

Naczynia kuchenne KitchenAid – instrukcja użytkowania i gwarancja

Gratulujemy zakupu wyjątkowego naczynia kuchennego marki KitchenAid! Aby jak najdłużej mogli Państwo cieszyć się z jego wyjątkowych właściwości i w pełni je wykorzystać zalecamy stosowanie poniższych zasad użytkowania.

Ważne:

- Używaj rękawic kuchennych lub uchwytów żaroodpornych podczas pracy z gorącymi naczyniami
- Podczas gotowania nigdy nie pozostawiać naczyń kuchennych bez nadzoru
- Jeśli naczynie posiada uchwyty ze stali nierdzewnej, to można go używać w piekarniku rozgrzanym maksymalnie do 220 stopni Celsjusza (dotyczy kolekcji „multi-ply stainless steel” oraz „steel core enamel”). Pozostałych naczyń można używać w piekarniku do temperatury 160 stopni Celsjusza.
- Aby uniknąć uszkodzeń nie należy używać w piekarniku z włączoną funkcją grill
- Aby uniknąć uszkodzeń nie należy używać w kuchence mikrofalowej.

Gotujemy!

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć całość opakowania i etykiet. Materiały poddać recyklingowi.
- Umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, opłukać i osuszyć.

Naczyń kuchennych KitchenAid można używać na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym na kuchenkach indukcyjnych.

Szczególne zalecenia przy wykorzystaniu na płycie indukcyjnej

- Płyty indukcyjne wydzielają dużą ilość energii cieplnej w krótkim czasie. Naczynia nagrzewają się więc bardzo szybko.
- Średnica naczynia powinna odpowiadać średnicy pola grzewczego na płycie indukcyjnej. Jeśli naczynie jest zbyt małe, pole grzewcze może się nie aktywować.

Wykorzystanie szklanej pokrywki

- Należy unikać ekstremalnych różnic temperatury, np. nie należy zanurzać gorącej pokrywki w zimnej wodzie.
- Jeśli podczas gotowania pokrywka zostanie przyssana, nie należy próbować od razu jej zdejmować. Najpierw należy wyłączyć palnik/pole grzewcze i zdjąć z niego patelnię. Począkać aż naczynie nieco ostygnie i powoli zdjąć pokrywke.
- Nie należy korzystać z pokrywki, która ma pęknięcia lub zarysowania. Pokrywka, która ma pęknięcia lub głębokie rysy, może się niespodziewanie rozpaść. Skontaktuj się z obsługą klienta, żeby zamówić nową pokrywke.
- Nie należy umieszczać pokrywki bezpośrednio na lub pod źródłem ciepła.

Uchwyty

- Luźne uchwyty – należy co jakiś czas sprawdzać uchwyty, żeby upewnić się, czy nie się nie obluźowały.
- Pozycja uchwytów podczas gotowania – należy upewnić się, że uchwyty nie znajdują się bezpośrednio nad aktywnym źródłem ciepła, oraz że nie wystają poza obszar kuchenki, żeby uniknąć nieumyślnego przewrócenia.
- Jeśli naczynie posiada uchwyty ze stali nierdzewnej, to można go używać w piekarniku rozgrzanym maksymalnie do 220 stopni Celsjusza (dotyczy kolekcji multi-ply stainless steel” oraz „steel core enamel”). Należy zawsze pamiętać o założeniu rękawic kuchennych podczas obchodzenia się z rozgrzаныmi naczyniami.

Gotowanie

- Należy gotować na palniku/polu grzewczym, którego średnica jest zbliżona do średnicy podstawy naczynia.
- Podczas gotowania na kuchenie gazowej należy się upewnić, że płomień z palnika nie wykracza poza podstawę naczynia, w przeciwnym wypadku uchwyt naczynia może ulec nagrzaniu.
- Gotowanie w naczyniu przykrytym pokrywka znacząco wpływa na ograniczenie zużycia energii.
- Powinno się używać naczyń na małym lub średnim „ogniu”.
- Zalecane jest używanie masła lub oleju roślinnego podczas gotowania. Należy pamiętać, że niektóre oleje lub tłuszcze przypalają się nawet w stosunkowo niskiej temperaturze. Zaleca się używanie olejów lub tłuszczów o wysokim punkcie dymienia. Podczas gotowania z wykorzystaniem oleju należy używać oleju o temperaturze pokojowej na rozgrzanej patelni.
- Nie należy używać żadnego rodzaju oleju w sprayu. Tego rodzaju sprays mogą powodować budowanie się osadu, który jest trudno usunąć.
- Nie należy przyspieszać procesu nagrzewania naczyń poprzez użycie większego „ognia”.
- Należy poczekać na rozgrzanie się oleju/masła przed dodaniem składników.
- Podczas gotowania z wykorzystaniem kuchenek ceramicznych, elektrycznych lub indukcyjnych należy upewnić się, że na płycie lub naczyniu nie ma zabrudzeń lub resztek jedzenia, które mogą zarysować pole grzewcze.

- Podczas gotowania z wykorzystaniem kuchenek ceramicznych, elektrycznych lub indukcyjnych nigdy nie powinno się przesuwac naczyń po płycie. Naczynie zawsze należy najpierw nieco unieść, żeby uniknąć zarysowania powierzchni płyty.

