

# **KitchenAid**

Classic

Forged Aluminium Ceramic Non-Stick Cookware

## WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

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.

- Use potholders or oven mitts when handling hot cookware.
- Never leave cookware unattended while in use.
- KitchenAid cookware is oven safe up to 160°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.
- Wash in warm soapy water; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

### 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 of induction equipped cookware

- 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.
- The diameter of the pan's base should be equal to the size of the induction element. If the pan is too small, the element may not sense the pan and will not activate.

### 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.
- Attention: Metal connection that joins the cookware handle to the body of the pan will become hot during use. Be sure to hold the cookware on the stay-cool phenolic textured portion of the handle. We recommend using dry oven mitts or cold potholders when holding or moving the cookware.

## 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.
- Do not gouge the non-stick coating.
- Do not soak your cookware for long periods of time.
- Always ensure the cookware is clean before storing.
- This KitchenAid cookware is dishwasher safe. For best results in the dishwasher, use the manufacturer's recommended dishwasher detergents and cycles. To extend the life of non-stick cookware, hand washing with hot, soapy water is recommended.
- Use a sponge or dishcloth when hand cleaning cookware; do not use oven cleaners, harsh detergents, chlorine bleach, steel wool or nylon scrubbing pads. Hand dry with a soft towel.

- If carbonization of food and oil on your non-stick coating occurs or there are difficult to clean food deposits after cleaning partially fill the cookware with hot water and quickly bring the water to a boil. After draining the pan, scrub the pan with a sponge or pot and pan brush using hot soapy water.
- For stubborn carbonisation deposits that still remain, it is advisable to use a melamine sponge (check the melamine instructions on how to use it). You can find these sponges in most household goods stores and supermarkets.

### **Cleaning the Glass Lid**

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

### **Storing cookware Properly**

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

## **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 any questions, or to find the nearest Authorized Customer Service Center visit [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com), select your country, and visit the service / support section of the country website to find local contact details.

## **WELKOM IN DE WERELD VAN KITCHENAID.**

Wij helpen je om telkens weer de lekkerste maaltijden te bereiden voor je familie en vrienden. Houd deze gids bij de hand om een lange levensduur en optimale prestaties te garanderen voor je kookgerei. Zo kun je je product op de best mogelijke manier gebruiken en verzorgen. Jouw tevredenheid is onze voornaamste doelstelling.

## **BELANGRIJK.**

- Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten.
- Laat je kookgerei tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- KitchenAid-kookgerei is ovenbestendig tot 160°C, ook het glazen deksel.
- Niet gebruiken onder de grill om beschadiging te voorkomen.
- Niet gebruiken in de magnetron om beschadiging te voorkomen..

## **GEBRUIK VAN JE KOOKGEREI.**

### **Vóór het eerste gebruik**

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten. Recycleer ze op een correcte manier.
- Maak het product schoon met warm zeepwater en spoel af. Droog goed af met een zachte doek.

### **Warmtebronnen**

Geschikt voor alle kookoppervlakken, inclusief inductie.

## Innovatieve inductietechnologie

Ons kookgerei met antiaanbaklaag is uitgerust met een innovatieve inductietechnologie die zorgt voor een snelle en gelijkmatige warmteverdeling, ongeacht het type kookoppervlak. Zelfs bij het koken op een niet-inductiekookplaat biedt dit kookgerei een snelle en gelijkmatige warmteverdeling, in tegenstelling tot traditioneel kookgerei voor inductie in aluminium.

## Aanbevelingen voor het gebruik van inductiekookgerei

- Inductiekookplaten worden zeer snel erg heet. Kookgerei uitgerust met onze innovatieve inductietechnologie warmt op een inductiekookplaat heel snel op.
- Zorg dat de diameter van de bodem van de pan overeenstemt met het formaat van het inductie-element. Een te kleine pan wordt immers niet gedetecteerd door het element en zal bijgevolg niet opwarmen.

## Gebruik van het glazen deksel

- Vermijd extreme temperatuursveranderingen bij gebruik van glazen deksels.
- Dompel een heet deksel nooit onder in koud water.
- Probeer het deksel niet te verwijderen als er een dekselvacuüm ontstaat. Schakel eerst het vuur uit en haal dan de hele pan van het vuur. Probeer het deksel vervolgens langzaam te openen.
- Gebruik geen glazen deksels die diepe barsten of krassen vertonen. Anders kan er spontaan glasbreuk optreden. Neem contact op met onze klantendienst om een nieuw deksel te bestellen.
- Leg glazen deksels nooit rechtstreeks op of onder verwarmingselementen.

## Handgrepen en handvaten

- Loszittende handgrepen – controleer regelmatig de handgrepen en handvaten om zeker te zijn dat ze niet los zitten. Probeer losgekomen handgrepen niet zelf te repareren. Neem contact op met de klantendienst voor een vervanging.
- Positie handgrepen tijdens het koken: zorg dat de handgrepen zich niet boven andere hete kookplaten bevinden maak dat ze niet voorbij de rand van het fornuis komen, om te voorkomen dat de pan van het vuur wordt getrokken.
- Let op: De metalen verbinding tussen de handgreep en de kookpan wordt heet tijdens hetgebruik. Neem het kookgerei altijd vast bij het koelblijvende deel met fenoltextuur op de handgreep. We raden aan om droge ovenwanten of koude pannenlappen te gebruiken om het kookgerei vast te nemen of te verplaatsen.

## KOKEN.

- Kook op een pit met ongeveer dezelfde diameter als de gekozen pan.
- Als je op gas kookt, regel dan de vlam zo dat deze niet langs de zijkanten van het kookgerei omhoog komt.
- Het gebruik van een deksel tijdens het koken vermindert het energieverbruik aanzienlijk.
- Gebruik je kookgerei op een lage tot middelhoge stand. Intense hitte kan de afwerkingslaag van het kookgerei beschadigen. Een hoge stand is enkel aanbevolen om water te koken.
- We raden je aan om bij het koken olie of boter te gebruiken. Denk erom dat sommige oliën en vetten al bij lagere temperaturen verbranden. Gebruik oliën en vetten met een hoog rookpunt. Als je met olie kookt, voeg die dan op kamertemperatuur toe aan voorverwarmd kookgerei.

