



# FORGED HARDENED ALUMINIUM

Ceramic Non-Stick Cookware

**KitchenAid**

# 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.

- Nigdy nie wolno przegrzewać oleju ani tłuszczu, gdyż może to spowodować pożar. Nigdy nie używaj wody do gaszenia pożarów spowodowanych tłuszczem lub olejem! Aby ugasić ogień, przykryj płomień metalową pokrywką lub innym garnkiem. Nigdy nie zostawiaj swojej płyty kuchennej bez nadzoru!
- Ten produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu.
- Podczas obchodzenia się z gorącymi naczyniami używaj uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych.
- Nigdy nie pozostawiaj naczyń kuchennych bez nadzoru podczas ich używania.
- Naczynia kuchenne KitchenAid można używać w piekarniku w temperaturze do 220°C (w zestawie szklana pokrywa).
- Aby uniknąć uszkodzenia naczyń, nie należy ich używać pod grillem.
- Aby uniknąć uszkodzeń, nie należy używać w kuchence mikrofalowej.

## INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

### Pierwsze użycie

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety. Proszę poddać recyklingowi w odpowiedni sposób.
- Przed pierwszym użyciem umyć w gorącej wodzie dwa lub trzy razy, a następnie wypłukać.

### Źródła ciepła

Przystosowane do stosowania na wszystkich powierzchniach grzewczych, w tym na indukcji.

### Innowacyjna technologia indukcyjna

Nasze naczynia z powłoką nieprzywierającą wyposażone są w innowacyjną technologię indukcyjną, która zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła niezależnie od rodzaju powierzchni do gotowania. Nawet podczas gotowania na płycie nieindukcyjnej, to naczynie zapewni szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, co różni się od tradycyjnych naczyń aluminiowych nadających się do indukcji.

### Zalecenia dotyczące stosowania na płytach indukcyjnych

- Płyty indukcyjne wytwarzają bardzo intensywne ciepło w bardzo krótkim czasie. Naczynia wyposażone w naszą technologię indukcyjną nagrzewają się bardzo szybko na płytach indukcyjnych.
- Podczas gotowania na płycie indukcyjnej średnica dna naczynia musi być równa średnicy źródła ciepła. Jeśli patelnia jest za mała, płyta może się nie nagrzać, ponieważ płyta nie rozpozna patelni.
- Nigdy nie zostawiaj pustych naczyń na gorącej płycie kuchennej. Może to spowodować nieodwracalne uszkodzenie naczyń i płyty kuchennej. Przegrzanie może spowodować odkształcenie patelni, co może również spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

### Szklana pokrywa

- Unikaj ekstremalnych zmian temperatury podczas używania szklanych pokrywek.
- Nie zanurzaj gorącej pokrywy w zimnej wodzie.
- Jeśli w pokrywie pojawi się podciśnienie, nie próbuj zdejmować pokrywy. Najpierw wyłącz źródło ciepła i odsuń całą patelnię od palnika. Następnie powoli zwolnij pokrywkę.
- Nie używaj szklanych pokrywek, które mają pęknięcia lub zarysowania. Jeśli pokrywa jest pęknięta lub ma głębokie zadrapania, pęknięcie może nastąpić samoistnie. W celu zamówienia nowej pokrywy prosimy o kontakt z Działem Obsługi Klienta.
- Nie umieszczaj szklanych pokryw bezpośrednio na elementach grzejnych lub bezpośrednio pod nimi.

### Uchwyty

- 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 uchwytów podczas gotowania: ustawiaj patelnie tak, aby uchwyty nie znajdowały się nad innymi gorącymi palnikami i nie pozwalały, aby uchwyty wystawały poza krawędź kuchenki, gdzie można je strącić.



# KitchenAid

## SMAŻENIE.

- Gotuj na palniku o średnicy podobnej do wybranego naczynia.
- Podczas gotowania na kuchence gazowej należy regulować płomień tak, aby nie rozszerzał się po bokach naczynia.
- Używanie pokrywki podczas gotowania znacznie zmniejsza zużycie energii.
- Używaj naczyń kuchennych przy ustawieniach niskich i średnich. Wysoka temperatura może uszkodzić wykończenie naczyń kuchennych – wysokie ustawienia temperatury są zalecane tylko w przypadku wrzącej wody.
- Do smażenia zalecamy używanie oleju lub masła. Pamiętaj, że niektóre oleje i tłuszcze spalają się w niższych temperaturach. Używaj olejów i tłuszczów o wysokiej temperaturze dymienia. Jeśli gotujesz na oleju, dodaj olej o temperaturze pokojowej do podgrzanego naczynia.
- Nie używaj żadnego rodzaju olejków w sprayu, w tym aerozoli, mgiełek i sprayów z pompką. Te sprays mogą powodować osadzanie się osadów, które są trudne do usunięcia ze wszystkich typów naczyń kuchennych.
- Nie używaj oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, ponieważ nie wytrzyma ona wysokiego ogrzewania i nie nadaje się do smażenia. Pozostawi cienką, zwęgloną warstwę na powierzchni nieprzywierającej, którą trudno wyczyścić.
- Nie przyspieszaj procesu wstępnego podgrzewania, używając wysokiej temperatury.
- Przed dodaniem jedzenia poczekaj, aż olej/masło rozgrzeje się w naczyniu.
- Zużycie naczyń kuchennych i ich ceramicznej powłoki zapobiegającej przywieraniu jest zjawiskiem normalnym. Z biegiem czasu właściwości zapobiegające przywieraniu patelni ulegają naturalnemu osłabieniu. Proces ten przyspiesza długotrwałe narażenie powierzchni nieprzywierającej na działanie wysokiej temperatury, co powoduje karbonizację żywności i oleju.
- Nigdy nie używaj metalowych przyborów kuchennych na powierzchniach nieprzywierających. Aby chronić powłokę zapobiegającą przywieraniu naczyń, zaleca się używanie plastikowych, gumowych lub drewnianych przyborów kuchennych.
- Nie przecinaj wnętrza naczynia.
- W przypadku korzystania z płyt halogenowych, ceramicznych i indukcyjnych należy upewnić się, że płyta i naczynia kuchenne są wolne od zanieczyszczeń, aby nie zarysować powierzchni płyty.
- Nigdy nie przesuwaj ani nie przeciągaj patelni po płycie kuchennej podczas gotowania, ponieważ może to spowodować zarysowanie. Zawsze podnoś patelnię.

## PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

### Czyszczenie

- Poczekaj, aż naczynia kuchenne ostygną i dokładnie je wyczyść po każdym użyciu.
- Nie wkładaj gorących naczyń do zimnej wody. Pozwól naczyniu całkowicie ostygnąć.
- To naczynie kuchenne KitchenAid można myć w zmywarce. Aby uzyskać najlepsze rezultaty w zmywarce, należy stosować zalecane przez producenta detergenty i cykle do zmywarek. Aby przedłużyć żywotność naczyń kuchennych z powłoką nieprzywierającą, zaleca się mycie ręczne gorącą wodą z mydłem.
- Do ręcznego czyszczenia naczyń kuchennych używaj gąbki lub ściereczki; nie używaj środków do czyszczenia piekarników, ostrych detergentów, wybielaczy chlorowych, wełny stalowej ani nylonowych gąbek szorujących. Wysuszyć ręcznie miękkim ręcznikiem.
- Jeśli na powłoce zapobiegającej przywieraniu nastąpi zwęglenie żywności i oleju lub po czyszczeniu pojawią się trudne do oczyszczenia osady z żywności, napełnij częściowo naczynie gorącą wodą i szybko zagotuj wodę. Po opróżnieniu patelni wyszoruj ją gąbką lub garnkiem i szczotką do patelni, używając gorącej wody z mydłem.
- W przypadku uporczywych osadów karbonizacyjnych, które nadal pozostają, zaleca się użycie gąbki melaminowej (sprawdź instrukcję dotyczącą melaminy, jak jej używać). Gąbki te można znaleźć w większości sklepów z artykułami gospodarstwa domowego i supermarketach.

### Szklana pokrywka

- Nigdy nie używaj metalowych przyborów, ostrych narzędzi, środków do czyszczenia piekarników ani innych ostrych materiałów ściernych, które mogą uszkodzić lub osłabić szkło.
- Szklane pokrywki można myć w zmywarce. Pokrywki można również myć w gorącej wodzie z mydłem; następnie natychmiast osusz, aby uniknąć zacieków.

### Przechowywanie

- Przechowywanie naczyń kuchennych razem z innymi metalowymi narzędziami może spowodować zarysowania lub odpryski na powierzchni powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Zawsze ostrożnie umieszczaj naczynia kuchenne KitchenAid. Zaleca się stosowanie przekładek ochronnych do patelni.

# KitchenAid

## 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 ścierających, 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](https://International.kitchenaid.com). Na stronie głównej wybierz swój kraj i znajdź sekcję serwisu / wsparcia / kontaktu z nami w lokalnej witrynie KitchenAid.

# 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.

### leaning 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

## 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](https://international.kitchenaid.com). From the main page, select your country and find the service / support / contact us section of the local KitchenAid website.

# 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](mailto: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



## MISE EN PLACE.

Notre mission : vous aider à créer de succulents petits plats pour votre famille et vos amis, des années durant. Afin de préserver l'efficacité et la longévité de vos ustensiles de cuisine, gardez toujours ce petit guide à portée de main : il regorge de conseils d'utilisation et d'entretien. Car notre objectif n°1 est votre satisfaction.

### ATTENTION.

- L'huile ou la matière grasse ne doit jamais être surchauffée, car cela pourrait provoquer un incendie. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre un feu d'huile ou de matière grasse ! Pour éteindre l'incendie, couvrez la flamme avec un couvercle métallique ou une autre casserole. Ne laissez jamais votre table de cuisson sans surveillance !
- Ce produit ne convient pas aux fritures.
- Utilisez des maniques ou des gants isolants pour manipuler des ustensiles de cuisine chauds.
- Ne laissez jamais une poêle ou casserole sur le feu sans surveillance.
- Les poêles et casseroles KitchenAid résistent au four jusqu'à 220°C, couvercle en verre compris.
- Pour éviter d'endommager votre ustensile de cuisine, ne le placez pas sous le gril.
- Pour éviter d'endommager votre ustensile de cuisine, ne le placez pas dans le four à micro-ondes.

### MODE D'EMPLOI.

#### Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Merci de recycler ceux-ci correctement.
- Avant la première utilisation, faites-y bouillir de l'eau deux ou trois fois, puis rincez.

#### Sources de chaleur

Peut être employé sur tous les types de cuisinières, y compris les cuisinières à induction.

#### Technologie d'induction innovante

Nos poêles et casseroles antiadhésives sont dotées de notre technologie d'induction innovante qui garantit une répartition rapide et uniforme de la chaleur sur n'importe quel type de cuisinière. Même s'il n'est pas placé sur une plaque à induction, ce matériau assure une diffusion rapide et uniforme de la chaleur, à la différence de l'aluminium qui compose les casseroles traditionnelles compatibles avec l'induction.

#### Conseils d'utilisation sur une source de chaleur à induction

- Les cuisinières à induction génèrent une chaleur intense en un laps de temps très court. Les poêles et casseroles dotées de notre technologie d'induction innovante chauffent très rapidement sur une plaque à induction.
- Lorsque vous cuisinez sur une table de cuisson à induction, assurez-vous que le diamètre de la base de la poêle soit aussi grand que celui de la source de chaleur. Si la poêle est trop petite, il est possible que la zone de cuisson ne la détecte pas et qu'elle ne chauffe pas.
- Ne laissez jamais une poêle vide sur une table de cuisson chaude. La poêle et la table de cuisson pourraient subir des dégâts irréversibles. En surchauffant, la poêle peut se déformer, ce qui peut également endommager le revêtement antiadhésif.

#### Utilisation du couvercle en verre

- Évitez les écarts de température trop importants lorsque vous utilisez des couvercles en verre.
- Ne plongez pas un couvercle chaud dans de l'eau froide.
- Si un vide se forme sous le couvercle, ne tentez pas de le retirer. Coupez la source de chaleur et retirez l'ustensile complet de cette dernière. Ensuite, soulevez lentement le couvercle.
- N'utilisez pas un couvercle en verre fendu ou rayé. Un couvercle fendu ou profondément rayé peut se briser spontanément. Contactez le service clientèle pour commander un nouveau couvercle.
- Ne placez pas un couvercle en verre directement sur ou sous une source de chaleur.

# KitchenAid

## Poignées et boutons

- Poignées mal fixées : vérifiez régulièrement vos poignées et boutons pour vous assurer qu'ils sont bien fixés. Si une poignée se desserre, n'essayez pas de la réparer. Contactez le service client pour la remplacer.
- Position de la poignée pendant la cuisson : placez votre ustensile de façon à ce que ses poignées ne surplombent pas une source de chaleur et ne dépassent pas du bord de la cuisinière afin d'éviter de les accrocher.

