



STEEL CORE ENAMEL

KitchenAid

WPROWADZENIE

Dokładamy wszelkich starań, aby pomóc Ci w przygotowaniu pysznych posiłków dla rodziny i przyjaciół przez całe życie. Aby zapewnić trwałość i wydajność naczyń kuchennych, przechowuj tę instrukcję pod ręką. Zapewni Ci najlepszy sposób użytkowania i pielęgnacji produktu. Twoja satysfakcja jest naszym celem nr 1.

WAŻNE

- Upewnij się, że olej i/lub tłuszcz nie są przegrzane. Nigdy nie używaj wody do gaszenia pożarów spowodowanych tłuszczem lub olejem! Aby ugasić ogień, przykryj płomień metalową pokrywką lub innym garnkiem. Nigdy nie pozostawiaj płyty kuchennej bez nadzoru!
- Ten produkt nie nadaje się do głębokiego smażenia.
- Używaj podkładek pod garnki lub rękawic kuchennych podczas obsługi gorących naczyń kuchennych.
- Nigdy nie pozostawiaj naczyń kuchennych bez nadzoru podczas użytkowania.
- Naczynia kuchenne KitchenAid nadają się do piekarnika do 220°C, także szklana pokrywka.
- Unikaj używania ostrych i metalowych przyborów kuchennych, np. widelca, noża..., które mogą zarysować lub przeciąć powierzchnię nieprzystającą. Nie tnij wewnątrz naczyń kuchennych. Zaleca się używanie plastikowych, gumowych lub drewnianych przyborów kuchennych w celu ochrony warstwy emalii naczyń kuchennych.
- Aby uniknąć uszkodzenia naczyń kuchennych, nie używaj go pod grillem/funkcji grill w piekarniku.
- Aby uniknąć uszkodzenia, nie używaj go w kuchenie mikrofalowej.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Przed pierwszym użyciem

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety. Proszę poddać recyklingowi w odpowiedni sposób.
- Umyj w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń; opłucz i dokładnie osusz miękką szmatką.

Źródła ciepła

Bezpieczne do stosowania na wszystkich powierzchniach kuchennych, łącznie z indukcją.

Zalecenia dotyczące użytkowania na płytach indukcyjnych

- Płyty indukcyjne wytwarzają bardzo intensywne ciepło w bardzo krótkim czasie. Naczynia kuchenne wyposażone w technologię indukcyjną nagrzewają się bardzo szybko na płytach indukcyjnych.
- Podczas gotowania na płycie indukcyjnej średnica podstawy naczynia musi być tak duża, jak średnica źródła ciepła. Jeśli naczynie jest zbyt małe, płyta może się nie nagrząć, ponieważ nie rozpoznaje naczynia.
- Nigdy nie pozostawiaj pustych naczyń na gorącej płycie. Może to spowodować nieodwracalne uszkodzenie naczyń i płyty. Przegrzanie może spowodować odkształcenie naczynia, co może również uszkodzić powłokę.

Korzystanie ze szklanej pokrywy

- Unikaj ekstremalnych zmian temperatury podczas używania szklanych pokrywek.
- Nie zanurzaj gorącej pokrywy w zimnej wodzie.
- Jeśli pokrywka zostanie zassana, nie próbuj jej zdejmować. Najpierw wyłącz źródło ciepła i zdejmij naczynie z palnika. Ostudź naczynie. Następnie powoli zwolnij pokrywę.
- Nie używaj szklanych pokrywek z pęknięciami lub zarysowaniami. Jeśli pokrywa jest pęknięta lub ma głębokie zarysowania, może dojść do jej samodzielnego pęknięcia. Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta, aby zamówić nową pokrywę.
- Nie umieszczaj szklanych pokrywek bezpośrednio na elementach grzewczych lub bezpośrednio pod nimi.