- Gebruik geen oliesprays, zoals spuitbussen, nevelsprays en pompsprays. Dergelijke sprays kunnen leiden tot een ophoping van residu dat moeilijk te verwijderen is van alle soorten kookgerei.
- Gebruik geen extra vergine olijfolie: deze olie is niet bestand tegen hoge temperaturen en is niet geschikt om te bakken. Hierdoor blijft een dun laagje aangebrande olieresten achter op de antiaanbaklaag, dat moeilijk schoon te maken is.
- Versnel het voorverwarmingsproces niet door een hoge stand te gebruiken.
- Laat de olie/boter in het kookgerei opwarmen alvorens voeding toe te voegen.
- Slijtage van het kookgerei en de keramische antiaanbaklaag is normaal. Na verloop van tijd gaan de antiaanbakeigenschappen van de pan vanzelf achteruit. Als je de antiaanbaklaag echter langdurig aan intense hitte blootstelt, verloopt dit proces nog sneller, met aanbranden van voedsel en olie tot gevolg.
- Gebruik nooit metalen keukengerei op een antiaanbaklaag. We raden het gebruik aan van keukengerei uit kunststof, rubber of hout om de antiaanbaklaag te beschermen.
- Snijd nooit voedsel in het kookgerei.
- Zorg bij het gebruik van keramische, halogeen- en inductiekookplaten dat er geen harde deeltjes aan je kookplaat of kookgerei kleven, zodat je geen krassen maakt in het kookoppervlak.
- Verschuif of versleep nooit pannen op het fornuis tijdens het koken om krassen te voorkomen. Til de pan altijd op.

## ONDERHOUD VAN JE KOOKGEREI..

### Kookgerei schoonmaken

- Laat het kookgerei na gebruik aan de lucht afkoelen en maak het grondig schoon.
- Houd geen warm kookgerei onder koud water. Laat het kookgerei volledig afkoelen.
- Prik niet in de antiaanbaklaag.
- Zorg dat het kookgerei schoon is voordat je het opbergt.
- Dit KitchenAid-kookgerei is vaatwasserbestendig. Gebruik de door de fabrikant aanbevolen vaatwasmiddelen en -programma's voor het beste resultaat. Om de levensduur van pannen met een antiaanbaklaag te verlengen is het aanbevolen ze met de hand af te wassen met warm zeepwater.
- Was het kookgerei af met een spons of schotelvod en gebruik geen ovenreinigers, agressieve afwasproducten, chloorbleekmiddel, staalwol of nylon schuursponsjes. Droog af met een zachte keukendoek.
- Als er na het schoonmaken moeilijk te verwijderen aangebrande voedsel- of olieresten achterblijven op de antiaanbaklaag, vul je het kookgerei deels met warm water en breng je het snel aan de kook. Giet de pan leeg en schrob uit met een afwasborstel en heet water met afwasmiddel.
- Bij hardnekkige resten raden we aan om een melaminespons te gebruiken (raadpleeg de gebruiksinstructies bij de spons). Melaminesponzen worden verkocht bij de meeste drogisterijen en supermarkten.

## Het glazen deksel schoonmaken

- Gebruik nooit metalen of scherpe voorwerpen, ovenreinigers of andere agressieve schuurmiddelen die het glas kunnen beschadigen of aantasten.
- Glazen deksels mogen in de vaatwasser. Je kunt ze ook afwassen in warm zeepwater en dan onmiddellijk afdrogen om vlekken te voorkomen.

## Kookgerei correct opbergen

- Kookgerei opbergen bij andere metalen gebruiksvoorwerpen kan aanleiding geven tot krassen of beschadiging van de antiaanbaklaag.
- Berg je kookgerei van KitchenAid dan ook zorgvuldig op. Het gebruik van panbeschermers is aanbevolen.

## GARANTIE.

### Garantie KitchenAid-kookgerei

Beperkte levenslange garantie van KitchenAid-kookgerei geldig in Europa, het Midden-Oosten, Afrika en Azië-Stille Oceaan. Vervaardigd onder licentie door The Cookware Company Ltd., Hongkong. Beperkte garantie aangeboden door de fabrikant.

### Beschadiging bij ontvangst:

Als het product bij ontvangst defect blijkt te zijn, zal de Fabrikant het product of onderdeel vervangen door een identiek of vergelijkbaar artikel. Deze garantie is beperkt tot de oorspronkelijke consument op vertoon van een gedateerd aankoopbewijs. De dekking is niet overdraagbaar.

## Dit valt niet onder de dekking van deze garantie:

1. Schade door gewone slijtage, zoals krassen, deuken, vlekken of verkleuringen op alle oppervlakken, inclusief antiaanbaklagen of andere beschadigingen die de werking van het kookgerei niet aantasten.
2. Schade als gevolg van onjuiste behandeling, oververhitting, ongeval, misbruik, verkeerd gebruik, brand, overstroming, diefstal, overmacht, verwaarlozing, corrosie, aanpassing, blootstelling aan extreme temperaturen of niet-naleving van de gebruiks- en onderhoudsinstructies van de fabrikant.
3. Beschadiging of breuk van pannen of deksels door vallen of stoten.
4. Verzend-, vracht- of verzekeringskosten voor het leveren van vervangende onderdelen of het retourneren van defecte producten aan een erkend Customer Service Center.
5. Gebruik van dit product in commerciële toepassingen.
6. Kleine onvolkomenheden of onvolkomenheden als gevolg van variaties in verf, email, metaal, plastic, silicone, keramiek of glas.
7. Vervangend product of onderdelen bij gebruik buiten Europa, het Midden-Oosten, Afrika en Azië-Stille Oceaan. Worden niet betaald door de fabrikant: de kosten van reparatie of vervanging onder de uitgesloten omstandigheden zijn voor rekening van de klant. De service moet gebeuren door een erkend Customer Service Center.
8. Oppervlakteschade als gevolg van chemische interactie of reinigingsmiddelen, met inbegrip van maar niet beperkt tot schuursponsjes, schurende reinigingsmiddelen of automatische vaatwasmachines.
9. Vervanging van kooksets: enkel het defecte onderdeel of artikel wordt vervangen. De kosten van reparatie of vervanging onder de uitgesloten omstandigheden. In dat geval zijn alle kosten voor rekening van de klant.

## DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

### Klantenservice

Heb je vragen of ben je op zoek naar een erkend Customer Service Center bij jou in de buurt? Ga dan naar **international.kitchenaid.com**, selecteer je land en raadpleeg de lokale contactgegevens in de rubriek 'Klantendienst'.

## BIENVENUE DANS L'UNIVERS DE KITCHENAID.

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.

- 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 160°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.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et séchez au moyen d'un chiffon doux.

## 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.
- Le diamètre de la base de l'ustensile doit correspondre à celui de la plaque à induction. Si l'ustensile est trop petit, il est possible que la plaque ne le détecte pas et ne s'active pas.

## 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.

## 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.
- Attention: La jonction métallique entre la poignée et le corps de la poêle chauffe pendant la cuisson. Veillez à tenir l'ustensile par la partie texturée de la poignée, en résine phénolique résistante à la chaleur. Nous vous recommandons d'utiliser des gants isolants ou des maniques lorsque vous saisissez ou déplacez la poêle.