## CUISSON.

- Cuisinez sur une source de chaleur dont le diamètre est identique à celui de votre ustensile.
- Si vous cuisinez au gaz, réglez la flamme de manière à ce qu'elle ne dépasse pas les côtés de l'ustensile.
- L'utilisation d'un couvercle lors de la cuisson permet de réduire considérablement la consommation d'énergie.
- Mettez votre ustensile sur feu doux à modéré. Une chaleur intense peut abîmer la finition et n'est donc recommandée que pour faire bouillir de l'eau.
- L'utilisation d'huile ou de beurre est recommandée pour la cuisson. N'oubliez pas que certaines huiles et matières grasses brûlent à basse température. Utilisez des huiles et matières grasses ayant un point de fumée élevé. Si vous cuisinez à l'huile, versez de l'huile à température ambiante dans l'ustensile préchauffé.
- Évitez les huiles en spray (aérosols, vaporisateurs ou autres produits du même type). Ces sprays peuvent former un dépôt de résidus difficile à éliminer, quel que soit l'ustensile.
- N'utilisez pas d'huile d'olive vierge extra, car celle-ci ne supporte pas les températures élevées et ne convient pas pour faire frire les aliments. Ce type d'huile laissera une fine couche carbonisée sur le revêtement antiadhésif.
- N'accélérez pas le préchauffage en réglant la source de chaleur sur feu vif.
- Laissez l'huile/le beurre chauffer dans la casserole ou la poêle avant d'ajouter les aliments.
- Après un certain temps, il est normal que vos ustensiles et leur revêtement céramique s'usent et que leurs propriétés antiadhésives diminuent. L'exposition prolongée de la surface antiadhésive à des températures élevées durant la cuisson qui entraîne une carbonisation des aliments et de l'huile peut accélérer ce phénomène.
- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal sur une surface antiadhésive. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en plastique, en caoutchouc ou en bois pour protéger le revêtement antiadhésif de vos poêles et casseroles.
- Évitez de couper des aliments dans vos poêles et casseroles.
- Quand vous utilisez une cuisinière halogène, céramique ou à induction, vérifiez que la surface de la cuisinière et de votre poêle ou casserole sont parfaitement propres afin de ne pas rayer la surface de la cuisinière.
- Ne tirez jamais une casserole ou une poêle sur la surface de la cuisinière en cours de cuisson, car cela pourrait la griffer. Soulevez-les.

## ENTRETIEN.

### Nettoyage de votre poêle ou casserole

- Laissez votre ustensile refroidir à température ambiante et nettoyez-le à fond après chaque utilisation.
- Ne placez jamais un ustensile chaud sous l'eau froide. Laissez l'ustensile refroidir complètement.
- Cet article KitchenAid peut passer au lave-vaisselle. Pour des résultats optimaux, appliquez les cycles et produits recommandés par le fabricant du lave-vaisselle. Afin de prolonger la durée de vie de vos casseroles et poêles antiadhésives, il est conseillé de les laver à l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez une éponge ou une lavette si vous nettoyez votre ustensile à la main ; évitez les décapants, les détergents abrasifs, les produits contenant du chlore, la laine d'acier et les tampons à récurer en nylon. Séchez à la main à l'aide d'un chiffon doux.
- En cas de carbonisation d'huile sur le revêtement antiadhésif, éliminez les restes d'aliments et remplissez partiellement la poêle d'eau chaude. Portez rapidement l'eau à ébullition. Vous pourrez ensuite éliminer facilement les dépôts avec une brosse et de l'eau savonneuse.
- Pour les dépôts les plus tenaces, nous vous conseillons d'utiliser une éponge en mélamine (consultez les instructions d'utilisation des éponges en mélamine pour la marche à suivre). Vous pouvez trouver ce type d'éponges dans la plupart des magasins d'articles ménagers, des supermarchés et des quincailleries.

# KitchenAid

## Nettoyage du couvercle en verre

- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, d'instruments pointus, de décapants ou de détergents abrasifs susceptibles d'abîmer ou d'affaiblir le verre.
- Les couvercles en verre peuvent passer au lave-vaisselle. Ils peuvent également être lavés à l'eau chaude savonneuse puis séchés immédiatement afin d'éviter toute trace d'eau.

## Rangement de votre article de cuisine

- Ranger votre ustensile de cuisine avec d'autres instruments métalliques peut griffer la surface du revêtement antiadhésif.
- Rangez toujours votre ustensile KitchenAid avec précaution. L'usage de protections entre les poêles est recommandé.

## GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE.

### Garantie sur les articles de cuisine KitchenAid

Garantie à vie limitée sur les articles de cuisine KitchenAid, valable en Europe, au Moyen-Orient, en Afrique et en Asie-Pacifique. Fabriqué sous licence de The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garantie limitée fournie par le fabricant.

### Domages à la réception :

Si le produit s'avère défectueux à la réception et à l'inspection, le fabricant remplacera le produit ou la pièce par un article identique ou analogue. Cette garantie est limitée au consommateur initial, sur présentation d'une preuve d'achat datée, et n'est pas cessible.

### Cette garantie ne couvre pas :

1. Les dommages provenant de l'usure normale comme les griffes, coups, taches ou décoloration des surfaces, y compris des revêtements antiadhésifs, ou tout autre dommage n'entravant pas le bon fonctionnement de l'article.
2. Tout dommage dû à une manipulation incorrecte, la surchauffe, un accident, une utilisation inadéquate, un incendie, une inondation, le vol, la force majeure, la négligence, la corrosion, l'altération, une exposition à des températures extrêmes ou le non-respect des instructions d'emploi et d'entretien du fabricant.
3. Tout dommage ou bris d'une poêle, d'une casserole ou d'un couvercle dû à sa chute ou à un impact.
4. Les frais d'expédition, de fret ou d'assurance liés à la fourniture de pièces de rechange ou au retour de produits défectueux à un Centre de service agréé.
5. L'utilisation de cet article à des fins commerciales.
6. Les imperfections ou défauts d'aspect mineurs dus à des variations de peinture, d'émail, de métaux, de plastique, de silicone, de céramique ou de verre.
7. Les produits ou pièces de rechange en cas d'utilisation en dehors de l'Europe, du Moyen-Orient, de l'Afrique et de l'Asie-Pacifique. Le fabricant ne supportera pas les frais de réparation ou de remplacement relevant des clauses d'exclusion, qui seront supportés par le client. Le service doit être fourni par un Centre de service agréé.
8. Toute détérioration de la surface imputable à une interaction chimique ou à des détergents, ceci comprenant, sans tout fois s'y limiter : les tampons à récurer, les détergents abrasifs et les lave-vaisselle automatiques.
9. Le remplacement de toute la batterie de cuisine : seul(e) l'article ou la pièce défectueux(-se) sera remplacé(e). Les frais de réparation ou de remplacement relevant des clauses d'exclusion. Dans ce cas, tous les coûts seront à la charge du client.

## LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES INDIRECTS.

### Service clientèle

Si vous avez des questions ou que vous souhaitez contacter notre service client, consultez le site [international.kitchenaid.com](https://international.kitchenaid.com). Sur la page principale, sélectionnez votre pays puis cliquez sur la rubrique «Service client» du site KitchenAid de votre pays.

## JETZT GEHT ES LOS.

Sie möchten jederzeit köstliche Speisen für Ihre Familie und Freunde zaubern? Dabei möchten wir Ihnen mit unserem hochwertigen Kochgeschirr helfen! Damit Sie lange Freude an Ihrem Kochgeschirr haben, empfehlen wir Ihnen, diesen Ratgeber stets parat zu halten. Er gibt Ihnen wertvolle Tipps dazu, wie Sie Ihr Produkt optimal nutzen und pflegen - denn Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen!

