

Hard Anodized Cookware

Ustensiles de cuisson à anodisation dure

Recipientes con proceso de anodizado duro

Instructions • Instructions • Instrucciones



KitchenAid

Thank you for choosing KitchenAid Hard Anodized cookware. You have made an excellent choice. Before using your product, be sure to read the information in this guide to make sure that you get the best use and results from your cookware.

To learn more about your cookware and experience our full line of cookware and kitchen products, visit:

www.KitchenAid.com/cookware (USA) or **www.KitchenAid.ca** (Canada).

In Europe, visit **www.KitchenAid.eu**.

For countries outside the USA and Canada, visit **international.KitchenAid.com** to locate your local KitchenAid website and customer support information.

You may also reach us at

USA: 1.800.541.6390

Canada: 1.800.807.6777

In Europe:

For U.K. and Northern Ireland:
Tollfree number 0800 988 1266 (calls from mobile phones are charged standard network rate)

For Ireland:
Tollfree number +44 (0) 20 8616 5148

For France:
Tollfree number: +33 (0) 800 600120

For Belgium:
Tollfree number: +32 (0) 800 93285

For The Netherlands :
Tollfree number: +31 (0) 800 0200151

For Italy :
Tollfree number: +39 800 901243

Mailing address (only for Europe, Middle East and Africa):

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

For all other other countries:

For all product related questions and after sales matters, please contact your dealer to obtain the name of the nearest Authorized KitchenAid Service/Customer Center.

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your cookware. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. The completion and submission of product registration information is not required to obtain your product warranty. Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Date Purchased _____

Store Name _____

Customers in the USA only: Before you use your cookware, please register online at **www.KitchenAid.com/registermyproduct**

This will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act.

USING YOUR COOKWARE

Cooking

General Cooking Guidelines

- Before use: wash in soapy water, rinse, and dry. Your cookware is also dishwasher safe.
- Use potholders or oven mitts when handling hot cookware.
- Place cookware on a burner equal to or smaller than the pan base diameter of the pan in use. If cooking with gas, do not allow the flame to go up the sides of the pan.
- Do not pre-heat nonstick cookware, even on low heat. Ingredients or a cooking oil that works best with moderate heat should be placed in the pan before heating pan.
- Use low to medium heat for best cooking results and to save energy. It is recommended to begin cooking process on low for 1–2 minutes before increasing heat. Best results, especially with proteins, are achieved when ingredients are allowed to warm close to room temperature before cooking.
- Do not leave an empty pan on a hot burner or allow pan to boil dry. This may damage the cookware.
- Cookware with silicone-grip handles is oven safe up to 400 °F (204 °C). Cookware with stainless steel handles (without silicone grip inserts) is oven safe up to 500 °F (260 °C).

- Do not place cookware with silicone-grip handles under the broiler. Pans with nonstick coating should not be used under the broiler.
- When using roaster on a cooktop, use low heat settings.

Induction

- Your cookware (excluding roaster) features a stainless steel stay-flat base designed for use with induction cooking surfaces. It may also be used on gas and electric cooktop surfaces.
- The diameter of the pan's base should be equal to or larger than the size of the induction element. If the pan is too small, the element may not sense the pan and will not activate.

Nonstick Surfaces

- This cookware features a nonstick surface made without PFOA. Avoid using sharp-edged and metal utensils that may scratch or cut the nonstick surface.
NOTE: Nonstick cookware featuring Teflon™ Platinum Plus coating may be used with metal utensils.
- Do not cut inside the cookware.
- The use of aerosol cooking sprays with nonstick cookware is not recommended.
- Use of non-stick pans under a broiler is not recommended.

Using the Glass Lid (if included)

- Do not use glass lids that have cracks or scratches. If your lid is cracked or has deep scratches, breakage can occur spontaneously. Damage from ordinary wear and tear, such as scratching, is not covered under product's limited warranty.
- Do not place glass lids directly on top of or directly under heating elements.
- Avoid extreme temperature changes when using glass lids.
- Do not submerge a hot lid in cold or lukewarm 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.

