

## Przewodnik użytkowania

### Witamy w świecie KitchenAid

Dokładamy wszelkich starań, aby przez całe życie pomóc Ci tworzyć pyszne posiłki dla rodziny i przyjaciół. W celu zapewnienia Tobie długowieczności i wydajności naczyń kuchennych, miej ten przewodnik pod ręką. Pomoże Ci on w użytkowaniu i pielęgnacji produktu. Twoja satysfakcja jest naszym celem numer 1!

### Ważne informacje:

- Należy używać rękawic kuchennych, podczas obchodzenia się z gorącymi naczyniami;
- Nigdy nie należy pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas gotowania;
- Naczynie można używać w piekarniku do 220°C, dotyczy to również szklanych pokrywek;
- Nigdy nie należy używać ostro zakończonych oraz metalowych przedmiotów, które mogą porysować lub zniszczyć powłokę naczyń. Nie należy ciąć potraw wewnątrz naczyń.
- Aby zapobiec uszkodzeniu naczyń nie należy używać opcji Grill w piekarniku;
- Aby zapobiec uszkodzeniu naczyń nie należy używać go w kuchence mikrofalowej.

### Używanie naczyń:

#### Przed pierwszym użyciem:

- Należy usunąć wszelkie naklejki oraz wszelkie elementy opakowania;
- Naczynie umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu, następnie dokładnie wypłukać oraz wytrzeć do sucha delikatnym ręcznikiem.

#### Źródła ciepła

- Naczynie można używać na wszystkich kuchenkach, również płytach indukcyjnych.

#### Rekomendacje dotyczące użytkowania naczyń na kuchence indukcyjnej

- Kuchenki indukcyjne dostarczają ciepło bardzo intensywnie w bardzo krótkim czasie. Nasze naczynie z technologią indukcyjną nagrzewają się jeszcze szybciej;
- Średnica dna patelni powinna być dopasowana wielkością do pola indukcyjnego twojej kuchenki. W przypadku stosowania patelni na większym polu grzejnym może dojść do sytuacji, w której kuchenka nie wykryje dna patelni.

#### Używanie szklanej pokrywki

- Należy unikać ekstremalnych zmian temperatury podczas używania szklanych pokrywek. Gorącej pokrywki nie można zanurzać w zwłaszcza w zimnej wodzie oraz nie należy polewać jej zimną wodą;
- Jeśli pokrywka się zassie do patelni należy podgrzać patelnię, a następnie zdjąć pokrywkę;
- Nie można używać pokrywki, gdy ta posiada głębokie rysy lub pęknięcia;
- Nie należy wkładać pokrywki bezpośrednio na kuchenkę lub źródło ciepła.

#### Uchwyty i rączki

- Cyklicznie powinno sprawdzać się uchwyty czy nie występują luzy. Jeśli rączki się poluzują należy skontaktować się z centrum serwisowym. Nie można podejmować samodzielnej naprawy;
- Położenie uchwyty podczas gotowania: nie można pozostawiać uchwytów nad źródłem ciepła lub w położeniu, które może skutkować strąceniem naczyń z kuchenki;
- Zawsze Należy używać rękawic kuchennych, podczas obchodzenia się z gorącymi naczyniami.

## Gotowanie:

- Należy wybrać palnik najbardziej zbliżony wielkością do dna naczynia;
- Podczas gotowania na palniku gazowym trzeba dostosować wielkość płomienia tak, aby nie wydostawał się on na boczne ścianki naczynia. W takim wypadku uchwyt może się nagrzewać;
- Używanie pokrywki pomaga zmniejszyć zużycie energii;
- Powinno używać się naczyń tylko na niskich i średnich ustawieniach mocy kuchenki. Wysokie ustawienia mogą zniszczyć naczynie lub jego powłokę. Wysoką moc kuchenki można używać tylko do gotowania wody;
- Zalecamy używania oleju lub masła podczas smażenia. Pamiętaj, że niektóre oleje i tłuszcze mają niski punkt dymienia. Gdy używasz oleju do nagrzanego naczynia, dodawaj go, gdy ma temperaturę pokojową;
- Nie należy używać żadnych olejów w sprayach, aerozolach oraz mgiełkach. Takie sprays mogą powodować gromadzenie się osadów, które mogą być ciężkie do usunięcia;
- Nie należy zbyt szybko podgrzewać naczyń używając wysokich ustawień kuchenki;
- Zawsze należy rozgrzać olej/masło przed dodaniem żywności do naczynia;
- Nie należy używać metalowych narzędzi na emalii naczynia. Zaleca się używanie narzędzi plastikowych, silikonowych bądź drewnianych;
- Nie należy ciąć wewnątrz naczynia oraz używać ostrych przedmiotów;
- W przypadku używania naczynia na kuchence halogenowej, ceramicznej lub indukcyjnej należy się upewnić, że płyta grzewcza jest wolna od wszelkich zanieczyszczeń. Zapobiegnie to zarysowaniom powierzchni płyty grzewczej.
- Nie należy przesuwania oraz potrząsania naczyniem na kuchence podczas jej używania, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię płyty grzewczej. W przypadku potrzeby potrząśnięcia dania w naczyniu zawsze należy podnosić naczynie.