Uchwyty i gałki

- Luźne uchwyty – okresowo sprawdzaj uchwyty i gałki, aby upewnić się, że nie są luźne. Jeśli uchwyty się poluzują, nie próbuj ich naprawiać. Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta w celu wymiany.
- Pozycja uchwyty podczas gotowania: ustaw patelnię tak, aby uchwyty nie znajdowały się nad innymi gorącymi palnikami i nie pozwól, aby uchwyty wystawały poza krawędź kuchenki, gdzie mogą zostać strącone.
- Uchwyty ze stali nierdzewnej są bezpieczne w piekarniku do 220°C. Zawsze używaj podkładek pod garnki lub rękawic kuchennych podczas obsługi gorących naczyń kuchennych.

KitchenAid

GOTOWANIE

- Gotuj na palniku o średnicy podstawy podobnej do średnicy wybranego naczynia.
- Podczas gotowania na kuchenie gazowej dostosuj płomień tak, aby nie wychodził poza obrys naczynia, w przeciwnym razie uchwyty będą gorące.
- Używanie pokrywki podczas gotowania znacznie zmniejsza zużycie energii.
- Używaj naczyń kuchennych na niskich lub średnich ustawieniach mocy kuchenek.
- Zalecamy używanie oleju lub masła podczas gotowania. Pamiętaj, że niektóre oleje i tłuszcze palą się w niższych temperaturach. Używaj olejów i tłuszczów o wysokiej temperaturze dymienia. Jeśli gotujesz na oleju, dodaj olej o temperaturze pokojowej do podgrzanego naczynia kuchennego.
- Nie używaj żadnych rodzajów sprayów olejowych, w tym aerozoli, mgiełek i sprayów z pompką. Spraye te mogą powodować gromadzenie się resztek, które są trudne do usunięcia ze wszystkich rodzajów naczyń kuchennych.
- Nie przyspieszaj procesu podgrzewania, stosując wysoką temperaturę.
- Pozwól olejowi/masłu rozgrzać się w naczyniu kuchennym przed dodaniem jedzenia.
- Nigdy nie używaj metalowych przyborów kuchennych. Zaleca się używanie plastikowych, gumowych lub drewnianych przyborów kuchennych w celu ochrony warstwy emalii naczyń kuchennych.
- Nie używaj noża (nie krój) wewnątrz naczyń kuchennych.
- Podczas korzystania z płyt halogenowych, ceramicznych i indukcyjnych upewnij się, że płyta i naczynia kuchenne są wolne od zanieczyszczeń, aby nie porysować powierzchni płyty.
- Nigdy nie przesuwaj ani nie przeciągaj garnków po płycie kuchennej podczas gotowania, ponieważ może to spowodować zarysowania. Zawsze podnoś garnek.

DBANIE O NACZYNIA KUCHENNE.

Czyszczenie

- Pozostaw naczynia kuchenne do ostygnięcia i dokładnie wyczyść po każdym użyciu.
- Nie wkładaj gorących naczyń kuchennych do zimnej wody. Pozostaw naczynia kuchenne do całkowitego ostygnięcia.
- Te naczynia kuchenne KitchenAid można myć w zmywarce. Aby uzyskać najlepsze rezultaty w zmywarce, używaj detergentów i cykli zmywania zalecanych przez producenta. Aby przedłużyć żywotność naczyń emaliowanych, zaleca się mycie ręczne w gorącej wodzie z płynem do naczyń. Po umyciu naczynia należy dokładnie osuszyć.
- Do ręcznego czyszczenia naczyń kuchennych używaj gąbki lub ściereczki; nie używaj środków do czyszczenia piekarników, silnych detergentów, wybielaczy chlorowych, welny stalowej ani nylonowych gąbek do szorowania. Osusz ręcznie miękkim ręcznikiem.
- W przypadku przypalonych resztek jedzenia zagotuj wodę w garnku z roztworem sody oczyszczonej i odstaw na jakiś czas przed umyciem. Następnie umyj ręcznie gąbką w gorącej wodzie z mydłem, opłucz i osusz ręcznie miękkim ręcznikiem.