For Cookware with Strain Lids:

- To maximize the life of the nonstick coating on the cookware, align the strainer holes with the pour spout, then gently insert lid.

USING YOUR COOKWARE

Handles and Knobs

- 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.
- 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. Contact KitchenAid for repair options or replacement.

CARING FOR YOUR COOKWARE

Cleaning Cookware

General Cleaning Guidelines

- To remove heavy or burnt on residue, allow cookware to cool to lukewarm and wash with warm or hot sudsy water. Rinse well before hand washing or placing in dishwasher. Never place a hot pan in cold or even warm water to soak or clean.
- Use liquid dishwashing detergent with a sponge, nylon pad or dish cloth when cleaning cookware. Do not use oven cleaner, harsh detergents, chlorine bleach, steel wool or other abrasive cleaning pads.
- Remove any spotted white film or multi-colored film (caused by minerals in water) with a mild solution of water and lemon juice or vinegar.

Dishwasher Safe

- This KitchenAid hard anodized cookware is dishwasher safe. For best results in the dishwasher, use the manufacturer's recommended dishwasher detergents and cycles.

Glass Lids (if included)

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

WARRANTY

KITCHENAID COOKWARE LIFETIME LIMITED WARRANTY (U.S.A., CANADA, EUROPE, MIDDLE EAST, AND AFRICA)

Your KitchenAid cookware is warranted to be free of defects in material and workmanship under normal household use when used according to the instructions furnished with the product. This warranty applies to the purchaser and any succeeding owner of the product, with proof of purchase. This warranty does not cover damage or defects due to normal wear, misuse, abuse, impact, or failure to follow the manufacturer's use and care instructions. KitchenAid will repair or replace the product at our sole discretion with an identical or similar product.

IN THE U.S.A. AND CANADA: YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT OR PART REPLACEMENT AT OUR DISCRETION AS PROVIDED HEREIN. Warranty service may only be arranged by contacting the KitchenAid Customer eXperience Center. **This limited warranty is valid in the United States and Canada and applies only when the cooking product is used in the country in which it was purchased.**

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 nonstick coatings or other damage that does not impair the function of the cookware.
2. Damage due to improper handling, 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 KitchenAid 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 the U.S.A., Canada, Europe, Middle East, and Africa.
8. Surface 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 these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES (USA AND CANADA ONLY)

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY LIMITED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR LIMITED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO 1 YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES (USA AND CANADA ONLY)

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT OR PART REPLACEMENT AT OUR DISCRETION AS PROVIDED HEREIN. KITCHENAID SHALL NOT BE RESPONSIBLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

Outside the United States and Canada this warranty does not apply. If you need warranty service, contact the KitchenAid Customer eXperience Center at 1-800-541-6390 in the USA or 1-800-807-6777 in Canada.

KITCHENAID COOKWARE WARRANTY (OUTSIDE THE U.S.A., CANADA, EUROPE, MIDDLE EAST, AND AFRICA)

Lifetime limited warranty applies to U.S.A., Canada, Europe, Middle East, and Africa only. For warranty information as it applies to other countries, visit international.KitchenAid.com.

Merci d'avoir choisi les ustensiles à anodisation dure de KitchenAid. Vous avez fait un très bon choix. Avant d'utiliser vos ustensiles, assurez-vous de lire les renseignements inscrits de chaque côté de l'emballage. Vous pourrez ainsi faire un usage approprié de vos ustensiles et obtenir des résultats de qualité.

Pour en apprendre davantage sur les ustensiles de cuisson et notre gamme complète d'ustensiles et de produits de cuisson, visiter :

www.KitchenAid.com/cookware (É.-U.) ou **www.KitchenAid.ca** (Canada).