Konserwacja i czyszczenie

Czyszczenie

- Należy przed umyciem naczyń pozwolić, żeby najpierw ostygło. Myć po każdym użyciu.
- Nie należy umieszczać gorącego naczyń w zimnej wodzie.
- Naczynia KitchenAid nadają się do mycia w zmywarce. Dla optymalnych rezultatów powinno się używać ustawień i środków czyszczących zalecanych przez producenta zmywarki. W celu przedłużenia żywotności naczyń zaleca się mycie ręczne w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Z biegiem czasu mogą się pojawić na stali nierdzewnej niewielkie odbarwienia. Jest to naturalne zjawisko. Przegrzanie naczyń może spowodować pojawienie się brązowych lub niebieskich śladów. Dłuższe wystawienie na działanie soli, wilgoci lub żywności o odczynie kwasowym może powodować pojawienie się białych plam.
- Mycie w zmywarce wraz z innymi przedmiotami takimi jak noże lub sztuczki może powodować pojawienie się niewielkich plamek rdzy na naczyniach. W przypadku stali nierdzewnej polerowanie może usunąć tego typu plamy. W celu wypolerowania naczyń zaleca się wykorzystanie ściereczki z miękkiego materiału oraz soku z cytryny, octu lub specjalistycznego środka do czyszczenia stali nierdzewnej. Naczynie polerować ruchami okrężnymi, a następnie umyć, opłukać i wysuszyć.
- Podczas mycia ręcznego należy używać gąbki lub ściereczki kuchennej. Nie należy używać; środków do czyszczenia piekarników, ostrych detergentów, środków opartych na chlorze, szczotek drucianych oraz narzędzi do szorowania.
- W przypadku trudnych do usunięcia przypalonych resztek potraw należy pokryć je papką z sody oczyszczonej i wody oraz pozostawić na kilka godzin (np. na noc), po czym naczynie umyć.
- Należy zawsze upewnić się, że naczynie jest czyste przed włożeniem do przechowania.

Czyszczenie szklanej pokrywki

- Nigdy nie należy używać metalowych lub ostrych narzędzi, ani żadnych środków czyszczących o właściwościach ściągających.
- Pokrywki mogą być myte w zmywarce, lub ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub mydła. Po myciu do razy wytrzeć do sucha, w celu uniknięcia plam po wodzie.

W jaki sposób przechowywać naczynia

- Należy być zawsze szczególnie ostrożnym podczas układania naczyń jedno w drugim. Zaleca się zawsze używanie specjalnych przekładek ochronnych.

GWARANCJA I SERWIS

Gwarancja na naczynia kuchenne KitchenAid

Ograniczona gwarancja dożywotnia na naczynia kuchenne KitchenAid obejmuje państwa Europy, Środkowego Wschodu, Afryki oraz Azji i Pacyfiku. Produkowane w Hong Kongu na zasadach licencji przez The Cookware Company Ltd. Ograniczona gwarancja jest świadczona przez producenta.

Zgłoszenia reklamacyjne należy kierować za pośrednictwem sprzedawcy, u którego nabyty został produkt. Konieczne jest przesłanie dowodu zakupu, adresu korespondencyjnego oraz krótkiego opisu i zdjęć uwidaczniających wadę reklamowanego naczynia. Na późniejszym etapie mogą zostać Państwo poproszeni o wysyłkę reklamowanego produktu.

Uszkodzenia wykryte przy zakupie

Jeżeli po odebraniu przez klienta i inspekcji zakupionego produktu, ten okaże się mieć wady, producent zobowiązuje się do wymiany całego produktu lub wadliwej części na identyczny lub podobny jak ten zakupiony przez klienta. Gwarancja jest ograniczona do pierwotnego nabywcy po okazaniu dowodu zakupu z datą, gwarancja nie jest przenoszona na nabywcę wtórnego.

Czego nie pokrywa gwarancja

1. Uszkodzenia wynikające z normalnego użytkowania takiego jak zadrapania, otarcia, wgniecenia, plamy, odbarwienia na wszystkich powierzchniach lub inne uszkodzenia, które nie wpływają na normalne użytkowanie.
2. Uszkodzenia wynikające z niewłaściwego użytkowania, przegrzania, zaniedbania, wypadku, powodzi, pożaru, kradzieży, aktów siły wyższej, korozji, modyfikacji produktu, wystawienia na działanie ekstremalnej temperatury lub nieprzestrzegania wskazówek dotyczących właściwego użycia, dostarczonych przez producenta.
3. Uszkodzenia naczyń lub pokrywek spowodowane upadkiem lub uderzeniem.
4. Kosztów transportu lub ubezpieczenia za dostarczenie części zamiennych lub całych produktów na wymianę do autoryzowanego punktu serwisowego.
5. Wykorzystanie produktu w zastosowaniach komercyjnych.
6. Niewielkie niedoskonałości lub skazy wynikające z wariacji zastosowanej farby, emalii, metalu, plastiku, silikonu, ceramiki lub szkła.
7. Wymiana produktu lub części w przypadku użytkowania w kraju spoza Europy, Bliskiego Wschodu, Afryki oraz Azji i Pacyfiku. W przypadku zaistnienia powyższej okoliczności koszty naprawy lub wymiany będą poniesione przez klienta. Serwis musi być przeprowadzony przez autoryzowany punkt obsługi klienta.
8. Uszkodzenia spowodowane w wyniku działania środków chemicznych lub czyszczących uwzględniające, lecz nie ograniczające się do narzędzi do szorowania, środków ściernych, automatycznych zmywarek.
9. Wymiana zestawów: wyłącznie wadliwe elementy zestawów podlegają wymianie. W przypadku zaistnienia którejkolwiek z okoliczności nie podlegającej ograniczonej gwarancji, koszty naprawy lub wymiany poniesie klient.