Czyszczenie pokrywek

- Nigdy nie używaj metalowych przyborów, ostrych narzędzi, środków do czyszczenia piekarników ani innych szorstkich materiałów, które mogą uszkodzić lub osłabić szkło.
- Szklane pokrywki można myć w zmywarce. Możesz również myć pokrywki w gorącej wodzie z mydłem; a następnie natychmiast wysuszyć, aby uniknąć plam wodnych.

Przechowywanie naczyń

- Przechowywanie naczyń kuchennych razem z innymi metalowymi narzędziami może powodować zarysowania lub odpryskiwanie powierzchni warstwy emalii.
- Zachowaj ostrożność podczas układania naczyń kuchennych KitchenAid. Zaleca się stosowanie przekładek ochronnych na patelnie.

GWARANCJA I SERWIS

Ograniczona dożywotnia gwarancja na naczynia kuchenne KitchenAid obowiązuje w Europie, na Bliskim Wschodzie, w Afryce i regionie Azji i Pacyfiku. Wyprodukowano na licencji firmy The Cookware Company Ltd., Hongkong. Ograniczona gwarancja udzielana przez producenta.

Niniejsza gwarancja stanowi uzupełnienie Twoich praw wynikających z australijskiego prawa konsumenckiego (jeśli produkt został zakupiony w Australii).

Uszkodzenie w dostawie:

Jeżeli po otrzymaniu i sprawdzeniu produkt okaże się wadliwy, Producent zapewni wymianę produktu lub części na identyczny lub podobny. Niniejsza gwarancja jest ograniczona do pierwotnego konsumenta po przedstawieniu opatrzonego datą dowodu zakupu, a zakres gwarancji nie podlega przeniesieniu.

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 ściągających, automatycznych zmywarek.
9. Zestawy produktów: wyłącznie wadliwe elementy zestawów podlegają wymianie.
10. W przypadku zaistnienia którejkolwiek z okoliczności nie podlegającej ograniczonej gwarancji, koszty naprawy lub wymiany poniesie klient.

Korzyści wynikające z naszej gwarancji stanowią uzupełnienie innych praw i środków prawnych wynikających z produktu.

W Australii nasze Produkty objęte są gwarancjami, których nie można wyłączyć na mocy australijskiego prawa konsumenckiego. Masz prawo do wymiany lub zwrotu pieniędzy w przypadku poważnej awarii oraz do odszkodowania za wszelkie inne racjonalnie przewidywalne straty lub szkody. Masz również prawo do naprawy lub wymiany Produktu(ów), jeżeli jakość Produktu(ów) nie jest zadowalająca, a awaria nie jest równoznaczna z awarią poważną.

PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY POŚREDNIE

Serwis

W przypadku pytań i wsparcia odwiedź stronę International.kitchenaid.com. Na stronie głównej wybierz swój kraj i znajdź sekcję serwisu / wsparcia / kontaktu z nami w lokalnej witrynie KitchenAid.

GETTING STARTED.

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your cookware, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal.

IMPORTANT.

- Oil or fat must never be overheated as this may cause fire. Never use water to extinguish fires caused by fat or oil! To extinguish the fire, cover the flame with a metal lid or another pot. Never leave your hob unattended!
- This product is not suitable for deep-frying.
- Use potholders or oven mitts when handling hot cookware.
- Never leave cookware unattended while in use.
- KitchenAid cookware is oven safe up to 220°C, glass lid included.
- To avoid damage to the cookware, do not use under the grill.
- To avoid damage, do not use in the microwave.

USING YOUR COOKWARE.

Before First Use

- Remove all packaging materials and labels. Please recycle properly.
- Before first use boil out two to three times, then rinse.

Heat Sources

Safe for use on all cooking surfaces, including induction.

Innovative Induction Technology

Our non-stick cookware is equipped with an innovative induction technology, which provides quick and even heat distribution regardless of the type of cooking surface. Even when cooking on a non-induction cooktop, this cookware will provide quick and even heat distribution, which is different from traditional aluminium cookware suitable for induction.