Pour les pays autres que les États-Unis et le Canada, consulter le site internet **international.KitchenAid.com** pour accéder au site internet KitchenAid de votre pays et obtenir des informations sur le service à la clientèle local.

Pour communiquer avec nous, composer :

É.-U. : 1 800 541-6390

Canada : 1 800 807-6777

GB/Irlande du Nord : 01-942-60-55-04

En Europe :

GB et Irlande du Nord :

Numéro sans frais : 0800 988 1266 (les appels effectués à partir d'un appareil mobile sont facturés selon le taux normal du réseau)

Irlande :

Numéro sans frais : +44 (0) 20 8616 5148

France :

Numéro sans frais : +33 (0) 800 600120

Belgique :

Numéro sans frais : +32 (0) 800 93285

Pays-Bas :

Numéro sans frais : +31 (0) 800 0200151

Italie :

Numéro sans frais : +39 800 901243

Adresse (pour l'Europe, le Moyen-Orient et l'Afrique seulement) :

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Pour tous les autres pays :

Pour toute question en lien avec le produit ou les sujets après-vente, veuillez communiquer avec votre fournisseur pour obtenir le nom du centre de service à la clientèle KitchenAid autorisé le plus près.

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d'achat des ustensiles de cuisson. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente. Il n'est pas nécessaire d'avoir envoyé les renseignements concernant l'enregistrement du produit pour bénéficier de la garantie du produit. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle _____

Date d'achat _____

Nom du magasin _____

Clientèle des États-Unis uniquement : Avant d'utiliser les ustensiles de cuisson, enregistrer le produit en ligne sur **www.kitchenaid.com/registermyproduct**

Grâce à cet enregistrement, nous pourrions vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions du Consumer Product Safety Act.

Cuisson

Guide de cuisson général

- Avant l'utilisation, laver à l'eau chaude et savonneuse, puis rincer et sécher. Les ustensiles de cuisson sont résistants au lave-vaisselle.
- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour manipuler des ustensiles de cuisson chauds.
- Placer l'ustensile de cuisson sur un brûleur de diamètre plus petit ou égal à celui de l'ustensile de cuisson. Pour une cuisson au gaz, ne pas laisser la flamme remonter le long des parois de l'ustensile.
- Ne pas préchauffer un ustensile antiadhésif, même à basse température. Les ingrédients et huiles de cuisson conçus pour être cuisis à température moyenne devraient être placés dans l'ustensile avant de faire chauffer cette dernière.
- Utiliser une température faible à moyenne pour obtenir de bons résultats et consommer peu d'électricité. Il est recommandé de commencer la cuisson à faible température pendant 1 à 2 minutes avant de l'augmenter. Les meilleurs résultats, particulièrement avec les protéines, sont obtenus lorsqu'on permet au ingrédients de réchauffer près de la température ambiante avec de la cuisson.
- Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur un brûleur chaud ni le laisser sur le feu jusqu'à ce que le liquide qu'il contient s'évapore. Ceci peut endommager le revêtement de l'ustensile de cuisson.
- Un ustensile avec surface de saisie en silicone est utilisable au four jusqu'à 204 °C (400 °F). Un ustensile avec surface de saisie en acier inoxydable est utilisable au four jusqu'à 260 °C (500 °F).
- Ne pas placer un ustensile avec surface de saisie en silicone sous le grill.
- Ne pas placer d'ustensile de cuisson antiadhésif sous le grill.
- Utiliser une basse température lorsque vous placez une rôtissoire sur une surface de cuisson.

À induction

- Vos ustensiles de cuisson (sauf la rôtissoire) comportent une base en acier inoxydable qui reste plate, conçue pour une utilisation avec les surfaces de cuisson à induction. Ces ustensiles de cuisson peuvent également être utilisés sur les surfaces de cuisson électriques et au gaz.
- Le diamètre de la base du plat doit être identique ou supérieur à la taille de l'élément à induction. Si l'ustensile est trop petit, l'élément peut ne pas le détecter et reste éteint.