## 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 des 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 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 les 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 en profondeur après chaque utilisation.
- Ne placez jamais un ustensile chaud sous l'eau froide. Laissez l'ustensile refroidir complètement.
- Ne rayez pas le revêtement antiadhésif.
- Ne laissez pas votre ustensile tremper pendant une période prolongée.
- Vérifiez toujours que votre ustensile est propre avant de le ranger.
- 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. Vérifiez toujours que votre ustensile est propre avant de le ranger.
- 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.
- Si une carbonisation des aliments ou de l'huile survient sur votre revêtement antiadhésif ou si les résidus alimentaires sont difficiles à nettoyer, rincez partiellement l'ustensile d'eau chaude et portez rapidement celle-ci à ébullition. Après avoir vidé la poêle, frottez-la à l'aide d'une éponge ou d'une brosse, avec de l'eau chaude 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). Ce type d'éponges est disponible dans la plupart des magasins d'articles ménagers et des supermarchés.

### 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.
- Empilez vos ustensiles 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.

### Dommmages 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

Pour toute question, ou pour trouver le Centre de service clientèle agréé le plus proche, consultez [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com), sélectionnez votre pays et consultez la section service / support du site Web national pour obtenir ses coordonnées.

## WILLKOMMEN IN DER WELT VON KITCHENAID.

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.

- 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 160°C ofenfest.
- 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.

## VERWENDUNG IHRES KOCHGESCHIRRS.

### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber von dem Produkt und führen Sie das Material dem Recycling zu.
- Spülen Sie das Produkt mit Spülmittel und heißem Wasser, bevor Sie anschließend klar nachspülen und es mit einem weichen Tuch abtrocknen.

## Herdarten

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

## Innovative Induktionstechnik

Unser Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung 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.
- Der Bodendurchmesser der Pfanne sollte mit dem Durchmesser des Induktionskochfelds identisch sein. Wenn die Pfanne zu klein ist, erkennt das Kochfeld die Pfanne möglicherweise nicht und schaltet sich nicht ein.

## 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.

## 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.
- Achtung: Die metallische Verbindung, die den Pfannengriff mit dem Pfannenkörper verbindet, wird während des Gebrauchs der Pfanne heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne immer an dem wärmeisolierten und rutschfesten Griffteil aus Phenolharz halten. Benutzen Sie grundsätzlich trockene Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie die Pfanne vom Herd nehmen.

## 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 diese 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.
- Achten Sie darauf, die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Weichen Sie Ihr Kochgeschirr vor dem Spülen nicht zu lange ein.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Kochgeschirr sauber ist, bevor Sie es wegstellen.
- Dieses Kochgeschirr von KitchenAid ist spülmaschinengeeignet. 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 keramischen 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 Backgeschirr 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 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 Haushaltwarengeschäften 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 spülmaschinenfest, 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 (Krater, Abplatzungen).
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Kochgeschirr von KitchenAid zur Aufbewahrung ineinanderstellen oder stapeln. Wir empfehlen, hierbei einen geeigneten Stapelschutz 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 Zerbrechen 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 Kochgeschirrsätzen - 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

Wenn Sie Fragen haben oder ein autorisiertes Kundenservicecenter in Ihrer Nähe suchen, können Sie sich über **international.kitchenaid.com** an uns wenden. Wählen Sie dort auf der Startseite Ihr Land aus und klicken Sie dann auf der deutschsprachigen KitchenAid-Website auf „Kundendienst“.

## VELKOMMEN TIL KITCHENAIDS VERDEN.

Vi bestræber os på at hjælpe dig med, livet igennem, at skabe lækre måltider til familie og venner. Hav denne vejledning i nærheden, så du sikrer dit køkkengrej de bedste egenskaber og en lang levetid. Så ved du altid, hvordan du bedst bruger og plejer dit produkt. Din tilfredshed er vores primære mål.

## VIGTIGT.

- Brug grydelapper eller grillhandsker til håndtering af varme gryder og pander.
- Efterlad aldrig gryder og pander uden opsyn, mens de er i brug.
- KitchenAid-gryder og -pander er ovnsikre op til 160°C, også glaslåg.
- For at undgå skader på køkkengrejet, må det ikke bruges under grillen.
- For at undgå skader, må det ikke bruges i mikroovn.

## SÅDAN BRUGER DU DINE GRYDER OG PANDER.

### Før første brug

- Fjern al emballage og alle etiketter. Husk at bortskaffe miljøvenligt.
- Vask gryder og pander i varmt sæbevand. Skyl, og tør grundigt med en blød klud.

### Varmekilder

Kan bruges på alle varmekilder, også induktion.

## Innovativ induktionsteknologi

Vores gryder og pander med slip let-belægning har en innovativ induktionsteknologi, som sikrer en hurtig og jævn fordeling af varmen uanset komfurtype. Selv ved brug på et ikke-induktionskomfur har gryder og pander en hurtig og jævn varmfordeling, hvilket adskiller sig fra traditionelt aluminiumskøkkengrej egnet til induktion.

### Anbefalinger til brug af induktionsegnede gryder og pander

- Induktionskogeplader udvikler en meget intensiv varme på meget kort tid. Gryder og pander med vores innovative induktionsteknologi opvarmer meget hurtigt på induktionskomfurer.
- Panden eller grydens diameter skal svare til induktionselementets størrelse. Hvis pande eller gryde er for lille, registrerer elementet muligvis ikke panden/gryden og aktiveres dermed ikke.

### Brug af glaslåget

- Undgå for store temperaturudsving ved brug af glaslåg.
- Undgå at nedsænke et varmt låg i koldt vand.
- Hvis et låg udvikler vakuum, skal du ikke forsøge at tage låget af. Sluk først for varmekilden, og fjern så hele gryden eller panden fra kogepladen. Derefter tager du langsomt låget af.
- Brug ikke glaslåg, der har revner eller ridser. Hvis låget er revnet eller har dybe ridser, kan det uden varsel gå i stykker. Kontakt kundeservice for at bestille et nyt låg.
- Placer ikke glaslåg direkte oven på eller direkte under varmeelementer.

### Håndtag og knopper

- Løse håndtag – tjek jævnlige håndtag og knopper for at sikre, at de ikke er løse. Hvis et håndtag er løst, skal du ikke forsøge at reparere det. Kontakt kundeservice for at bestille et nyt.

- Placering af håndtag under madlavning: Sæt panden, så håndtaget ikke rager ud over andre varme kogeplader eller kanten af komfuret, hvor de kan blive skubbet ned.
- Advarsel: Metaldelen, der forbinder håndtaget med selve køkkengrejet, bliver varm under anvendelse. Sørg for at holde om den del af køkkengrejets håndtag, som er fenolbelagt og holder sig køligt. Vi anbefaler, at du bruger tørre grillhandsker eller kolde grydelapper, når du holder på eller flytter køkkengrejet.