Recommendations for use on induction cooktops

- Induction cooktops develop a very intense heat in a very short time. Cookware equipped with our innovative induction technology will heat up very quickly on induction cooktops.
- When cooking on an induction hob, the diameter of the base of the pan must be as large as the diameter of the heat source. If the pan is too small, the hob may not heat up because it does not recognise the pan.
- Never leave empty pans on a hot hob. This can cause irreversible damage to the pans and the hob. Overheating can cause the pan to warp, which can also damage the non-stick coating.

Using the Glass Lid

- Avoid extreme temperature changes when using glass lids.
- Do not submerge a hot lid in cold water.
- If a lid vacuum occurs, do not attempt to remove the lid. First, turn off the heat source and move the entire pan away from the burner. Then, slowly release the lid.
- Do not use glass lids that have cracks or scratches. If your lid is cracked or has deep scratches, breakage can occur spontaneously. Please contact the Customer Service to order a new lid.
- Do not place glass lids directly on top of or directly under heating elements.

Handles and Knobs

- Loose handles – periodically check handles and knobs to be sure they are not loose. If the handles become loose, do not try to repair them. Please contact Customer Service for a replacement.
- Handle position when cooking: position pans so that handles are not over other hot burners and do not allow handles to extend beyond the edge of the stove where they can be knocked off.

KitchenAid

COOKING.

- Cook on a burner that is similar in base diameter to the cookware you have selected.
- When cooking on a gas stove, adjust the flame so it does not flare up the sides of the cookware.
- Use of a lid when cooking considerably reduces energy consumption.
- Use your cookware at low to medium settings. High heat can damage the cookware finish – high heat settings are only suggested for boiling water.
- We recommend using oil or butter when cooking. Remember, some oils and fats burn at lower temperatures. Use oils and fats that have a high smoke point. If cooking with oil, add room temperature oil to preheated cookware.
- Do not use any type of oil sprays, including aerosols, mist and pump sprays. These sprays can cause residue build-up that is difficult to remove from all types of cookware.
- Do not use extra virgin olive oil as it cannot withstand high heating and is not suitable for frying. It will leave a thin carbonized layer on your non-stick that is difficult to clean.
- Do not rush the preheating process by using high heat.
- Allow the oil/butter to heat up in the cookware before adding food.
- Wear and tear of your cookware and its ceramic non-stick coating is normal. Over time there is a natural reduction of your pan's non-stick properties. This process is accelerated by prolonged exposure of the non-stick surface to high heat, which causes carbonization of food and oil.
- Never use metal utensils on any non-stick surface. Plastic, rubber or wooden utensils are recommended to protect your cookware's non-stick finish.
- Do not cut inside the cookware.
- When using halogen, ceramic and induction hobs, ensure that your hob and cookware are free from debris so as not to scratch the hob's surface.
- Never shuffle or drag pans across the stove top during cooking as this may cause scratching. Always lift the pan.

CARING FOR YOUR COOKWARE.

Cleaning cookware

- Allow cookware to air cool, and clean thoroughly after every use.
- Do not put hot cookware under cold water. Allow the cookware to cool completely.
- This KitchenAid cookware is dishwasher safe. For best results in the dishwasher, use the manufacturer's recommended dishwasher detergents and cycles. To extend the life of non-stick cookware, hand washing with hot, soapy water is recommended.
- Use a sponge or dishcloth when hand cleaning cookware; do not use oven cleaners, harsh detergents, chlorine bleach, steel wool or nylon scrubbing pads. Hand dry with a soft towel.
- If carbonization of food and oil on your non-stick coating occurs or there are difficult to clean food deposits after cleaning partially fill the cookware with hot water and quickly bring the water to a boil. After draining the pan, scrub the pan with a sponge or pot and pan brush using hot soapy water.
- For stubborn carbonisation deposits that still remain, it is advisable to use a melamine sponge (check the melamine instructions on how to use it). You can find these sponges in most household goods stores and supermarkets.