Surfaces antiadhésives

- Cet ustensile de cuisson est muni d'une surface antiadhésive sans PFOA. Éviter l'emploi d'ustensiles métalliques à arêtes acérées, qui pourraient rayer ou entailler la surface antiadhésive.

REMARQUE : Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive en Teflon® Platinum Plus peuvent être utilisés avec des ustensiles en métal.

- Ne pas couper un aliment à l'intérieur de l'ustensile.
- L'utilisation d'un aérosol de cuisson avec un ustensile à surface antiadhésive n'est pas recommandée.
- Ne pas placer d'ustensile de cuisson antiadhésif sous le grill.

Utilisation du couvercle en verre (si inclus)

- Ne pas utiliser un couvercle en verre qui serait fissuré ou éraflé. Si le couvercle est fissuré ou présente de profondes éraflures, il pourrait se briser spontanément. Les dommages liés à une usure normale comme des rayures ne sont pas couverts par la garantie limitée du produit.
- Ne pas placer de couvercle en verre directement sur ou sous un élément de cuisson.
- Éviter les changements de températures extrêmes lorsqu'on utilise un couvercle en verre.
- Ne pas immerger un couvercle chaud dans de l'eau froide ou tiède.
- Si le couvercle se retrouve coincé par effet de scellement sous vide, ne pas tenter de retirer le couvercle. Désactiver d'abord la source de chaleur, puis retirer complètement l'ustensile de cuisson du brûleur. Dégager ensuite lentement le couvercle.

Pour les ustensiles de cuisson avec couvercle perforé :

- Pour maximiser la durée de vie du revêtement antiadhésif des ustensiles de cuisson, aligner les trous avec le bec verseur, puis placer le couvercle.

UTILISATION DES USTENSILES DE CUISSON

Poignées (allongées et circulaires)

- Position des poignées durant la cuisson—positionner les ustensiles de façon à ce que les poignées ne se trouvent pas au-dessus d'autres brûleurs chauds et ne pas laisser les poignées dépasser du bord de la cuisinière, car elles pourraient être accidentellement bousculées.
- Poignées lâches—inspecter régulièrement les poignées (allongées ou rondes) pour s'assurer qu'elles ne sont pas lâches. Si les poignées sont lâches, ne pas tenter de les réparer soi-même. Communiquer avec KitchenAid pour se renseigner sur les options de réparation ou le remplacement.

ENTRETIEN DES USTENSILES DE CUISSON

Nettoyage des ustensiles de cuisson

Guide de nettoyage général

- Pour éliminer les quantités importantes de résidus alimentaires, permettre à l'ustensile de refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède, puis laver à la main à l'eau savonneuse chaude ou tiède. Rincer abondamment avant de laver à la main ou au lave-vaisselle. Ne jamais placer un ustensile chaud dans une eau froide ou tiède pour le faire tremper ou le laver.
- Pour nettoyer l'ustensile, utiliser un savon liquide et une éponge, un tampon de nylon ou une lingette à vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyant pour four, de laine d'acier, de détergent agressif ou d'agent de blanchiment au chlore.
- Éliminer toute pellicule blanche ou multicolore (causée par les minéraux dans l'eau) avec une solution diluée d'eau et de jus de citron ou de vinaigre.

Lavable au lave-vaisselle

- Cet ustensile de cuisson à anodisation dure KitchenAid est lavable au lave-vaisselle. Pour obtenir de meilleurs résultats lors du lavage au lave-vaisselle, utiliser les programmes et détergents pour lave-vaisselle recommandés par le fabricant du lave-vaisselle.

Couvercles en verre (si compris)

- Les couvercles en verre sont lavables au lave-vaisselle. On peut aussi laver les couvercles dans une eau chaude et savonneuse et les sécher immédiatement afin d'éviter que l'eau ne laisse des traces dessus.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques, d'instruments acérés, de nettoyants pour four ou autres produits abrasifs puissants susceptibles d'endommager ou de fragiliser le verre.

