

# Multi-Ply

Wielowarstwowa stal nierdzewna  
z powłoką ceramiczną

# KitchenAid

## 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 gasić płonącego oleju wodą. To wznieci większy ogień. Ewentualny płomień należy stłumić pokrywką lub innym garnkiem/patelnią.
- Nigdy nie należy pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas gotowania;
- Naczynie można używać w piekarniku do 220°C, dotyczy to również szklanych pokrywek;
- Aby zapobiec uszkodzeniu naczyń nie należy używać opcji Grill w piekarniku;
- Aby zapobiec uszkodzeniu naczyń nie należy używać go w kuchenke 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. Przed pierwszym użyciem należy zagotować wodę 2-3 razy.

#### Źródła ciepła

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

#### Rekomendacje dotyczące użytkowania naczyń na kuchenke 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;
- 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;
- Zużycie naczyń kuchennych i ich ceramicznej powłoki nieprzywierającej jest normalne. Z czasem następuje naturalne zmniejszenie właściwości nieprzywierających. Proces ten jest przyspieszony przez długotrwałe narażenie powierzchni powłoki na działanie wysokiej temperatury, co powoduje zwęglenie żywności i olejów.
- Nie należy używać metalowych narzędzi na powłoce nieprzywierającej. Zaleca się używanie narzędzi plastikowych, silikonowych bądź drewnianych;
- Nie należy ciąć wewnątrz naczynia oraz używać ostrych przedmiotów, np. noża do cięcia potraw;
- 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 potrząsać naczyniem na kuchence podczas jej używania, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię płyty grzewczej. W przypadku potrzeby potrząśnięcia dania w naczyniu zawsze należy podnosić patelnię.

## Obchodzenie się z naczyniem:

### Czyszczenie naczyń

- 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 powłoki nieprzywierającej 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;
- Z czasem na stali nierdzewnej mogą pojawić się przebarwienia. Jest to normalne zjawisko.
- Narażenie na działanie soli, wilgoci lub kwaśnych potraw może również spowodować pojawienie się białych plamek lub białego nalotu na naczyniach kuchennych. Dodatkowo inne produkty myte w zmywarce w tym samym czasie (noże, sztućce, stalowe przedmioty) mogą zostawiać małe białe plamki lub rdzawe punkty na innych stalowych naczyniach. Można usunąć je z produktów wykonanych ze stali nierdzewnej za pomocą polerowania naczynia okrężnymi ruchami ściereczką nasączoną sokiem z cytryny, octem lub specjalnym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej. Następnie naczynie należy umyć, wypłukać oraz wytrzeć do sucha.
- Nie wolno uderzać o powłokę nieprzywierającą oraz ranty naczynia;

- Nie należy pozostawiać naczyń zanurzonego w wodzie;
- Przed odłożeniem naczyń do szafki/szuflady zawsze należy się upewnić, że naczynie jest czyste i suche.
- Jeśli dojdzie do zwęglenia żywności i oleju na powłoce nieprzywierającej lub po standardowym czyszczeniu pojawią się trudne do oczyszczenia osady żywności, częściowo napełnij naczynie gorącą wodą i szybko doprowadź wodę do wrzenia. Po opróżnieniu patelni wyszoruj patelnię gąbką lub specjalną szczotką do czyszczenia garnków i patelni, używając gorącej wody z mydłem.
- W przypadku uporczywych zwęglonych osadów, które nadal pozostają, zaleca się użycie gąbki melaminowej – „magiczna gąbka” (sprawdź instrukcję obsługi tego produktu). Możesz znaleźć te gąbki w większości sklepów z artykułami gospodarstwa domowego i supermarketach.

### **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 nieprzywierającej.
- 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 powłoce nieprzywierającej 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 naczyń 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:

<b>Kod produktu</b>	<b>Kod EAN</b>
CC003243-001	4895156668060
CC003244-001	4895156668084
CC003245-001	4895156668107
CC003251-001	4895156668220
CC003254-001	4895156668282
CC003255-001	4895156668305
CC003256-001	4895156668329
CC003257-001	4895156668343
CC003258-001	4895156668367
CC003259-001	4895156668381
CC003260-001	4895156668404
CC004948-001	4895156688723
CC004949-001	4895156688747
CC004950-001	4895156688761
CC006065-001	4894871004832
CC006066-001	4894871004856