## MADLAVNING.

- Tilbered maden på en kogeplade med tilnærmelsesvis samme diameter som den gryde eller pande, du har valgt.
- Når du laver mad på et gaskomfur, skal du justere flammen, så den ikke når op ad siderne på gryden eller panden.
- Når du bruger et låg, sparer du rigtigt meget energi.
- Brug din gryde eller pande på lav til medium varme. Høj varme kan beskadige overfladen på dit køkkengrej – høje temperaturer anbefales kun til kogning af vand.
- Vi anbefaler, at du steger i olie eller smør. Vær opmærksom på, at nogle olier og fedtstoffer brænder ved lavere temperaturer. Brug olier og fedtstoffer med et højt rygepunkt. Når du bruger olie, anbefaler vi at bruge en tempereret olie på en forvarmet pande.
- Undlad enhver form for oliespray, herunder aerosoler, tåge og pumpepray. Disse spray forårsager ophobning af rester, som kan være vanskelige at fjerne fra alle typer af køkkengrej.
- Brug ikke ekstra jomfruolivenolie, da den ikke kan tåle stærk varme og ikke er egnet til stegning. Den efterlader et tyndt, fastbrændt lag på din slip-let-belægning, som er vanskeligt at fjerne.

- Undgå at accelerere forvarmningen ved at sætte varmen op.
- Lad olie/smør varme op i panden/gryden, inden du tilsætter andre ingredienser.
- Det er normalt, at der sker slid på dit køkkengrej og dets keramiske slip let-belægning. Med tiden vil du opleve en naturlig forringelse af din pandes slip let-egenskaber. Denne proces går hurtigere, når slip let-overfladen udsættes for stærk varme i længere tid, hvilket forårsager, at mad og olie forkuller.
- Benyt aldrig metalredskaber på en slip let-belægning. Redskaber af plast, gummi eller træ anbefales for at beskytte din gryde eller pandes slip let-belægning.
- Undgå at skære inden i pander og gryder.
- Bruger du et halogenkomfur, et keramisk komfur eller et induktionskomfur, skal du sikre, at både kogeplader og gryder/pander er fri for fremmedlegemer, så komfurets overflade ikke bliver ridset.
- Undgå at trække pander og gryder hen over komfuret, da det kan ridse. Løft altid køkkengrejet.

## PLEJE AF DINE GRYDER OG PANDER.

### Rengøring af gryder og pander

- Lad dine gryder og pander lufttørre, og rengør dem omhyggeligt, hver gang de har været i brug.
- Kom ikke varmt køkkengrej under koldt vand. Lad køkkengrejet køle helt ned.
- Skrab ikke i slip let-belægningen.
- Lad ikke din gryde eller pande stå i blød i længere tid.
- Sørg altid for, at køkkengrejet er rent, inden du sætter det på plads.

- Dette KitchenAid-køkkengrej tåler opvaskemaskine. For at få det bedste resultat i opvaskemaskinen bør du følge producentens anbefalinger med hensyn til opvaskemidler og program. For at forlænge livet på gryder og pander med slip let-belægning anbefaler vi, at du vasker dem i hånden med sæbevand.
- Brug en svamp eller karklud, når du rengør køkkengrej. Brug ikke ovnrens, skrappe rengøringsmidler, klorin eller blegemidler, ståluld eller nylonkuresvampe. Tør dem med et blødt viskestykke.
- Hvis der brænder mad eller olie fast på din slip-let-belægning, eller der er madrester, der er vanskelige at fjerne efter en delvis rengøring af køkkengrejet, fyld da op med varmt vand og bring det hurtigt i kog. Hæld vandet fra panden eller gryden, og rengør denne med varmt sæbevand og en svamp eller opvaskebørste.
- Hvis der stadig sidder genstridige, fastbrændte rester, brug da en melaminsvamp (se i vejledningen til produktet, hvordan den bruges). Disse svampe kan købes hos de fleste isenkræmmere og i supermarkeder.

### Rengøring af glaslåget

- Brug aldrig metalredskaber, skarpe redskaber, ovnrens eller andre skrappe rengøringsmidler, som kan skade eller svække glasset.
- Glaslåg kan vaskes i opvaskemaskinen. Du kan også vaske låg i varmt sæbevand. De skal i så fald tørres med det samme for at undgå kalkpletter.

### Opbevar dit køkkengrej korrekt

- Opbevaring af gryder og pander sammen med metalredskaber kan forårsage ridser eller hak i slip let-belægningens overflade og kanter.

- Vær forsigtig, når du sætter dit KitchenAid-køkkengrej ind i hinanden. Det anbefales at bruge grydebeskyttere.

## GARANTI OG SERVICE.

### KitchenAid-garanti på køkkengrej

Begrænset livstidsgaranti på KitchenAid-gryder og -pander gældende i Europa, Mellemøsten, Afrika og Asien-Pacific. Fremstillet på licens af The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Begrænset producentgaranti.

### Skader ved modtagelse:

Hvis produktet er defekt ved modtagelse og undersøgelse, vil producenten udskifte dele af eller hele produktet med et identisk eller tilsvarende produkt. Denne garanti er begrænset til at dække den oprindelige kunde ved fremlæggelse af et dateret købsbevis, garantien kan ikke videregives.

### Følgende er ikke dækket af garantien:

1. Skader forårsaget af almindelig brug og slid som ridser, buler, pletter eller misfarvninger på alle overflader, inklusive slip let-belægninger eller andre skader, som ikke forringer panden eller grydens funktion.
2. Skader forårsaget af uhensigtsmæssig brug, overopvarmning, uheld, misbrug, brand, oversvømmelse, tyveri, force majeure, forsømmelse, korrosion, ændringer, udsættelse for ekstreme temperaturer eller undladelse af at følge producentens brugs- og plejevejledning.
3. Skader eller brud på pander og gryder, fordi disse har været tabt eller har fået et slag.

4. Forsendelses-, transport- eller forsikringsomkostninger i forbindelse med levering af reservedele eller returnering af defekte produkter til et autoriseret kundeservicecenter.
5. Kommerciel brug af produktet.
6. Mindre skønhedsfejl eller pletter, som skyldes forskelle i maling, emalje, metal, plast, silikone, keramik eller glas.
7. Produkt eller dele til udskiftning uden for Europa, Mellemøsten, Afrika og Asien-Pacific. Producenten betaler ikke for: Omkostninger til reparation eller udskiftning under ikke omfattede omstændigheder betales af kunden. Servicen skal ydes af et autoriseret kundeservicecenter.
8. Overfladeskader, der skyldes en kemisk reaktion, eller rengøringsartikler, der omfatter, men ikke er begrænset til skuresvampe, rengøringsmidler med slibemidler eller automatiske opvaskemaskiner.
9. I tilfælde af hele sæt af gryder og/eller pander vil kun den defekte del eller genstand blive udskiftet. Omkostninger til reparation eller udskiftning under ikke omfattede omstændigheder. Alle omkostninger betales i så fald af kunden.

## PRODUCENTEN PÅTAGER SIG INTET ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

### Kundeservice

Hvis du har spørgsmål eller ønsker at finde det nærmeste autoriserede kundeservicecenter, kan du gå ind på [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com), vælge dit land og finde service- og supportafsnittet på hjemmesiden for det pågældende land for at finde nærmeste lokale adresse.