GARANTIE LIMITÉE À VIE SUR LES USTENSILES DE CUISSON KITCHENAID (É.-U., CANADA, EUROPE, MOYEN-ORIENT ET AFRIQUE)

Il est garanti que les ustensiles de cuisson KitchenAid sont exempts de tout vice de matériau et de fabrication dans le cadre d'une utilisation domestique normale et si le produit est utilisé conformément aux instructions fournies avec le produit aux É.-U. et au Canada. Cette garantie est conférée uniquement à l'acheteur et aux propriétaires suivants du produit, sur présentation de la preuve d'achat. Cette garantie ne couvre pas les dommages ou défauts imputables à une usure normale, une utilisation impropre ou abusive, un choc ou le non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant. KitchenAid décidera à son entière discrétion de réparer le produit ou de le remplacer par un produit identique ou similaire.

POUR LES É.-U. ET LE CANADA : LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LE REMPLACEMENT DU PRODUIT OU D'UNE PIÈCE TEL QUE PRÉVU PAR LA PRÉSENTE, ET CE À NOTRE DISCRÉTION. La seule façon de demander un dépannage sous garantie est de contacter le Centre pour l'eXpérience de la clientèle KitchenAid. Cette garantie limitée est valide aux États-Unis et au Canada et s'applique exclusivement lorsque le produit de cuisson est utilisé dans le pays où il a été acheté.

CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS

1. Les dommages issus d'une usure normale comme rayures, indentations, taches ou décoloration sur toutes les surfaces, y compris sur les revêtements antiadhésifs ou autres dommages n'entravant pas le bon fonctionnement de l'ustensile de cuisson.
2. Les dommages imputables à : mauvaise manipulation, accident, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, vol, catastrophes naturelles, négligence, corrosion, modification, exposition à des températures extrêmes ou non respect des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
3. Les dommages ou bris des plats ou couvercles suite à une chute ou à un impact.
4. Les frais d'expédition, de transport ou d'assurance pour livrer des pièces de rechange ou renvoyer des produits défectueux à un centre de dépannage KitchenAid agréé.
5. L'utilisation de ce produit dans un cadre commercial.
6. Des imperfections mineures ou petites taches dues à des irrégularités dans la peinture, l'émail, les métaux, le plastique, le silicone, la céramique ou le verre.
7. Les pièces ou le produit de rechange si le produit est utilisé en dehors des États-Unis, du Canada, de l'Europe, du Moyen-Orient et de l'Afrique.
8. L'endommagement des surfaces dû à une interaction chimique ou à l'action d'agents de nettoyage, y compris de tampons à récurer, nettoyeurs abrasifs ou lave-vaisselle automatiques (exemples non exhaustifs).
9. Le remplacement des ensembles d'ustensiles de cuisson : seule la pièce défectueuse ou l'article endommagé sera remplacé.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

GARANTIE

CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES (É.-U. ET CANADA SEULEMENT)

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À 1 AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la présente limitation peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS (É.-U. ET CANADA SEULEMENT)

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LE REMPLACEMENT DU PRODUIT OU D'UNE PIÈCE COMME PRÉVU PAR LA PRÉSENTE, ET CE À NOTRE DISCRÉTION. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

À l'extérieur du Canada et des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Pour un dépannage sous garantie, contacter le centre eXpérience clientèle KitchenAid au 1 800 541-639 aux É.-U. ou 1 800 807-6777 au Canada.

GARANTIE SUR LES USTENSILES DE CUISSON KITCHENAID (À L'EXTÉRIEUR DE É.-U., DU CANADA, DE L'EUROPE, DU MOYEN-ORIENT ET DE L'AFRIQUE)

Gracias por elegir las baterías de cocina de anodizado duro de KitchenAid. Ha hecho una elección excelente. Antes de usar su producto, no olvide leer la información en ambos lados del empaquetado para asegurarse de sacar el máximo provecho y los mejores resultados de su pieza de batería de cocina.