### WICHTIG.

- Öl oder Fett darf nicht überhitzt werden, da es sonst zu einem Brand kommen kann. Verwenden Sie zum Löschen von brennendem Fett oder Öl niemals Wasser! Decken Sie die Flammen stattdessen mit einem Metalldeckel oder einem anderen Topf ab. Lassen Sie Kochgeschirr auf dem Herd nie unbeaufsichtigt!
- Dieses Produkt darf nicht zum Frittieren verwendet werden.
- Benutzen Sie beim Umgang mit heißen Töpfen oder Pfannen Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie Kochgeschirr in Gebrauch nie unbeaufsichtigt.
- Das Kochgeschirr von KitchenAid (einschließlich Glasdeckel) ist bis zu 220°C backofengeeignet.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht direkt unter den Backofengrill, da es hierdurch beschädigt werden könnte.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht in die Mikrowelle, um Beschädigungen zu vermeiden.

### GEBRAUCH DES KOCHGESCHIRRS.

#### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber von dem Produkt und führen Sie das Material dem Recycling zu.
- Vor dem ersten Gebrauch zwei- bis dreimal auskochen, dann mit frischem Wasser nachspülen.

#### Herdarten

Unser Kochgeschirr ist für den Einsatz auf allen Herdarten einschließlich Induktion geeignet.

#### Innovative Induktionstechnik

Unser Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung und innovativer Induktionstechnik bietet unabhängig von der Herdart eine schnelle und gleichmäßige Hitzeverteilung. Selbst auf einem Herd ohne Induktion bietet dieses Kochgeschirr eine schnelle und gleichmäßige Hitzeverteilung, die der von herkömmlichem induktionstauglichem Kochgeschirr aus Aluminium überlegen ist.

#### Empfehlungen für den Gebrauch von Induktionskochgeschirr

- Induktionsherde erzeugen in sehr kurzer Zeit eine sehr starke Hitze. Auf Induktionskochfeldern heizt sich unser Kochgeschirr mit innovativer Induktionstechnologie sehr schnell auf.
- Wenn Sie einen Induktionsherd benutzen, muss der Durchmesser des Pfannenbodens mindestens so groß wie der des Kochfelds sein. Ist die Pfanne zu klein, heizt das Kochfeld möglicherweise nicht auf, da es die Pfanne nicht erkennt.
- Stellen Sie niemals eine leere Pfanne auf eine heiße Herdplatte, da hierdurch die Pfanne und der Herd bleibenden Schaden nehmen können. So können sich Pfannen durch Überhitzung verziehen, wodurch auch die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.

#### Gebrauch des Glasdeckels

- Vermeiden Sie es, den Glasdeckel extremen Temperaturschwankungen auszusetzen.
- Tauchen Sie den Deckel, wenn er heiß ist, nicht in kaltes Wasser.
- Versuchen Sie nicht, den Deckel abzunehmen, wenn sich zwischen Pfanne und Deckel ein Vakuum gebildet hat. Schalten Sie in diesem Fall zunächst die Herdplatte aus und nehmen Sie die Pfanne dann mitsamt Deckel von der Platte. Heben Sie dann den Deckel langsam ab.
- Verwenden Sie einen Glasdeckel nicht, wenn er Risse oder Kratzer hat. Glasdeckel mit Rissen oder tiefen Kratzern können plötzlich brechen. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst, um einen Ersatzdeckel zu bestellen.
- Legen Sie einen Glasdeckel nicht direkt auf oder unter ein Heizelement.



# KitchenAid

## Stiele, Griffe und Deckelgriffe

- Vergewissern Sie sich regelmäßig, dass sich Stiele/Griffe/Deckelgriffe nicht gelockert oder gelöst haben. Ist dies der Fall, versuchen Sie nicht, selbst eine Reparatur vorzunehmen. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst, um Ersatz zu bestellen.
- Achten Sie darauf, dass die Pfanne so auf dem Kochfeld steht, dass der Stiel/die Griffe nicht über andere Wärmequellen oder über den Rand des Herds ragen, so dass jemand die Pfanne versehentlich umstoßen kann.

## GEBRAUCH DER PFANNE.

- Benutzen Sie das Kochgeschirr auf einem Kochfeld, dessen Durchmesser dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs entspricht oder zumindest nahe kommt.
- Stellen Sie, wenn Sie einen Gasherd benutzen, die Flamme so ein, dass sie nicht an den Seiten des Kochgeschirrs hochschlägt.
- Sie können den Energieverbrauch erheblich senken, wenn Sie beim Kochen einen Deckel verwenden.
- Benutzen Sie das Kochgeschirr möglichst bei niedrigen bis mittleren Herdtemperaturen. Durch zu hohe Temperaturen kann die Oberfläche des Kochgeschirrs beschädigt werden. Eine hohe Temperatureinstellung wird nur zum Wasserkochen empfohlen.
- Wir empfehlen, zum Garen etwas Öl oder Butter in das Kochgeschirr zu geben. Denken Sie daran, dass einige Öle und Fette schon bei niedrigen Temperaturen verbrennen. Verwenden Sie möglichst Öle und Fette mit einem hohen Rauchpunkt. Bei Verwendung von Öl sollte dieses Raumtemperatur haben, wenn Sie es in das vorgeheizte Kochgeschirr geben.
- Verwenden Sie keine Sprühöle, Aerosole, Pumpsprays o. Ä. Solche Sprays können Ablagerungen verursachen, die sich nur schwer vom Kochgeschirr entfernen lassen.
- Extra natives Olivenöl ist zum Braten nicht geeignet, da es bei hohen Temperaturen an Qualität einbüßt. Es karbonisiert sehr schnell in der heißen Pfanne und hinterlässt Ablagerungen auf der Antihafbeschichtung.
- Versuchen Sie nicht, das Vorheizen durch eine hohe Temperatureinstellung zu beschleunigen.
- Lassen Sie das Öl/die Butter in der Pfanne/dem Topf heiß werden, bevor Sie das Gargut dazugeben.
- Ihr Kochgeschirr und seine keramische Antihafbeschichtung unterliegen einem normalen Verschleiß. Im Laufe der Zeit lassen die Antihafteigenschaften Ihrer Pfanne automatisch etwas nach. Dieser Prozess beschleunigt sich, wenn die Antihafbeschichtung über einen längeren Zeitraum großer Hitze ausgesetzt wird, wodurch Kohleablagerungen begünstigt werden.
- Oberflächen mit Antihafbeschichtung können durch Kochbesteck aus Metall beschädigt werden. Verwenden Sie Kochbesteck aus Kunststoff, Gummi oder Holz.
- Achten Sie darauf, nicht mit einem Messer in der Pfanne zu schneiden.
- Wenn Sie die Pfanne auf einem Herd mit Halogen-, Ceran- oder Induktionskochfeldern benutzen, sollten Sie darauf achten, dass die Herdoberfläche und die Pfannenunterseite sauber sind, um das Kochfeld nicht zu verkratzen.
- Heben Sie die Pfanne immer an, wenn Sie sie auf ein anderes Kochfeld umsetzen wollen, um Kratzer im Kochfeld zu vermeiden.