## VÄLKOMMEN TILL KITCHENAIDS VÄRLD.

Vi har föresatt oss att hjälpa dig att skapa en ändlös rad av utsökta måltider för familj och vänner. Ha alltid den här guiden till hands som hjälp för att garantera ditt kokkärls livslängd och prestanda. Här kan du läsa om hur du bäst använder och sköter din produkt. Det viktigaste för oss är att du är nöjd.

## VIKTIGT.

- Använd grytlappar eller ugnsvantar när du hanterar varma kokkärl.
- Lämna aldrig kokkärl utan uppsikt när de används.
- KitchenAids kokkärl, inklusive glaslocken, är ugnssäkra upp till 160°C.
- Använd inte under grillen för att undvika skada på kokkärlet.
- Använd inte i mikrovågsugn för att undvika skada.

## HUR DU ANVÄNDER DITT KOKKÄRL.

### Före första användningen

- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla etiketter. Återvinn på lämpligt sätt.
- Diska i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka grundligt med en mjuk trasa.

### Värmekällor

Säker att använda på alla matlagingsytor, inklusive induktion.

### Innovativ induktionsteknik

Våra non-stick-kärl är utrustade med en innovativ induktionsteknik som ger snabb och jämn värmefördelning oavsett typ av matlagingsyta. Även vid matlagning på andra spishällar än induktionshällar ger kokkärlet snabb och jämn värmefördelning, till skillnad från klassiska induktionskärl i aluminium.

### Rekommendationer för användning av kokkärl för induktion

- Induktionshällar utvecklar en mycket intensiv värme på väldigt kort tid. Kokkärl som är utrustade med vår innovativa induktionsteknik värms upp mycket snabbt på induktionshällar.
- Pannans bottendiameter bör motsvara induktionselementets storlek. Om pannan är för liten kan det hända att elementet inte känner av pannan och därför inte aktiveras.

### Användning av glaslocket

- Undvik extrema temperaturförändringar när du använder glaslock.
- Lägg inte ned ett varmt lock i kallt vatten.
- Försök inte ta av locket om lockvakuum uppstår. Stäng först av värmekällan och flytta hela pannan bort från plattan. Lyft sedan långsamt av locket.
- Använd inte glaslock som har sprickor eller repor. Om ditt lock är sprucket eller har djupa repor kan brott inträffa spontant. Kontakta kundtjänsten för att beställa ett nytt lock.
- Placera inte glaslock direkt ovanpå eller direkt under värmeelement.

### Handtag och knoppar

- Lösa handtag – kontrollera regelbundet att handtag och knoppar inte sitter löst. Försök inte reparera handtag som har lossnat. Kontakta kundtjänsten för ett utbyteshandtag.

- Handtagens läge vid matlagning: ställ pannorna så att handtagen inte befinner sig över en varm platta och låt inte handtagen sticka ut över spiskanten, eftersom de då kan stötas till.
- Observera: Det metallfäste som används för att fästa handtaget vid pannan blir varmt under användning. Observera därför att du ska hålla i handtagets värmeisolerade, texturerade fenoldel. Vi rekommenderar att du använder torra ugnsvantar eller grytlappar när du håller i eller flyttar kokkärlet.

## MATLAGNING.

- Använd en platta som har ungefär lika stor diameter som det kokkärl du har valt.
- Vid matlagning på en gasspis justerar du flammen så att den inte slår upp längs kokkärlets sidor.
- Användning av lock vid matlagning minskar energiförbrukningen avsevärt.
- Använd ditt kokkärl på låg till medelhög värme. Hög värme kan skada kokkärlets ytbehandling – höga värmeinställningar bör användas endast för uppkokning av vatten.
- Vi rekommenderar att du använder olja eller smör när du lagar mat. Kom ihåg att vissa oljor och fetter bränner vid lägre temperaturer. Använd oljor och fetter som har en hög rykpunkt. Vid matlagning med olja tillsätter du rumstempererad olja till det förvärmade kokkärlet.
- Använd inte någon typ av oljesprayer, inklusive aerosoler, dim- och pumpsprayer. Dessa sprayer kan bygga upp rester som är svåra att få bort från alla typer av kokkärl.

- Använd inte extra jungfruolja. Sådan olja klarar inte höga temperaturer och lämpar sig inte för stekning. Den lämnar ett tunt förkolnat skikt på din non-stick-produkt som är svårt att få bort.
- Påskynda inte förvärmningsprocessen genom att använda hög värme.
- Låt oljan/smöret värmas upp i kokkärlet innan du lägger i maten.
- Slitage på ditt kokkärl och dess keramiska non-stick-beläggning är normalt. Det är naturligt att din pannas non-stick-egenskaper försämras med tiden. Denna process påskyndas om non-stick-ytan utsätts för hög värme under längre tid, vilket får livsmedel och olja att förkolnas.
- Använd aldrig metallredskap på en non-stick-yta. Redskap i plast, gummi eller trä rekommenderas för att skydda ditt kokkärls non-stick-behandling.
- Skär inte inuti kokkärlet.
- När du använder halogen-, keramik- och induktionshällar bör du se till att din häll och ditt kokkärl är fria från småskräp så att hällens yta inte repas.
- Skaka eller dra aldrig pannorna över spishällen under matlagning eftersom det kan orsaka repor. Lyft alltid pannan.

## HUR DU SKÖTER DITT KOKKÄRL.

### Rengöring av kokkärlet

- Låt kokkärlet luft svalna och rengör grundligt efter varje användning.
- Spola inte varma kokkärl med kallt vatten. Låt kokkärlet svalna helt.
- Repa inte non-stick-beläggningen.
- Låt inte ditt kokkärl ligga i blöt under lång tid.
- Se alltid till att kokkärlet är rent innan du ställer undan det.

- Det här KitchenAid-kärlet tål maskindisk. Använd tillverkarens rekommenderade maskindiskmedel och program för bästa resultat i diskmaskin. För att förlänga non-stick-kärlens livslängd rekommenderas handdisk i varmt vatten med diskmedel.
- Använd en svamp eller disktrasa när du rengör kokkärl för hand. Använd inte ugnsgörare, starka rengöringsmedel, klorblekmedel, stålull eller skrubbsvampar av nylon. Handtorka med en mjuk handduk.
- Om livsmedel och olja förkolnas på din non-stick-beläggning eller det finns kvar matrester som är svåra att få bort, fyller du kokkärlet delvis med varmt vatten och kokar upp vattnet hastigt. Efter att ha hällt bort vattnet skrubbar du pannan med en svamp eller kastrull-/grytborste samt varmt vatten med diskmedel.
- För envisa förkolnade avlagringar som inte försvinner rekommenderar vi att du använder en melaminsvamp (följ de anvisningar för användning som medföljer svampen). Dessa svampar finns i de flesta husgeråds- och livsmedelsaffärer.