Para obtener más información sobre sus recipientes y experimentar nuestra línea completa de utensilios y productos de cocina, visite:

www.KitchenAid.com/cookware (EE.UU.) o **www.KitchenAid.ca** (Canadá).

Para países distintos de Estados Unidos y Canadá, visite **international.KitchenAid.com** para encontrar el sitio web local de KitchenAid y obtener información de soporte al cliente.

También se puede comunicar con nosotros al:

EE.UU.: 1.800.541.6390

Canadá: 1.800.807.6777

Reino Unido/Irlanda del Norte: 01-942-60-55-04

En Europa:

Para el Reino Unido e Irlanda del Norte:
Número gratuito 0800 988 1266 (las llamadas desde teléfonos móviles cuestan lo mismo que una tarifa de red estándar)

Para Irlanda:
Número gratuito +44 (0) 20 8616 5148

Para Francia:
Número gratuito: +33 (0) 800 600120

Para Bélgica:
Número gratuito: +32 (0) 800 93285

Para los Países Bajos:
Número gratuito: +31 (0) 800 0200151

Para Italia:
Número gratuito: +39 800 901243

Dirección principal (solo para Europa, Oriente Medio y África):

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Para todos los demás países:

Para las preguntas relacionadas con los productos y asuntos posteriores a las ventas, comuníquese con su distribuidor y obtenga el nombre del Centro de servicio al cliente KitchenAid autorizado.

COMPROBANTE DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Siempre guarde una copia del comprobante en el que se muestra la fecha de compra de su recipiente. El comprobante de compra le asegurará el servicio técnico bajo la garantía. No es obligatorio que complete y envíe la información de registro del producto para obtener la garantía del producto. Complete lo siguiente para su información personal:

Número de modelo _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda _____

Solo para clientes en EE.UU.: Antes de utilizar sus recipientes, regístrelos en línea en **www.KitchenAid.com/registermyproduct**

Esto nos permitirá contactarlo en el caso improbable de una notificación acerca de la seguridad del producto y nos asistirá para cumplir con las disposiciones de Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor).

Cocinar

Pautas generales para cocinar

- Antes de usarlos: lávelos en agua jabonosa caliente, enjuague y seque. Sus recipientes también son aptos para lavavajillas.
- Para manipular recipientes calientes, utilice agarradores de ollas o guantes para horno.
- Coloque el utensilio sobre un quemador de un diámetro aproximado al del recipiente. Si cocina con gas, no deje que la llama suba por los costados del recipiente.
- No precaliente las piezas de batería de cocina antiadherentes, incluso con fuego bajo. Los ingredientes o aceites de cocina que funcionan mejor con fuego moderado se deben poner en la pieza de batería de cocina antes de calentarla.
- Use fuego bajo o medio para obtener los mejores resultados y ahorrar energía. Se recomienda que comience el proceso de cocción con fuego bajo por 1 a 2 minutos antes de subir el fuego. Se obtienen los mejores resultados, sobre todo con las proteínas, cuando deja que los ingredientes se entibien a temperatura ambiente antes de cocinarlos.
- No deje piezas de batería de cocina vacías sobre quemadores calientes ni deje que el contenido hierva hasta evaporarse. Se podría dañar el acabado de la pieza de batería de cocina.
- Las piezas de baterías de cocina con manijas con agarre de silicona son aptas para horno y asador a una temperatura de hasta 260 °C (500 °F).
- No coloque piezas de baterías de cocina con manijas con agarre de silicona debajo

del asador. Las piezas de batería de cocina con revestimiento antiadherente no se deben usar bajo el asador.

- Cuando utilice un asador sobre una cocina encimera, use ajustes de temperatura bajos.