## PFLEGE DES KOCHGESCHIRRS.

### Reinigung

- Lassen Sie Ihr Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen.
- Halten Sie heißes Kochgeschirr auf keinen Fall unter fließend kaltes Wasser, sondern lassen Sie es zunächst ganz abkühlen.
- Dieses Kochgeschirr von KitchenAid ist spülmaschineneeignet. Verwenden Sie für eine optimale Maschinenreinigung das vom Spülmaschinenhersteller empfohlene Geschirrspülmittel und Reinigungsprogramm. Wir empfehlen eine Handreinigung mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel, um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern.
- Verwenden Sie bei der Reinigung per Hand einen Spülschwamm oder ein Spültuch. Vermeiden Sie Ofenreiniger, aggressive Spülmittel, Produkte mit Chlorbleiche und Scheuerschwämme aus Stahlwolle oder Nylon. Trocknen Sie das Kochgeschirr nach dem Spülen mit einem weichen Handtuch ab.
- Wenn sich durch karbonisierte Öle oder Lebensmittel Ablagerungen auf der Antihafbeschichtung gebildet haben oder hartnäckige Speisereste im Kochgeschirr verbleiben, füllen Sie das Kochgeschirr nach der Reinigung halbhoch mit heißem Wasser und bringen Sie das Wasser rasch zum Kochen. Schütten Sie das Wasser wieder aus und schrubben Sie das

# KitchenAid

Kochgeschirr mit einem Schwamm oder einer Pfannen-/Topfbürste und heißer Seifenlauge gründlich ab.

- Hartnäckige Kohleablagerungen lassen sich mit einem Melaminschwamm entfernen (beachten Sie hierbei die Gebrauchsanweisung für den Schwamm). Diese Schwämme sind in vielen Haushaltswarengeschäften und Supermärkten erhältlich.

## Reinigung des Glasdeckels

- Verwenden Sie zur Reinigung des Glasdeckels kein Kochbesteck aus Metall, scharfkantige Gegenstände, Ofenreiniger oder aggressive Scheuermittel, die das Glas verkratzen oder anderweitig beschädigen könnten.
- Glasdeckel sind spülmaschinengeeignet, können aber natürlich auch mit der Hand in heißem Spülwasser gereinigt werden. Nach dem Spülen sofort abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.

## Richtige Aufbewahrung

- Wenn Kochgeschirr zusammen mit anderen metallischen Utensilien gelagert wird, kann dies die Antihafbeschichtung beschädigen (Kratzer, Abplatzungen).
- Stapeln Sie Ihr Kochgeschirr von KitchenAid immer sorgfältig. Wir empfehlen, Pfannenschoner zu verwenden.

## **GARANTIE UND SERVICE.**

### Garantie auf Kochgeschirr von KitchenAid

KitchenAid gewährt auf das Kochgeschirr eine beschränkte lebenslange Garantie, die in Europa, dem Nahen Osten, Afrika und dem asiatisch-pazifischen Raum gültig ist. Hergestellt von The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Der Hersteller gewährt eine beschränkte Garantie.

### Produkt beschädigt bei Erhalt:

Wenn das Produkt bei Erhalt beschädigt ist, wird der Hersteller das Produkt oder den beschädigten Teil davon durch einen identischen oder ähnlichen Artikel ersetzen. Diese Garantie gilt nur für den Erstkäufer, der Ansprüche durch Vorlage eines datierten Kaufbelegs geltend machen kann. Die Garantie ist nicht übertragbar.

### Diese Garantie gilt nicht für:

1. Schäden durch normale Abnutzung wie Kratzer, Dellen, Flecken oder Verfärbungen auf allen Oberflächen einschließlich Antihafbeschichtungen oder andere Schäden, die die Funktion des Kochgeschirrs nicht beeinträchtigen.
2. Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, Überhitzung, Unfälle, Missbrauch, Feuer, Überschwemmung, Diebstahl, höhere Gewalt, Fahrlässigkeit, Korrosion, Modifikationen, Einwirkung extremer Temperaturen oder Missachtung der Gebrauchs- und Pflegehinweise des Herstellers.
3. Beschädigung oder Zerschlagen von Pfannen oder Deckeln durch Fallenlassen oder Stoßeinwirkung.
4. Versand-, Fracht- oder Versicherungskosten für die Lieferung von Ersatzteilen oder die Rücksendung schadhafter Produkte an ein autorisiertes Kundenservicecenter.
5. Die Verwendung dieses Produkts im gewerblichen Bereich.
6. Kleinere Mängel oder Fehler aufgrund von Schwankungen bei Farbe, Emaille, Metallen, Kunststoff, Silikon, Keramik oder Glas.
7. Ersatzprodukte oder -teile, die außerhalb Europas, des Nahen Ostens, Afrikas und des asiatisch-pazifischen Raums verwendet werden. Keine Zahlungspflicht des Herstellers: Die Kosten für die Reparatur oder das Ersatzprodukt gehen in den genannten Ausschlussfällen zu Lasten des Kunden. Serviceleistungen müssen durch ein autorisiertes Kundenservicecenter erbracht werden.
8. Schäden an Oberflächen durch chemische Reaktion oder Reinigungsmittel wie insbesondere Scheuerschwämme, Scheuermittel oder die Reinigung in Geschirrspülautomaten.
9. Den Austausch von Kochgeschirrssets - hier wird nur das defekte Teil oder der defekte Artikel ersetzt. Die Kosten für die Reparatur oder das Ersatzprodukt gehen in den genannten Ausschlussfällen zu Lasten des Kunden.

## **DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR INDIREKTE SCHÄDEN.**

### Kundenservice

Fragen und Beratung: [international.kitchenaid.com](https://international.kitchenaid.com). Wählen Sie auf der Startseite Ihr Land aus und klicken Sie dann auf der deutschsprachigen KitchenAid-Website auf „Kundendienst“.

## INTRODUCCIÓN.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear infinidad de deliciosos platos para sus familiares y amigos/as. Tenga esta guía siempre a mano para garantizar el rendimiento y la vida útil de su utensilio de cocina. Con ella, podrá conocer la mejor forma de utilizar y cuidar de su producto. Su satisfacción es nuestra máxima prioridad.

### IMPORTANTE.

- El aceite o la grasa nunca deben sobrecalentarse, ya que podrían provocar un incendio. ¡Nunca utilice agua para apagar llamas ocasionadas por grasa o aceite! Para extinguir el fuego, cubra las llamas con una tapa de metal u otra olla. ¡Nunca deje la placa de cocina desatendida!
- Este producto no es adecuado para freír.
- Utilice manoplas o guantes de horno para manipular el utensilio de cocina cuando esté caliente.
- Nunca deje el utensilio de cocina desatendido mientras esté en uso.
- El utensilio de cocina KitchenAid es apto para utilizarse en el horno con temperaturas de hasta 220 °C, la tapa de cristal incluida.
- Para evitar dañar el utensilio de cocina, no lo utilice debajo de la parrilla.
- Para evitar dañarlo, no lo utilice en el microondas.