### Rengöring av glaslocket

- Använd aldrig metallredskap, vassa redskap, ugnsgörare eller andra starka slipmedel som kan skada eller försvaga glaset.
- Glaslock kan diskas i diskmaskinen. Du kan även diska locken i varmt vatten med diskmedel. Torka direkt för att undvika vattenfläckar.

### Korrekt förvaring av kokkärl

- Om kokkärl förvaras tillsammans med andra metallredskap kan det orsaka repor eller hack i non-stick-beläggningens yta.
- Var försiktig när du ställer dina KitchenAid-kärl i varandra. Användning av stekpanneskydd rekommenderas.

## GARANTI OCH SERVICE.

### Garanti för KitchenAids kokkärl

Begränsad livstidsgaranti för KitchenAids kokkärl gäller i Europa, Mellanöstern, Afrika samt Asien–Stillahavsregionen. Tillverkas på licens av The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Begränsad garanti av tillverkaren.

### Skada vid mottagandet:

Om produkten konstateras vara behäftad med fel när den mottagits och undersökts byter tillverkaren ut produkten eller delen mot en identisk eller liknande artikel. Garantin är begränsad till den ursprungliga konsumenten mot uppvisande av ett daterat inköpsbevis och kan inte överlåtas.

### Garantin omfattar inte följande:

1. Skada till följd av normalt slitage, såsom repor, märken, fläckar eller missfärgning på någon yta, inklusive non-stick-beläggningar, eller annan skada som inte påverkar kokkärlets funktion.
2. Skada på grund av oriktig hantering, överhettning, olyckshändelse, ovarsam hantering, felaktig användning, brand, översvämning, stöld, force majeure, försummelse, korrosion, förändring, exponering för extrema temperaturer eller underlåtenhet att följa tillverkarens bruks- och skötselanvisningar.
3. Skada eller brott på panna eller lock på grund av att pannan eller locket tappats eller utsatts för slag.
4. Transport-, frakt- eller försäkringskostnader för att leverera utbytesdelar eller returnera felaktiga produkter till ett auktoriserat kundtjänstcenter.
5. Kommersiell användning av produkten.

6. Mindre defekter eller skönhetsfel på grund av variationer i färg, emalj, metaller, plast, silikon, keramik eller glas.
7. En utbytesprodukt eller utbytesdelar när produkten används utanför Europa, Mellanöstern, Afrika och Asien–Stillahavsregionen. Tillverkaren betalar inte kostnaden för reparation eller utbyte under de undantagna omständigheterna. Den ska bäras av kunden. Service ska ges av ett auktoriserat kundtjänstcenter.
8. Ytskada på grund av kemisk reaktion eller rengöringsmedel, inklusive men inte begränsat till skrubbsvampar, slipande rengöringsmedel eller diskmaskiner.
9. Vid utbyte av set av kokkärl byts endast den felaktiga delen eller artikeln ut. Kostnaden för reparation eller utbyte under de undantagna omständigheterna omfattas inte. I detta fall ska samtliga kostnader bäras av kunden.

## TILLVERKAREN ÅTAR SIG INTE ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

### Kundtjänst

Om du har frågor eller vill hitta närmaste auktoriserade kundtjänstcenter kan du besöka [international.kitchenaid.com](https://international.kitchenaid.com), välja land och gå in på den landsspecifika webbplatsens avdelning service/support för att hitta lokala kontaktuppgifter.

## BIENVENIDO/A AL UNIVERSO DE KITCHENAID.

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.

- 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 160°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.
- Lave con agua caliente y jabón, enjuague y seque bien con un paño suave.

### 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 utilizar su utensilio de cocina equipado con 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.
- El diámetro de la base de la sartén debe tener el mismo tamaño que el fuego de inducción. Si la sartén es demasiado pequeña, puede que el fuego no la detecte y no se activará.

## 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.

## 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.
- Atención: La conexión metálica que une el mango al cuerpo de la sartén se calienta durante su uso. Tenga cuidado de sujetar el utensilio por la parte del mango con textura, fabricada de resina fenólica que no se calienta. Recomendamos utilizar guantes de cocina secos o manoplas frías para sujetar o mover el utensilio de cocina.

## 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 quemee 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, añádalo 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.
- No raspe el revestimiento antiadherente.
- No deje en remojo su utensilio de cocina durante largos periodos de tiempo.
- Asegúrese siempre de que el utensilio de cocina esté limpio antes guardarlo.
- Este utensilio de cocina KitchenAid es apto para el 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 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 para consultar cómo utilizarlo). Podrá encontrar este tipo de estropajos en la mayoría de las tiendas de artículos para el hogar y supermercados.

### **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 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 encontrar el centro de atención al cliente autorizado más cercano, visite **international.kitchenaid.com**, seleccione su país para acceder al sitio web de su país y visite la sección de servicio/asistencia para conocer la información de contacto local.

## BENVENUTI NEL MONDO DI KITCHENAID.

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.

- 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 160 °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.
- Lavare con acqua tiepida e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido.

### 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 forniscono una distribuzione del calore rapida e uniforme, che è diversa dalle tradizionali pentole in alluminio adatte a piani di cottura a induzione.

### Raccomandazioni per l'uso delle pentole adatte ai fornelli 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.
- Il diametro della base della padella dovrebbe essere della stessa dimensione dell'elemento a induzione. Se la padella è troppo piccola, l'elemento può non rilevare la padella e non entra in funzione.

### 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.

### 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.
- Attenzione: I raccordi di metallo che uniscono il manico al corpo della pentola si surriscaldano durante la cottura. Accertarsi di tenere la pentola dalla porzione di manico atermico fenolico con inserto lavorato. Consigliamo l'uso di guanti da forno o presine asciutti per tenere o spostare le pentole.

## 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 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.
- Non forare il rivestimento antiaderente.
- Non immergere a lungo la pentola in acqua.
- Accertarsi sempre che la pentola sia pulita prima di riporla.
- 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.

### **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.
- Prestare attenzione nel riporre le pentole 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 qualsiasi domanda, o per scoprire il più vicino Centro assistenza clienti autorizzato visitare il sito **international.kitchenaid.com**, selezionare il Paese e individuare la sezione assistenza / supporto tecnico del sito Web del Paese per trovare informazioni di contatto locali.

## WITAMY W ŚWIECIE KITCHENAID.

Zależy nam na tym, aby pomóc Ci przygotowywać pyszne potrawy dla rodziny i przyjaciół przez długie lata. By zapewnić trwałość i utrzymanie parametrów użytkowych Twojego naczynia, przechowuj tę instrukcję w łatwo dostępnym miejscu. Pozwoli Ci to jak najlepiej użytkować produkt i o niego dbać. Twoja satysfakcja to nasz cel numer 1.

### WAŻNE.

- Obchodząc się z gorącym naczyniem, używaj uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych.
- Nigdy nie zostawiaj naczynia bez nadzoru podczas jego użytkowania.
- Naczyni KitchenAid można bezpiecznie używać w piekarniku w temperaturach do 160°C razem ze szklanymi pokrywkami.
- Aby uniknąć uszkodzenia naczynia, nie należy go używać pod grillem.
- Aby uniknąć uszkodzeń, nie należy używać naczyń w kuchence mikrofalowej.

### UŻYWANIE NACZYNIA.

#### Przed pierwszym użyciem

- Usunąć opakowanie i wszystkie etykiety. Należy pamiętać o segregowaniu odpadów.
- Umyć naczynie w ciepłej wodzie z płynem, po czym spłukać i dokładnie osuszyć miękką szmatką.

## Źródła ciepła

Naczynie jest odpowiednie dla wszystkich płyt kuchennych, w tym płyt indukcyjnych.

## Innowacyjna technologia indukcyjna

Nasze naczynia kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu wyposażono w innowacyjną technologię indukcyjną, która zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła niezależnie od rodzaju powierzchni grzewczej. W odróżnieniu od tradycyjnych naczyń aluminiowych przeznaczonych do płyt indukcyjnych te naczynia zapewniają szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła również podczas gotowania na płytach innego typu.

## Zalecenia dotyczące użytkowania na płytach indukcyjnych

- Płyty indukcyjne wytwarzają bardzo wysoką temperaturę w bardzo krótkim czasie. Innowacyjne naczynia nadające się do używania na płytach indukcyjnych rozgrzewają się na nich bardzo szybko.
- Średnica dna naczynia powinna być dopasowana do wielkości indukcyjnego pola grzewczego. Jeśli naczynie jest za małe, pole grzewcze może go nie wykryć i nie włączyć się.

## Używanie szklanej pokrywki

- Unikaj ekstremalnych zmian temperatury podczas używania szklanych pokrywek.
- Nie zanurzaj gorącej pokrywki w zimnej wodzie.
- Jeśli pod pokrywką wytworzy się podciśnienie i pokrywka się przyssie, nie próbuj jej zdejmować na siłę. Najpierw wyłącz źródło ciepła i zdejmij naczynie z palnika. Następnie ostrożnie i powoli zdejmij pokrywkę.

- Nie używaj szklanych pokrywek, jeśli są pęknięte lub zarysowane. Jeśli pokrywka jest nadpęknięta lub ma głębokie rysy, pęknięcie może nastąpić samoistnie. Skontaktuj się z działem obsługi klienta, aby zamówić nową pokrywkę.
- Nie umieszczaj szklanych pokrywek bezpośrednio na elementach grzejnych lub bezpośrednio pod nimi.

## Uchwyty i gałki

- Luźne uchwyty — regularnie sprawdzaj uchwyty i gałki, aby upewnić się, że nie są poluzowane. Jeśli uchwyty się poluzują, nie próbuj ich naprawiać samodzielnie. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w celu wymiany.
- Położenie uchwyty podczas gotowania: ustawiaj naczynia tak, aby uchwyty nie znajdowały się nad innymi gorącymi palnikami i nie pozwalaj, aby uchwyty wystawały poza krawędź płyty kuchennej, gdyż naczynie można wtedy łatwo strącić.
- Uwaga: Metalowa część łącząca uchwyt z korpusem naczynia nagrzewa się podczas użytkowania. Zawsze trzymaj naczynie za chłodną, fakturowaną część uchwyty z tworzywa fenolowego. Podczas trzymania lub przesuwania naczynia zalecamy używanie suchych rękawic kuchennych lub nienagrzewających się uchwytów do garnków.

## GOTOWANIE.

- Należy gotować na palniku, którego średnica jest zbliżona do średnicy wybranego naczynia.
- Podczas gotowania na gazie należy tak wyregulować płomień, by nie wychodził poza ścianki naczynia.

- Przykrywanie naczynia pokrywką znacznie zmniejsza zużycie energii podczas gotowania.
- Naczyn kuchennych należy używać przy niskich i średnich ustawieniach temperatury. Wysoka temperatura może spowodować uszkodzenie wykończenia naczynia — wysokie ustawienia mocy są zalecane tylko przy gotowaniu wody.
- Zalecamy używanie oleju lub masła podczas gotowania. Należy pamiętać, że niektóre oleje i tłuszcze palą się w niższych temperaturach. Używaj olejów i tłuszczów o wysokim punkcie dymienia. Jeśli gotujesz na oleju, należy wlewać olej o temperaturze pokojowej do podgrzanego naczynia.
- Nie stosować żadnych olejów w spreju, w tym aerozoli, mgiełek i sprayów na pompkę. Tego typu spreje powodują gromadzenie się osadu trudnego do usunięcia ze wszystkich rodzajów naczyń do gotowania.
- Nie używać oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, gdyż nie jest odpowiednia do wysokich temperatur i nie nadaje się do smażenia. Może pozostawić na powłoce zapobiegającej przywieraniu cienką, zwęgloną warstwę, którą trudno będzie usunąć.
- Nie przyspieszaj podgrzewania, ustawiając wysoką temperaturę.
- Przed włożeniem jedzenia należy zawsze poczekać, aż olej/masło w naczyniu się rozgrzeje.
- Zużywanie się naczyń i powłoki zapobiegającej przywieraniu jest normalne. z czasem w naturalny sposób dochodzi do pogarszania się właściwości nieprzywierających naczyń. proces ten przebiega szybciej w przypadku przedłużonego narażenia powłoki zapobiegającej przywieraniu na działanie wysokich temperatur, które powodują przypalanie się żywności i oleju.

- Nigdy nie używać metalowych przyborów na żadnej nieprzywierającej powierzchni naczyń. Aby chronić powierzchnie zapobiegające przywieraniu, zaleca się stosowanie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego, gumy lub drewna.
- Nie wolno niczego kroić wewnątrz naczynia.
- Należy pamiętać, by przy gotowaniu na kuchenkach halogenowych, ceramicznych i indukcyjnych kuchenka oraz naczynie były czyste, aby nie zarysować powierzchni płyty.
- Nigdy nie przesuwaj ani nie przeciągaj naczyń po płycie kuchenki podczas gotowania, ponieważ może to spowodować zarysowania. Naczynia zawsze należy podnosić.

## DBANIE O NACZYNIA KUCHENNE.

### Czyszczenie naczyń kuchennych

- Po każdym użyciu naczynie należy pozostawić, aż ostygnie na powietrzu, po czym dokładnie je umyć.
- Nie wolno wkładać gorących naczyń do zimnej wody. Należy odczekać, aż naczynie całkowicie ostygnie.
- Nie rysować powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Nie pozostawiać naczyń przez dłuższy czas w wodzie.
- Przed schowaniem naczynia należy sprawdzić, czy na pewno jest czyste.
- Te naczynia KitchenAid można myć w zmywarce. Aby uzyskać najlepsze wyniki podczas mycia w zmywarce, należy używać detergentów i programów zmywania zalecanych przez producenta. Aby zwiększyć trwałość naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu, zaleca się mycie ręczne gorącą wodą z płynem.