Inducción

- Sus recipientes (no incluye el asador) cuentan con una base de acero inoxidable que permanece plana, diseñada para el uso con las superficies de cocción de inducción. También se pueden usar sobre superficies de cocina a gas y eléctrica.
- El diámetro de la base del recipiente deberá ser igual al tamaño del elemento de inducción. Si el recipiente es demasiado pequeño, es probable que el elemento no lo detecte y no se active.

Superficies antiadherentes

- Estas baterías de cocina tienen una superficie antiadherente que no contiene PFOA. No utilice utensilios afilados ni metálicos que puedan arañar la superficie antiadherente.
NOTA: Las baterías de cocina antiadherentes que tienen Teflon® Platinum Plus se pueden usar con utensilios metálicos.
- No corte alimentos dentro del recipiente.
- No se recomienda el uso de aceite en aerosol con las piezas de batería de cocina de acero inoxidable con revestimiento antiadherente.
- No se recomienda el uso de piezas de batería de cocina antiadherentes bajo un asador.

USO DE SUS RECIPIENTES

Uso de las tapas de vidrio (si se incluyen)

- No utilice tapas de vidrio con grietas o rasguños. Si su tapa está agrietada o tiene rasguños profundos, se puede romper espontáneamente. El daño causado por el desgaste normal, como los rasguños, no se cubre en la garantía limitada del producto.
- No coloque las tapas de vidrio directamente sobre o debajo de los elementos de calor.
- Cuando utilice tapas de vidrio, evite cambios de temperatura extremos.
- No sumerja las tapas calientes en agua fría.
- Si se produce un vacío con la tapa, no intente retirarla. Primero, apague la fuente de calor y saque el recipiente del fuego. Después, retire la tapa lentamente.

Para baterías de cocina con tapa coladora:

- Para maximizar la vida útil del revestimiento antiadherente de la batería de cocina, alinee los orificios coladores con el pico vertedor y, después, inserte la tapa con cuidado.

Mangos y perillas

- Maneje la posición al cocinar—ubique los recipientes de manera que los mangos no se encuentren sobre los quemadores calientes y no permita que los mangos se extiendan más allá del borde de la cocina, donde los puedan pasar a llevar.
- Mangos sueltos—revise periódicamente los mangos y las perillas para asegurarse de que no estén sueltos. Si se aflojan los mangos, no intente repararlos. Comuníquese con KitchenAid para obtener opciones de reparación o un reemplazo.

Español

CUIDADO DE SUS RECIPIENTES

Limpieza de los recipientes

Pautas generales para la limpieza

- Para eliminar los residuos grandes, deje que la pieza se enfríe hasta que esté tibia y lávela con agua o agua caliente jabonosa. Enjuague bien antes de ponerla en la lavavajilla o lavarla a mano. Nunca ponga una pieza de batería de cocina o tapa caliente en agua fría o incluso tibia a remojar o para lavarla.
- Use detergente para lavavajillas líquido con una esponja, una bayeta de nailon o un paño para limpiar las piezas de batería de cocina. No utilice limpiadores para horno, detergentes agresivos, cloro, lana de acero ni otras bayetas agresivas.
- Elimine las películas blancas o de diferentes colores (causadas por los minerales del agua) con una solución ligera de agua con jugo de limón o vinagre.

Apto para lavavajillas

- Este recipiente KitchenAid de anodizado duro es apto para lavavajillas. Para obtener mejores resultados con el lavavajillas, utilice los detergentes y ciclos de lavavajillas recomendados por el fabricante.