### USO DE SU UTENSILIO DE COCINA.

#### Antes del primer uso

- Retire todas las etiquetas y materiales de embalaje. Recicle los residuos correctamente.
- Antes de utilizarlo por primera vez, hiérvalo dos o tres veces y luego enjuáguelo.

#### Fuentes de calor

Puede utilizarse en todas las placas de cocina, incluidas las de inducción.

#### Tecnología de inducción innovadora

Nuestro utensilio de cocina antiadherente está equipado con una tecnología de inducción innovadora, que ofrece una distribución del calor rápida y uniforme independientemente del tipo de superficie de cocción. Incluso si cocina en una placa que no sea de inducción, este utensilio de cocina ofrecerá una distribución del calor rápida y uniforme, a diferencia de los utensilios de cocina tradicionales de aluminio aptos para inducción.

#### Recomendaciones para su uso en placas de inducción

- Las placas de inducción generan un calor muy intenso en muy poco tiempo. El utensilio de cocina equipado con nuestra innovadora tecnología de inducción se calentará muy rápido en las placas de inducción.
- Cuando cocine en una placa de inducción, el diámetro de la base de la sartén debe ser del mismo tamaño que el diámetro del hornillo. Si la sartén es demasiado pequeña, es posible que la placa no se caliente porque no reconoce la sartén.
- Nunca deje una sartén vacía sobre una placa caliente, ya que podría dañar la sartén y la placa de forma irreversible. El sobrecalentamiento puede provocar que la sartén se deforme, lo que a su vez puede dañar el revestimiento antiadherente.

#### Uso de la tapa de cristal

- Evite los cambios de temperaturas extremas cuando utilice tapas de cristal.
- No sumerja una tapa caliente en agua fría.
- Si se produce un vacío en la tapa, no intente retirarla. Primero, apague la fuente de calor y retire completamente la sartén del fuego. A continuación, levante lentamente la tapa.
- No use tapas de cristal que presenten grietas o arañazos. Si su tapa está agrietada o tiene arañazos profundos, puede romperse de repente en cualquier momento. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para pedir una tapa nueva.
- No coloque las tapas de cristal directamente sobre el fuego o bajo este.

# KitchenAid

## Mangos y asas

- Mangos flojos: revise periódicamente los mangos y asas para asegurarse de que no estén flojos. De estarlo, no intente repararlos. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para su sustitución.
- Posición del mango mientras cocina: coloque las sartenes de manera que los mangos no queden sobre los fuegos calientes y no deje que sobresalgan del borde de la placa, donde alguien pueda golpearlos.

## COCINAR.

- Cocine sobre un fuego que sea de un diámetro similar al del utensilio de cocina que ha seleccionado.
- Cuando cocine con una cocina de gas, ajuste la llama para que no queme los laterales exteriores del utensilio de cocina.
- Utilizar una tapa al cocinar reduce considerablemente el consumo de energía.
- Utilice su utensilio de cocina a fuego bajo o medio. Las altas temperaturas pueden dañar el acabado del utensilio de cocina, por lo que solo recomendamos un fuego alto para hervir agua.
- Recomendamos utilizar aceite o mantequilla al cocinar. Recuerde que algunos aceites y grasas se queman a bajas temperaturas. Utilice aceites y grasas con un elevado punto de humeo. Si cocina con aceite, añádale a temperatura ambiente en el utensilio de cocina previamente calentado.
- No utilice ningún tipo de aceite en spray, incluidos aerosoles, vaporizadores y pulverizadores a presión. Estos sprays pueden provocar una acumulación de residuos difícil de eliminar en todo tipo de utensilios de cocina.
- No utilice aceite de oliva virgen extra, ya que no puede soportar las altas temperaturas y no es adecuado para freír. Dejará una fina capa carbonizada sobre el revestimiento antiadherente que será difícil de limpiar.
- No acelere el proceso de precalentamiento utilizando un fuego alto.
- Deje que el aceite o la mantequilla se caliente en el utensilio de cocina antes de añadir los alimentos.
- Es normal que su utensilio de cocina y el revestimiento antiadherente de cerámica se desgasten. Con el paso del tiempo se produce una reducción natural de las propiedades antiadherentes de su sartén. Este proceso se ve acelerado por la exposición prolongada de la superficie antiadherente a altas temperaturas, lo que provoca la carbonización de los alimentos y el aceite.
- No utilice nunca utensilios metálicos en ninguna superficie antiadherente. En su lugar, aconsejamos el uso de utensilios de plástico, goma o madera para proteger el acabado antiadherente del utensilio de cocina.
- No corte en el interior del utensilio de cocina.
- Si utiliza placas halógenas, de cerámica o de inducción, asegúrese de que tanto la placa como su utensilio de cocina no presentan residuos, para no rayar la superficie de la placa.
- No arrastre nunca las sartenes por la placa durante la cocción, ya que podría rayarla. En su lugar, levante siempre la sartén.

## CUIDADO DE SU UTENSILIO DE COCINA.

### Limpieza del utensilio de cocina

- Deje que el utensilio de cocina se enfríe y límpielo minuciosamente después de cada uso.
- No ponga un utensilio de cocina caliente bajo agua fría. Deje que se enfríe completamente.
- Este utensilio de cocina KitchenAid es apto para lavavajillas. Para obtener mejores resultados en el lavavajillas utilice los ciclos y detergentes para lavavajillas recomendados por el fabricante. Para prolongar la vida del utensilio de cocina antiadherente, se recomienda lavarlo a mano con agua caliente y jabón.
- Utilice un paño o una esponja para lavar a mano el utensilio de cocina; no utilice limpiadores para horno, detergentes abrasivos, blanqueador con cloro ni estropajos de lanas de acero o nailon. Séquelo a mano con un paño suave.
- En caso de carbonización de los alimentos y el aceite sobre su revestimiento antiadherente o en caso de que tenga dificultades para limpiar los restos de alimentos después de limpiarlo, llene parcialmente el utensilio de cocina con agua caliente y deje que hierva rápidamente. Después de escurrir la sartén, frótelas con un estropajo o un cepillo para ollas y sartenes con agua caliente y jabón.
- Para los depósitos de carbonización resistentes y difíciles de eliminar, recomendamos utilizar un estropajo de melamina (consulte las instrucciones del estropajo sobre cómo utilizarlo). Podrá encontrar este tipo de estropajos en la mayoría de las tiendas de artículos para el hogar y supermercados.



# KitchenAid

## Limpieza de la tapa de cristal

- No utilice nunca utensilios de metal, instrumentos afilados, limpiadores de horno u otros productos abrasivos fuertes que puedan dañar o debilitar el cristal.
- Las tapas de cristal pueden lavarse en el lavavajillas. También puede
- lavar las tapas en agua caliente y jabón, y luego secarlas inmediatamente para evitar las manchas de agua.

