deksels gebruikt.
- Dompel geen heet deksel onder in koud water.
- Als het deksel zich vastzuigt, probeer dan niet om het te verwijderen. Zet eerst de kookplaat uit en haal de hele pan eraf. Maak dan langzaam het deksel los.

Handvaten en knoppen

- De roestvrijstalen handvaten zijn ovenvast tot 260 °C.
- Positie van het handvat tijdens het koken – plaats de pannen zo dat de handvaten zich niet boven andere hete kookplaten bevinden of over de rand van het fornuis komen zodat ze eraf gestoten zouden kunnen worden.
- Losse handvaten – controleer af en toe of de handvaten en knoppen niet los zitten. Als de handvaten loskomen, probeer dan niet om ze te herstellen.

Kookgerei reinigen

- Verwijder grotere resten door af te spoelen met koud water terwijl het kookgerei nog heet is, voor u het met de hand wast.
- Was met warm water en een mild vaatwasmiddel. Gebruik een spons, nylon spons of vaatdoek. Blink op. Gebruik geen vaatwasmachine, dat zou het oppervlak kunnen beschadigen. Gebruik geen reinigingsproducten voor de oven, staalwol, agressieve vaatwasmiddelen of bleekwater.
- Verwijder witte vlekken en was met een milde oplossing van water en citroensap of azijn.
- Oververhitting kan bruine of blauwe vlekken op uw kookgerei veroorzaken. Deze kunnen verwijderd worden door uw kookgerei op te poetsen. Gebruik om uw pannen op te poetsen een reinigingsproduct voor roestvrij staal en wrijf in cirkels met een zachte doek. Was af, spoel en droog af.




Het glazen deksel reinigen (wanneer inbegrepen)

- Gebruik nooit metalen of scherp keukengerei, reinigingsproducten voor de oven of andere agressieve schuurmiddelen die het glazen deksel kunnen beschadigen of aantasten.
- De glazen deksels kunnen afgewassen worden in de vaatwasmachine. U kunt de deksels ook wassen in heet zeepsop en dan onmiddellijk afdrogen om watervlekken te vermijden.

INSTRUCTIES VOOR HET KOOKGEREI


Instructies voor het Tri-Ply koperen kookgerei

Hieronder worden de producten opgelijst die in Europa, het Midden-Oosten en Afrika verkrijgbaar zijn in Tri-Ply koper.

Kookgerei	Maat	Beschrijving	Specificaties model
Braadpannen			
	24 cm	De braadpan is één van de meest gebruikte pannen in elke goed uitgeruste keuken. Ze heeft schuine zijanten zodat het voedsel er gemakkelijk kan uitglijden. Braadpannen worden gebruikt voor het bakken van omeletten en pannenkoeken, het sauteren van groenten en het schroeien van steak, vis en kip.	KC2P10SKCP
	30 cm		KC2P12SKCP
Kookpannen			
	Kookpan 16 cm met deksel	Kookpannen zijn erg veelzijdig in de keuken. Ze kunnen gebruikt worden voor allerlei bereidingen, van het koken van sauzen of rijst tot het opwarmen van soep of chili.	KC2P15EHCP Met glazen deksel
	Kookpan 18 cm met deksel		KC2P30EHCP Met glazen deksel
Sauteerpan			
	Sauteerpan 24 cm met bijkomende greep en deksel	Deze ongelooflijk veelzijdige pannen worden gebruikt om vlees en groenten te sauteren, kip, pannenkoeken en eieren te bakken, of tosti's/ croque-monsieurs te grillen. Een sauteerpan is dieper waardoor u ook kunt smoren, stoven, blussen en extra ingrediënten toevoegen na het garen, voor recepten zoals kip met rijst of paella.	KC2P35EHCP Met glazen deksel

INSTRUCTIES VOOR HET KOOKGEREI

Instructies voor het Tri-Ply koperen kookgerei

Kookgerei	Maat	Beschrijving	Specificaties model
Kookpan			
	Hoge kookpan 24 cm met deksel	Deze kookpan is groot genoeg voor hoeveelheden soep, stoofpot of chili voor de hele familie. Ze zorgt ervoor dat voedsel volledig gaart en heerlijk smaakt. De ruime afmetingen en stevige handvaten vergemakkelijken het opdienen.	KC2P80SCCP Met glazen deksel
Kookpan			
	Kookpan 24 cm met deksel	In deze kookpannen kunt u heerlijke maaltijden bereiden zoals stoofpot en ragout, die rechtstreeks uit de pan kunnen worden opgediend. U kunt er creatief in koken met vlees, groenten en aardappelen die traag worden gegaard in hun eigen sappen.	KC2P60LCCP Met glazen deksel

Garantie op het KitchenAid kookgerei

KitchenAid beperkte levenslange garantie voor kookgerei geldig in Europa, het Midden-Oosten en Afrika.

Schade bij ontvangst:	Wat niet gedekt wordt door deze garantie:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
<p>Als het product defect is bij ontvangst, vervangt KitchenAid het product of onderdeel door een identiek of gelijkaardig product. Deze garantie geldt alleen voor de oorspronkelijke klant op vertoning van een gedateerd aankoopbewijs, en is niet overdraagbaar.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schade door normaal gebruik, zoals krassen, deuken, vlekken of verkleuring van alle oppervlakken, of andere schade die geen invloed heeft op de functionaliteit van het kookgerei. 2. Schade door verkeerde behandeling, ongeval, ruwe behandeling, verkeerd gebruik, brand, overstroming, diefstal, natuurrampen, verwaarlozing, corrosie, wijzigingen, blootstelling aan extreme temperaturen of het niet volgen van de gebruikershandleiding van de producent. 3. Schade of barsten door een val of stoot. 4. Verzend-, vracht- of verzekeringskosten om vervangingsonderdelen te leveren of om defecte producten op te sturen naar een erkende dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid. 5. Het gebruik van dit product voor commerciële toepassingen. 6. Kleine onvolkomenheden of oneffenheden door variaties in de verf, het email, de metalen, het plastic, het silicone, het keramiek of het glas. 7. Vervangingsproducten en -onderdelen wanneer het product werd gebruikt buiten Europa, het Midden-Oosten en Afrika. Wat KitchenAid niet vergoedt: De kosten voor herstelling of vervanging wanneer de garantie niet geldt, worden betaald door de klant. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid. 8. Beschadigde oppervlakken door een chemische reactie of reinigingsproducten zoals schuursponsjes, schuurmiddelen, vaatwasmachines en dergelijke. 9. Vervanging van kooksets, alleen het defecte onderdeel of product wordt vervangen. 	<p>Onder normale gebruiksomstandigheden; het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten.</p> <p>Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.</p>

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

Klantencontact

Indien u nog vragen hebt of de dichtsbijzijnde KitchenAid geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service zoekt, kunt u onderstaande contactpersonen raadplegen.

OPMERKING : Alle reparaties moeten in het land van aankoop worden uitgevoerd door een geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.

Gratis oproepnummer:

In Nederland: 0800 0200151

In België: 0800 93285

E-mail contact:

In Nederland: Ga naar www.KitchenAid.nl, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

In België: Ga naar www.KitchenAid.be, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN | I