

KitchenAid

Formy do pieczenia Bakeware marki KitchenAid – instrukcja użytkowania i gwarancja

Gratulujemy zakupu wyjątkowej formy do pieczenia marki KitchenAid! Aby jak najdłużej mogli Państwo cieszyć się z jej wyjątkowych właściwości i w pełni je wykorzystać zalecamy stosowanie poniższych zasad użytkowania.

Ważne:

- Używaj rękawic kuchennych lub uchwytów żaroodpornych podczas pracy z gorącymi formami.
- Aby uniknąć uszkodzeń nie należy używać form w piekarniku z włączoną funkcją grill.
- Aby uniknąć uszkodzeń nie należy używać form w kuchence mikrofalowej.
- Aby uniknąć uszkodzeń nie należy używać form ustawionych bezpośrednio na źródłach ciepła tj. na polach grzewczych płyty kuchennej (w tym kuchenki gazowej oraz indukcyjnej)

Przed pierwszym użyciem

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

Pieczemy!

- Nie należy przekraczać temperatury pieczenia 230 stopni Celsjusza.
- Podczas pieczenia w piekarniku gazowym należy się upewnić, że płomień z palnika nie sięga bezpośrednio powierzchni formy.
- Przed pieczeniem zalecane jest wysmarowanie formy tłuszczem (np. masłem lub olejem roślinnym). Należy pamiętać, że niektóre tłuszcze przypalają się nawet w stosunkowo niskiej temperaturze. Zaleca się używanie tłuszczu o wysokim punkcie dymienia.
- Nie należy używać żadnego rodzaju oleju w sprayu. Tego rodzaju sprays mogą powodować tworzenie się osadu na powierzchni formy, który jest trudno usunąć.

Konserwacja i czyszczenie

Czyszczenie

- Przed umyciem formy należy pozwolić, żeby najpierw ostygła. Myć po każdym użyciu.
- W żadnym wypadku nie należy umieszczać gorącej formy w zimnej wodzie.
- Formy 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 form oraz właściwości nieprzywieralnych zaleca się jednak mycie ręczne w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Mycie w zmywarce wraz z innymi metalowymi przedmiotami takimi jak noże lub sztućce może powodować pojawienie się niewielkich plamek rdzy na naczyniach.
- Z biegiem czasu mogą się pojawić niewielkie odbarwienia. Jest to naturalne zjawisko. Przegrzanie naczynia 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.
- 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 delikatnie umyć.
- Po myciu od razu wytrzeć do sucha.

W jaki sposób przechowywać formy

- Przed włożeniem do przechowania należy zawsze upewnić się, że forma jest czysta.
- Należy być zawsze szczególnie ostrożnym podczas układania i przechowywania form jedna wewnątrz drugiej. Zaleca się używanie specjalnych przekładek ochronnych.

GWARANCJA I SERWIS

Gwarancja na formy do pieczenia KitchenAid

Wyprodukowane w Hongkongu na zasadach licencji przez The Cookware Company Ltd. Ograniczona gwarancja jest świadczona przez producenta.

30-letnia gwarancja na formy do pieczenia KitchenAid obejmuje państwa Europy, Środkowego Wchodu, Afryki oraz Azji i Pacyfiku.

Gwarancja na właściwości nieprzywieralne form wynosi 5 lat.

Zgłoszenia reklamacyjne należy kierować za pośrednictwem sprzedawcy, u którego produkt został nabyty.

Konieczne jest przesłanie dowodu zakupu, adresu korespondencyjnego oraz krótkiego opisu i zdjęć uwidaczniających wadę reklamowanego produktu. 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 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 ścierających, 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.