## Almacenamiento correcto de su utensilio de cocina

- Almacenar el utensilio de cocina junto a otros de metal puede causar arañazos o astillas en la superficie del revestimiento antiadherente.
- Guarde siempre su utensilio de cocina KitchenAid con cuidado. Se recomienda utilizar protectores de sartén.

## GARANTÍA Y ATENCIÓN AL CLIENTE.

### Garantía del utensilio de cocina KitchenAid

- La garantía de por vida limitada del utensilio de cocina KitchenAid es válida para Europa, Oriente Medio, África y la región Asia-Pacífico. Fabricado bajo licencia por The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garantía limitada proporcionada por el fabricante.

### Daños en la recepción:

Si se observa que el producto está defectuoso en el momento de la recepción e inspección, el fabricante sustituirá el producto o la pieza por un artículo idéntico o análogo. Esta garantía está limitada al consumidor original con la presentación de un comprobante de compra fechado, y la cobertura no es transferible.

### Esta garantía no cubre:

1. Los daños derivados del desgaste normal, como arañazos, deformaciones, manchas o decoloración de todas las superficies, incluidos los revestimientos antiadherentes, o cualquier otro daño que no impida el buen funcionamiento del utensilio.
2. Cualquier daño derivado de una manipulación incorrecta, sobrecalentamiento, accidente, uso inadecuado, incendio, inundación, robo, caso de fuerza mayor, negligencia, corrosión, alteración, exposición a temperaturas extremas o el no respeto de las instrucciones de uso y cuidado del fabricante.
3. Cualquier daño o rotura de una sartén, cacerola o tapa debido a su caída o a un impacto.
4. Gastos de envío, flete o seguro para entregar las piezas de repuesto o devolver los productos defectuosos a un centro de atención al cliente autorizado.
5. El uso de este producto en aplicaciones comerciales.
6. Las imperfecciones o defectos visuales menores debidos a variaciones en la pintura, esmalte, metales, plástico, silicona, cerámica o cristal.
7. Los productos o piezas de repuesto en caso de utilizarse fuera de Europa, Oriente Medio, África y la región Asia - Pacífico. El fabricante no correrá con los gastos de: el coste de la reparación o sustitución en las circunstancias excluidas correrán a cargo del cliente. El servicio debe ser proporcionado por un centro de atención al cliente autorizado.
8. Los daños en la superficie debidos a una interacción química o a agentes limpiadores, incluidos, entre otros, estropajos, limpiadores abrasivos o lavavajillas automáticos.
9. La sustitución de la batería de cocina (únicamente se sustituirá el artículo o pieza defectuoso). El coste de la reparación o sustitución en las circunstancias excluidas. En este caso, todos los costes correrán a cargo del cliente.

## EL FABRICANTE NO ASUME RESPONSABILIDAD ALGUNA POR LOS DAÑOS INDIRECTOS.

### Atención al cliente

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, visite [international.kitchenaid.com](https://international.kitchenaid.com). En la página principal, seleccione su país para acceder al sitio web de KitchenAid de su país y conocer la información de contacto.

# KitchenAid

## INTRODUTTIVA.

Il nostro obiettivo è aiutarvi a creare ogni giorno pasti deliziosi per la famiglia e gli amici. Per garantire alle vostre pentole una vita lunga e ottime prestazioni, conservate questo libretto a portata di mano. Avrete a disposizione i consigli migliori per l'utilizzo e la manutenzione del vostro prodotto. La vostra soddisfazione è il nostro obiettivo n. 1.

### IMPORTANTE.

- Oli e grassi non devono mai bruciare in modo eccessivo poiché potrebbero prendere fuoco. Non utilizzare in nessun caso acqua per spegnere il fuoco provocato da grassi od oli! Per spegnere il fuoco, coprire la fiamma con un coperchio in metallo o con un'altra padella. Non lasciare mai il piano cottura incustodito!
- Questo prodotto non è adatto per friggere.
- Utilizzare presine o guanti da forno per afferrare pentole roventi.
- Mai lasciare pentole incustodite sui fornelli.
- Le pentole KitchenAid sono adatte per la cottura in forno fino a 220°C, compreso il coperchio in vetro.
- Per evitare di danneggiare le pentole, non utilizzarle con la funzione grill.
- Per evitare di danneggiarle, non utilizzarle nel forno a microonde.

### UTILIZZO DELLA PENTOLA.

#### Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le etichette. Vi invitiamo a differenziare correttamente i rifiuti.
- Al primo utilizzo, fare bollire con acqua per due o tre volte, poi risciacquare.

#### Fonti di calore

Adatta per l'utilizzo su tutte le superfici di cottura, induzione compresa.

#### Innovativa tecnologia a induzione

Le nostre pentole antiaderenti sono dotate di un'innovativa tecnologia a induzione che fornisce una distribuzione del calore rapida e uniforme, a prescindere dal tipo di piano cottura. Anche quando si cucina su di un piano cottura non a induzione, questa pentola fornisce una distribuzione del calore rapida e uniforme, che è diversa dalle tradizionali pentole in alluminio adatte a piani di cottura a induzione.

#### Consigli per l'uso su piani cottura a induzione

- I piani cottura a induzione sviluppano un calore intenso in pochissimo tempo. Le pentole dotate della nostra tecnologia a induzione innovativa si riscaldano molto velocemente sui fornelli a induzione.
- Quando si cucina su di un piano cottura a induzione, il diametro della base della padella deve essere largo quanto la superficie della fonte di calore. Se la padella è troppo piccola, il piano cottura potrebbe non scaldarsi a sufficienza poiché non riscalda la padella.
- Non lasciare mai una padella vuota su un piano cottura caldo. In caso contrario si possono verificare danni irreversibili alle padelle e al piano cottura. Il surriscaldamento può provocare la deformazione della padella, con un conseguente danno al rivestimento antiaderente.

#### Utilizzo del coperchio in vetro

- Evitare sbalzi di temperatura estreme quando si utilizzano i coperchi in vetro.
- Non mettere un coperchio rovente sotto il getto dell'acqua fredda.
- Se il coperchio va sottovuoto, non tentare di toglierlo. Prima di tutto spegnere la fonte di calore e togliere la padella dal fornello. Quindi, sollevare delicatamente il coperchio.
- Non utilizzare coperchi in vetro che presentano crepe o graffi. Se il coperchio è crepato o presenta graffi profondi, potrebbe verificarsi una rottura spontanea. Per ordinare un nuovo coperchio, rivolgersi al Servizio clienti.
- Non appoggiare i coperchi in vetro direttamente sopra o sotto gli elementi riscaldanti.

# KitchenAid

## Manici e pomelli

- Manici allentati - verificare periodicamente manici e pomelli per accertarsi che non siano allentati. Se il manico si allenta, non cercare di ripararlo per proprio conto. Per la sostituzione, rivolgersi al Servizio clienti.
- Posizione del manico durante la cottura: posizionare le padelle in modo che i manici non si trovino sul fornello e non superino il bordo della cucina per evitare di urtarli.