## Obchodzenie się z naczyniem:

### Czyszczenie naczynia

- Należy pozwolić naczyniu ostudzić się. Nie należy powodować szoku termicznego przy nagłych zmianach temperatury. Nie należy polewać rozgrzanego naczynia zimną wodą.
- Naczynie należy umyć dokładnie po każdym użyciu, a następnie osuszyć;
- Naczynia KitchenAid przystosowane są do mycia w zmywarkach. Dla najlepszych rezultatów należy używać rekomendowanych przez producenta środków oraz programów myjących. W celu przedłużenia żywotności emalii rekomendujemy mycie ręczne w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń;
- Podczas mycia powinno się używać tylko delikatnych detergentów oraz miękkiej gąbki lub ściereczki.
- Nigdy nie należy używać środków ściernych, wełny stalowej, nylonowych padów myjących, środków wybielających;
- Dla przypalonej żywności należy zagotować wodę z sodą oczyszczoną i odczekać pewien czas, aby przypalenie odmoczyło się. Następnie należy naczynie umyć.
- Nie wolno uderzać o emalię oraz ranty naczynia;
- Nie należy pozostawiać naczyń zanurzonego w wodzie;
- Przed odłożeniem naczynia do szafki/szuflady zawsze należy się upewnić, że naczynie jest czyste i suche.

## **Czyszczenie szklanej pokrywki**

- Nie należy używać metalowych narzędzi, ostrych przedmiotów, środków czyszczących do piekarników oraz innych środków ściernych, które mogą zniszczyć lub osłabić szkło.
- Szklane pokrywki nadają się do mycia w zmywarce. Można je również umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Aby zapobiec powstawaniu zacieków należy pokrywkę wytrzeć do sucha za pomocą miękkiego ręcznika.

## **Prawidłowe przechowywanie naczyń kuchennych**

- Przechowywanie z innymi metalowymi narzędziami może powodować zarysowania lub odpryski na powierzchni emalii.
- Zawsze należy przechowywać naczynia w odpowiedni sposób korzystając z specjalnych przekładek pomiędzy naczyniami.

## **Gwarancja i serwis:**

### **Gwarancja na naczynia KitchenAid**

Naczynia marki KitchenAid posiadają limitowaną dożywotnią gwarancję ważną na terenie Europy, Bliskim Wschodzie, Afryce oraz Azji Pacyficznej. Naczynia wyprodukowane na licencji przez The Cookware Company Ltd. Hong Kong. Gwarancja limitowana obsługiwana jest przez producenta.

### **Uszkodzenie przy odbiorze**

Jeśli w produkcie zauważono wadę przy odbiorze i oglądaniu naczynia, producent obliguje się do wymiany produktu lub jego części na produkt taki sam lub zbliżony w przypadku braku danego produktu. Gwarancja ta jest limitowana do początkowego nabywcy produktu i realizowana jest na podstawie dowodu zakupu wraz z datą tego zakupu. Gwarancja ta nie jest przenoszona na kolejnych użytkowników produktu.

### **Co nie podlega warunkom gwarancji:**

1. Uszkodzenie wynikające z zwykłego zużycia, takie jak: rysy, wgniecenia, plamy, przebarwienia na naczyniu, również na emalii lub wszelkie inne uszkodzenia, które nie wpływają negatywnie na działanie naczynia.
2. Uszkodzenia wynikające z niewłaściwego użytkowania, przegrzania, wypadku, uszkodzenia, spalenia, powodzi, zdarzeń losowych, zaniedbania, korozji, modyfikacji, narażenia na ekstremalne temperatury lub nieprzestrzegania zaleceń producenta oraz instrukcji obsługi.
3. Uszkodzenia lub pęknięcie naczynia lub pokrywki po upuszczeniu lub uderzeniu.
4. Opłaty za wysyłkę, fracht lub ubezpieczenie w celu dostarczenia części zamiennych lub zwrotu wadliwych produktów do autoryzowanego centrum obsługi klienta.
5. Używanie produktu w celu komercyjnym.
6. Drobne niedoskonałości lub skazy spowodowane zastosowaniem w produkcji różnych rodzajów farb, emalii, metalu, plastiku, silikonu, ceramiki lub szkła.
7. Używanie produktu poza Europą, Bliskim Wschodem, Afryką lub Azją Pacyficzną. Producent nie pokrywa w takim wypadku kosztu naprawy lub wymiany produktu. W takich okolicznościach koszt ten ponosi klient. Usługa serwisowa musi być świadczona przez autoryzowane centrum obsługi klienta.
8. Uszkodzenia powłoki spowodowanych przez reakcje chemiczne, stosowanie środków żrących lub ściernych lub stosowanie naczynia w zmywarkach automatycznych.
9. Wymiana zestawu naczyń: tylko wadliwa część lub produkt zostanie wymieniony. Koszt naprawy lub wymiany w szczególnych warunkach ponosi klient.

**Kontakt do producenta:**

The Cookware Company B.V.  
Klopperman 16  
2292 JD Wateringen  
Nederland  
info@cookware-co.com

**Kontakt do centrum serwisowego KitchenAid Europa**

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 Antwerp 11  
Belgium  
www.kitchenaid.eu  
tel. 00800 38104026

---

**Kontakt do dystrybutora oraz centrum serwisowego naczyń kuchennych w Polsce:**

Mensa Home  
ul. Słowiańska 22  
64-100 Leszno, Polska  
reklamacje@mensahome.eu

Instrukcja dotyczy następujących produktów:

Kod produktu	Kod EAN
CC003285-001	4895156668626
CC003286-001	4895156668640
CC003287-001	4895156668664
CC003262-001	4895156668442
CC003263-001	4895156668466
CC003264-001	4895156668480
CC003288-001	4895156668688
CC003289-001	4895156668701
CC003290-001	4895156668725
CC003265-001	4895156668503
CC003266-001	4895156668527
CC003267-001	4895156668541
CC003268-001	4895156668565
CC003269-001	4895156668589
CC003270-001	4895156668602
CC005997-001	4894871004016
CC005998-001	4894871004092
CC005999-001	4894871004078
CC006000-001	4894871004054
CC006001-001	4894871004030