- Do ręcznego mycia naczyń zaleca się używanie gąbki lub ściereczki do naczyń. Nie stosować środków do czyszczenia piekarników, silnych detergentów, wybielaczy z chlorem, wełny stalowej ani nylonowych myjek do szorowania. Osuszyć ręcznie miękką ściereczką.
- Jeśli dojdzie do zwęglenia żywności lub oleju na powłoce zapobiegającej przywieraniu lub jeśli po czyszczeniu pozostaną trudne do usunięcia resztki jedzenia, należy częściowo napełnić naczynie ciepłą wodą i szybko doprowadzić wodę do wrzenia. Po opróżnieniu patelni wyszoruj ją gąbką lub szczotką do garnków i patelni, używając gorącej wody z płynem.
- W przypadku utrzymujących się uporczywych osadów zwęglonych potraw zaleca się użycie gąbki melaminowej (sprawdź instrukcję użytkowania gąbki). Takie gąbki można znaleźć w większości sklepów z artykułami gospodarstwa domowego i w supermarketach.

### Czyszczenie szklanej pokrywki

- Nigdy nie używaj metalowych przyborów kuchennych, ostrych narzędzi, środków do czyszczenia piekarników ani innych agresywnych materiałów ściernych, które mogą uszkodzić lub osłabić szkło.
- Szklane pokrywki można myć w zmywarce. Pokrywki można również myć w ciepłej wodzie z płynem. Następnie należy je natychmiast osuszyć, aby uniknąć powstawania plam po wysychającej wodzie.

### Właściwe przechowywanie naczyń

- Przechowywanie patelni razem z innym metalowymi przedmiotami może spowodować pojawianie się rys lub uciść na powierzchni zapobiegającej przywieraniu.
- Uważaj podczas układania naczyń KitchenAid jedno w drugim. Zaleca się stosowanie przekładek do patelni.

## GWARANCJA I SERWIS.

### Gwarancja na naczynia kuchenne KitchenAid

Ograniczona dożywotnia gwarancja na produkty kuchenne KitchenAid obowiązuje w Europie, na Bliskim Wschodzie, w Afryce oraz w regionie Azji i Pacyfiku. Wyprodukowano na licencji przez The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Ograniczona gwarancja udzielana przez producenta.

### Uszkodzenie stwierdzone przy odbiorze:

Jeżeli przy odbiorze i oględzinach okaże się, że produkt jest wadliwy, Producent zapewni wymianę produktu lub części na identyczny lub podobny artykuł. Niniejsza gwarancja jest udzielana wyłącznie pierwotnemu konsumentowi po przedstawieniu dowodu zakupu z datą, gwarancja nie podlega przeniesieniu.

### Czego nie obejmuje gwarancja:

1. Uszkodzenia wynikające z normalnego zużycia, takie jak zadrapania, wgniecenia, plamy lub odbarwienia na wszystkich powierzchniach (w tym na powłokach zapobiegających przywieraniu) lub inne uszkodzenia, które nie wpływają negatywnie na użytkowanie naczynia kuchennego.
2. Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym obchodzeniem się, przegrzaniem, wypadkiem, niewłaściwym użytkowaniem, pożarem, powodzią, kradzieżą, zdarzeniami losowymi, zaniedbaniem, korozją, wprowadzonymi zmianami, narażeniem na ekstremalne temperatury lub nieprzestrzeganiem instrukcji producenta dotyczącej użytkowania i pielęgnacji.

3. Uszkodzenie lub pęknięcie garnków bądź pokrywek w wyniku upuszczenia lub uderzenia.
4. Koszty wysyłki, transportu lub ubezpieczenia w celu dostarczenia części zamiennych lub zwrotu wadliwych produktów do autoryzowanego centrum obsługi klienta.
5. Użytkowanie produktu w zastosowaniach komercyjnych.
6. Drobne niedoskonałości lub przebarwienia związane ze zmiennością w stosowanych farbach, emaliach, metalach, tworzywach sztucznych, silikonie, ceramice lub szkłe.
7. Wymiana produktu lub części w przypadku użytkowania poza Europą, Bliskim Wschodem, Afryką oraz regionem Azji i Pacyfiku. Producent nie ponosi kosztów naprawy lub wymiany w wyłączonych okolicznościach, w takich przypadkach ponosi je klient. Serwis musi być świadczony przez autoryzowane centrum obsługi klienta.
8. Uszkodzenia powierzchni spowodowane oddziaływaniami chemicznym lub środkami czyszczącymi, w tym między innymi przez gąbki do szorowania, ścierne środki czyszczące lub automatyczne zmywarki do naczyń.
9. Wymiana w przypadku zestawów — wymianie podlega wyłącznie wadliwa część lub element. Koszty naprawy lub wymiany w wyłączonych okolicznościach. W takim przypadku wszystkie koszty ponosi klient.

## PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY POŚREDNIE.

### Dział obsługi klienta

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania lub chcesz znaleźć najbliższe autoryzowane centrum obsługi klienta, odwiedź stronę **[international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com)**, wybierz swój kraj i przejdź do sekcji poświęconej serwisowi i pomocy technicznej na witrynie internetowej danego kraju, aby znaleźć odpowiednie dane kontaktowe.

# KitchenAid

- © 2021. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Manufactured under license by The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Limited warranty provided by the manufacturer.
- © 2021. Alle rechten voorbehouden. KITCHENAID en het ontwerp van de standmixer zijn handelsmerken in de VS en daarbuiten. Vervaardigd onder licentie door The Cookware Company Ltd., Hongkong. Beperkte garantie aangeboden door de fabrikant.
- © 2021. Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et ailleurs. Fabriqué sous licence de The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garantie limitée fournie par le fabricant.
- © 2021. Alle Rechte vorbehalten. KITCHENAID und das Design des Standmixers sind Warenzeichen in den USA und anderen Ländern. Hergestellt von The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Der Hersteller gewährt eine beschränkte Garantie.
- © 2021. Alle rettigheder forbeholdes. KITCHENAID og designet af stavblenderen er varemærker i USA og andre steder. Fremstillet på licens af The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Begrænset producentgaranti.
- © 2021. Med ensamrätt. KITCHENAID och den stående mixers formgivning är varumärken i USA och på andra håll. Tillverkas på licens av The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Begränsad garanti av tillverkaren.
- © 2021. Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora son marcas comerciales en EE. UU. y en otros lugares. Fabricado bajo licencia por The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garantía limitada proporcionada por el fabricante.
- © 2021. Tutti i diritti riservati. KITCHENAID e il disegno del robot da cucina sono marchi registrati negli Stati Uniti e altrove. Fabricato su licenza da The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garanzia limitata fornita dal produttore.
- © 2021. Wszelkie prawa zastrzeżone KITCHENAID i wzór stojącego miksera są znakami towarowymi zastrzeżonymi w Stanach Zjednoczonych i poza nimi. Wyprodukowano na licencji przez The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Ograniczona gwarancja udzielana przez producenta.