## CUCINARE.

- Utilizzare un fornello di diametro simile a quello della base della pentola selezionata.
- Per i fornelli a gas, regolare la fiamma in modo che non salga oltre i lati della pentola.
- L'utilizzo del coperchio durante la cottura riduce sensibilmente il consumo energetico.
- Si consiglia di utilizzare le pentole regolando il calore su medio-basso. Il calore elevato può danneggiare il rivestimento della pentola: il calore elevato è consigliabile solo per far bollire l'acqua.
- Raccomandiamo di utilizzare olio o burro per la cottura. Ricordarsi che alcuni oli e grassi bruciano a temperature più basse. Usare oli e grassi che hanno un punto di fumo elevato. Se si cucina con l'olio, aggiungerlo a temperatura ambiente nella pentola preriscaldata.
- Non utilizzare alcun tipo di spray a base di olio, compresi vaporizzatori, spruzzatori e bombolette. Questi spray possono causare un accumulo di residui difficile da rimuovere in tutti i tipi di pentole.
- Non utilizzare olio extra vergine d'oliva poiché non sopporta temperature elevate e non è adatto alla frittura. Lascerà un velo di olio carbonizzato sul rivestimento antiaderente difficile da pulire.
- Non accelerare il processo di preriscaldamento con calore ad alta temperatura.
- Far scaldare l'olio/il burro nella pentola prima di aggiungere gli alimenti.
- Il deterioramento della pentola e del suo rivestimento in ceramica antiaderente è normale. Col tempo si verifica una riduzione naturale delle proprietà antiaderenti della pentola. Tale processo è accelerato dalla prolungata esposizione della superficie antiaderente a un calore così elevato da provocare la carbonizzazione di cibo e olio.
- Non utilizzare mai utensili metallici o superfici non antiaderenti. Si consiglia l'utilizzo di utensili di plastica, silicone o legno per proteggere il rivestimento antiaderente della pentola.
- Non tagliare gli alimenti all'interno della pentola.
- Se si utilizza una piastra di cottura alogena, di ceramica o a induzione, accertarsi che la piastra e la pentola siano prive di residui per evitare di graffiare la superficie della piastra.
- Durante la cottura, non trascinare o spostare le padelle sul piano di cottura per non rischiare di graffiarlo. Sollevare sempre la padella.

## MANUTENZIONE DELLA PENTOLA.

### Pulizia della pentola

- Lasciare raffreddare la pentola all'aria e pulirla attentamente dopo ogni uso.
- Non mettere una pentola calda sotto l'acqua fredda. Far raffreddare completamente la pentola.
- Questa pentola KitchenAid è lavabile in lavastoviglie. Per risultati ottimali in lavastoviglie, utilizzare il detersivo e i programmi indicati dal produttore. Per prolungare la vita di una pentola antiaderente, si consiglia di lavarla a mano con acqua calda e detersivo.
- Utilizzare una spugna o un panno per i piatti per lavare la pentola a mano. Non utilizzare prodotti per la pulizia del forno, detersivi aggressivi, candeggina, spugne abrasive in lana d'acciaio o nylon. Asciugare con un panno morbido.
- Se si verifica la carbonizzazione di cibo od olio sul rivestimento antiaderente, o in presenza di depositi di cibo difficili da staccare, dopo aver pulito la pentola, riempirla parzialmente con acqua bollente e portarla rapidamente a bollore. Dopo aver svuotato la padella, pulirla con una spugna o con una spazzola per stoviglie utilizzando acqua calda e detersivo.
- Per i depositi di carbonizzazione più ostinati, si consiglia di utilizzare una spugna in melamina (leggere le istruzioni sulla melamina prima di usarla). Queste spugne sono disponibili in molti negozi di casalinghi, supermercati.

# KitchenAid

## Pulizia del coperchio in vetro

- Non utilizzare mai utensili di metallo, strumenti affilati, detergenti per la pulizia del forno o altri potenti abrasivi che potrebbero danneggiare o indebolire il vetro.
- I coperchi in vetro sono lavabili in lavastoviglie. Si possono anche lavare a mano con acqua calda e detergente e poi asciugarli immediatamente per evitare la formazione di aloni.

## Riporre le pentole in modo adeguato

- Tenere le pentole insieme ad altri accessori metallici può causare graffi o incrinature nella superficie del rivestimento antiaderente della pentola.
- Impilare sempre con attenzione le pentole da forno KitchenAid. Si consiglia di utilizzare elementi salvapadelle.

## GARANZIA E ASSISTENZA.

### Garanzia per le pentole KitchenAid

La garanzia a vita limitata sulle pentole KitchenAid è valida in Europa, Medio Oriente, Africa e Asia Pacifico. Fabbricata su licenza da The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garanzia limitata fornita dal produttore.

### Danno al ricevimento:

Se il prodotto risulta difettoso al ricevimento e all'ispezione, il Produttore provvederà alla sostituzione del prodotto o della parte interessata con un articolo identico o simile. Questa garanzia è limitata al consumatore originale dietro presentazione della prova d'acquisto datata; la copertura della garanzia non è trasferibile.

### Cosa non è coperto da questa garanzia:

1. Danni dovuti al normale deterioramento quali graffi, ammaccature, macchie e scolorimenti su tutte le superfici compresi i rivestimenti antiaderenti o altri danni che non pregiudicano la funzione della pentola.
2. Danni dovuti al trattamento scorretto, surriscaldamento, incidenti, abuso, uso scorretto, incendio, inondazione, furto, cause di forza maggiore, trascuratezza, corrosione, modifica, esposizione a temperature estreme o mancata osservanza delle istruzioni d'uso e di manutenzione del produttore.
3. Danni o rottura di pentole o coperchi a seguito di caduta o impatto.
4. Spese di spedizione, trasporto o assicurazione per consegnare le parti da sostituire o restituire le parti difettose a un Centro di assistenza clienti autorizzato.
5. Utilizzo di questo prodotto in applicazioni commerciali.
6. Imperfezioni lievi o ammaccature dovute a variazioni di verniciatura, smalto, metalli, plastica, silicone, ceramica o vetro.
7. Prodotto o parti da sostituire, se utilizzati al di fuori di Europa, Medio Oriente, Africa e Asia Pacifico. Il produttore non rimborserà il costo di riparazione o sostituzione nelle circostanze escluse, che sarà dunque a carico del cliente. L'assistenza deve essere fornita da un Centro di assistenza clienti autorizzato.
8. Danni superficiali dovuti a interazione chimica o agenti detergenti compresi, senza esservi limitati, pastiglie per lavastoviglie, detergenti abrasivi o lavastoviglie automatiche.
9. Sostituzione di set di pentole, solo l'articolo difettoso sarà sostituito. Il costo di riparazione o sostituzione nelle circostanze escluse. In questo caso il costo sarà a carico del cliente.

## IL PRODUTTORE NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

### Servizio clienti

Per domande e supporto tecnico, visitare il sito [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com). Dalla pagina principale, selezionare il Paese e individuare la sezione assistenza / supporto tecnico / contatti del sito Web KitchenAid locale.