Cleaning the Glass Lid

- Never use metal utensils, sharp instruments, oven cleaners, or other harsh abrasives that may damage or weaken the glass.
- Glass lids may be washed in the dishwasher. You can also wash lids in hot, soapy water; then dry immediately to avoid water spots.

Storing cookware Properly

- Storing cookware along with other metal implements can cause scratches or chipping in the surface of the non-stick coating.
- Always nest your KitchenAid cookware carefully. The usage of pan protectors is recommended.

KitchenAid

DEVIATION FOR AUSTRALIA.

Warranty

We warrant that the product will be free from defects in materials and workmanship for a period of 3 years from purchase when used for normal domestic use and in accordance with our use and care instructions. The warranty is only valid if the product is used in accordance with the instructions and for the intended use. This warranty is in addition to your rights under the Australian Consumer Law (if your product was purchased in Australia).

We will replace or repair, (at our discretion) a product which is the subject of a valid warranty claim free of charge. A product presented for repair may be replaced by a refurbished product of the same type rather than being repaired. Refurbished parts may be used to repair the product.

To make a claim under our warranty, you must have the original proof of purchase documentation for the product and present it when requested.

If you believe the product is defective and wish to make a claim under our warranty, email us at support@kitchenaidtools.com attaching proof of your purchase, a photo of the defect and contact details. By all means call us on the telephone number below and ask for customer service if you have any queries you would like to discuss before making a warranty claim.

Our replacement or repair warranty only applies where a defect arises because of faulty material or workmanship during the warranty period. Your warranty does not cover misuse or negligent handling, accidental damage, or normal wear and tear.

The benefits given to you by our warranty are in addition to other rights and remedies under law in relation to the product.

In Australia our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

Supplier Information

The Cookware Company Ltd., Hong Kong

Address: Room 02-04, 20/F, Tower 1, Enterprise Square Five, 38 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong

Australia Customer Service no.: 1 800-918-480

KitchenAid

WARRANTY AND SERVICE.

KitchenAid cookware warranty

KitchenAid cookware Limited Lifetime Warranty valid in Europe, Middle East, Africa and Asia Pacific. Manufactured under license by The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Limited Warranty provided by manufacturer.

This warranty is in addition to your rights under the Australian Consumer Law (if your product was purchased in Australia).

Damage upon receipt:

If the product is found to be defective upon receipt and examination, Manufacturer will provide product or part replacement with an identical or similar item. This warranty is limited to the original consumer upon presentation of a dated proof of purchase, and coverage is not transferrable.

What is not covered by this warranty:

1. Damage from ordinary wear and tear such as scratches, dents, stains or discoloration to all surfaces including non-stick coatings or other damage that does not impair the function of the cookware.
2. Damage due to improper handling, overheating, accident, abuse, misuse, fire, flood, theft, acts of God, neglect, corrosion, modification, exposure to extreme temperatures or failure to follow the manufacturer's use and care instructions.
3. Damage or breakage of pans or lids due to dropping or impact.
4. Shipping, freight or insurance fees to deliver replacement parts or return defective products to an Authorized Customer Service Center.
5. Use of this product in commercial applications.
6. Minor imperfections or blemishes due to variations in paint, enamel, metals, plastic, silicone, ceramic or glass.
7. Replacement product or parts when used outside Europe, Middle East, Africa and Asia Pacific. Manufacturer will not pay for: the cost of repair or replacement under the excluded circumstances shall be borne by the customer. Service must be provided by an Authorized Customer Service Center.
8. Surfaces damage due to chemical interaction or cleaning agents including but not limited to scouring pads, abrasive cleaners or automatic dishwashers.
9. Replacement of cookware sets, only the defective part or item will be replaced. The cost of repair or replacement under the excluded circumstances. In this instance all costs shall be borne by the customer.

The benefits given to you by our warranty are in addition to other rights and remedies under law in relation to the product.

In Australia our Product(s) come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the Product(s) repaired or replaced if the Product(s) fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

MANUFACTURER DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Customer Service

For questions and support visit international.kitchenaid.com. From the main page, select your country and find the service / support / contact us section of the local KitchenAid website.