Tapas de vidrio (si se incluyen)

- Las tapas de vidrio se pueden lavar en el lavavajillas. También puede lavar las tapas en agua jabonosa caliente y secarlas de inmediato para que el agua no deje marcas.
- No utilice utensilios metálicos o afilados, limpiadores de horno ni otros elementos abrasivos que puedan dañar o debilitar el vidrio.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA DE LOS RECIPIENTES KITCHENAID (EE.UU., CANADÁ, EUROPA, ORIENTE MEDIO Y ÁFRICA)

Sus recipientes KitchenAid están garantizados como libres de defectos de materiales y mano de obra con un uso doméstico normal, cuando se usan según las instrucciones proporcionadas con los productos en EE.UU. y Canadá. Esta garantía se aplica al comprador y cualquier propietario posterior del producto, con el comprobante de compra. Esta garantía no cubre daños o defectos debidos al desgaste normal, el mal uso, abusos, golpes o por no seguir las instrucciones de uso y cuidado del fabricante. KitchenAid reparará o reemplazará el producto a nuestra discreción con un producto idéntico o similar.

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO O SUS PIEZAS A NUESTRA DISCRECIÓN, SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. El servicio técnico de garantía solo se puede disponer poniéndose en contacto con el Centro de experiencia del cliente de KitchenAid. Esta garantía limitada es válida en los Estados Unidos y en Canadá, y se aplica solamente cuando el producto de cocina se usa en el país en el que se ha comprado.

LO QUE NO CUBRE ESTA GARANTÍA

1. El daño por desgaste normal, como los arañazos, las abolladuras, las manchas o la decoloración de todas las superficies, incluso los recubrimientos antiadherentes, u otros daños que no impiden el funcionamiento de los recipientes.
2. El daño debido al manejo no adecuado, accidentes, abusos, el mal uso, incendios, inundaciones, robos, hechos impredecibles, descuidos, corrosión, modificaciones, exposición a temperaturas extremas o el no seguir las instrucciones de uso y cuidado del fabricante.
3. El daño o la rotura de los recipientes o las tapas debido a caídas o golpes.
4. El envío, los fletes o los cargos de seguro para el envío de piezas de repuesto o la devolución de productos defectuosos a un Centro de servicio KitchenAid autorizado.
5. El uso de este producto en aplicaciones comerciales.
6. Las imperfecciones menores o manchas debido a las variaciones en la pintura, el esmalte, los metales, el plástico, la silicona, la cerámica o el vidrio.
7. Los productos o las piezas de repuesto cuando se encuentre fuera de EE.UU., Canadá, Europa, Oriente Medio y África.
8. El daño a las superficies debido a interacciones químicas o agentes de limpieza, incluidos, entre otros, las esponjas para restregar, los limpiadores abrasivos o los lavavajillas automáticos.
9. El reemplazo de conjuntos de recipientes, solo se reemplazará la pieza o el elemento defectuoso.

El costo de la reparación o del reemplazo bajo estas circunstancias de exclusión correrá por cuenta del cliente.

GARANTÍA

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS (SOLAMENTE EN EE.UU. Y CANADÁ)

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA LIMITADA DE COMERCIABILIDAD O GARANTÍA LIMITADA DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación antes indicada quizá no le corresponda. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUTENTES (SOLAMENTE EN EE.UU. Y CANADÁ)

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO O SUS PIEZAS A NUESTRA DISCRECIÓN, SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. KITCHENAID NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUTENTES. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que estas limitaciones quizás no le correspondan. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Esta garantía no tiene vigor fuera de los Estados Unidos y Canadá. Si necesita servicio técnico según la garantía, póngase en contacto con el Centro de experiencia del cliente de KitchenAid al 1-800-541-6390 en los EE.UU. o 1-800-807-6777 en Canadá.

GARANTÍA RECIPIENTES KITCHENAID (EE.UU., CANADÁ, EUROPA, ORIENTE MEDIO Y ÁFRICA)

Garantía de por vida limitada válida únicamente para EE.UU., Canadá, Oriente Medio y África. Para obtener información acerca de la validez de la garantía en otros países, visite international.KitchenAid.com.

KitchenAid

© 2016 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

© 2016 KitchenAid. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

© 2016 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.