

**KitchenAid**

Steel Core Enamel 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.

- Ensure oil and/or fat is not overheated. Never use water to extinguish fires caused by fat or oil! To extinguish a fire, cover the flame with a metal lid or another pot. Never leave your hob unattended!
- This product is not suitable for deep-frying.
- Use potholders or oven mitts when handling hot cookware.
- Never leave cookware unattended while in use.
- KitchenAid cookware is oven safe up to 220°C, glass lid included
- Avoid using sharp-edged and metal utensils e.g. fork, knife..., that may scratch or cut the non-stick surface. Do not cut inside the cookware. Plastic, rubber or wooden utensils are recommended to protect your cookware's enamel layer.
- 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.

### Recommendations for use on induction cooktops

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

### Using the Glass Lid

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

contact the Customer Service to order a new lid.

- Do not place glass lids directly on top of or directly under heating elements.

### Handles and Knobs

- Loose handles – periodically check handles and knobs to be sure they are not loose. If the handles become loose, do not try to repair them. Please contact the 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.
- The stainless steel handles are oven safe up to 220°C. Always use potholders or oven mitts when handling hot 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, otherwise the handles will become hot.
- Use of a lid when cooking considerably reduces energy consumption.
- Use your cookware at low to medium settings.
- 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 rush the preheating process by using high heat.
- Allow the oil/butter to heat up in the cookware before adding food.
- Never use metal utensils. Plastic, rubber or wooden utensils are recommended to protect your cookware's enamel layer.
- Do not cut inside the cookware.
- When using halogen, ceramic and induction hobs, ensure that your hob and cookware are free from debris so as not to scratch the hob's surface.
- Never shuffle or drag pans across the stove top during cooking as this may cause scratching. Always lift the pan.

## CARING FOR YOUR COOKWARE.

### Cleaning cookware

- Allow cookware to air cool, and clean thoroughly after every use.
- Do not put hot cookware under cold water. Allow the cookware to cool completely.
- This KitchenAid cookware is dishwasher safe. For best results in the dishwasher, use the manufacturer's recommended dishwasher detergents and cycles. To extend the life of enamel 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.
- For tough burnt-on food, boil water in the pan with a baking soda solution and leave to stand for some time before washing away. Then hand wash with sponge in hot, soapy water, rinse, and hand dry with a soft towel.

### **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 enamel layer.
- 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.

### **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 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.

## 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**, 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.

- Zorg ervoor dat olie en/of vet niet oververhit raakt. Gebruik nooit water om door vet of olie veroorzaakte branden te blussen! Om een brand te blussen, de vlam afdekken met een metalen deksel of een andere pan. Laat je kookplaat nooit onbeheerd achter!
- Dit product is niet geschikt voor frituren.
- Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten.
- Laat je kookgerei tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- KitchenAid-kookgerei is ovenbestendig tot 220°C, ook het glazen deksel.
- Vermijd het gebruik van scherpe en metalen voorwerpen zoals vorken, messen enz. Hierdoor kunnen immers krassen ontstaan in de antiaanbaklaag. Snijd nooit voedsel in het kookgerei. We raden het gebruik aan van keukengerei uit kunststof, rubber of hout om de emaillaag te beschermen.
- 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 zeepsop en spoel af. Droog goed af met een zachte keukendoek.

### Warmtebronnen

Geschikt voor alle kookoppervlakken, inclusief inductie.

### Aanbevelingen voor het gebruik van kookgerei op inductie

- Inductiekookplaten worden zeer snel erg heet. Kookgerei uitgerust met inductietechnologie warmt op een inductiekookplaat heel snel op.
- Bij koken op inductie moet de diameter van de onderkant van de pan net zo groot zijn als de diameter van de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookplaat mogelijk niet warm omdat hij de pan niet herkent.
- Laat nooit een lege pan op een hete kookplaat staan. Dit kan onherstelbare schade veroorzaken aan de pan en de kookplaat. Door oververhitting kan de pan kromtrekken, waardoor ook de coating kan beschadigen.

### 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 loszitten. Probeer losgekomen handgrepen niet zelf te repareren. Neem contact op met de klantendienst om ze te laten vervangen.
- Positie van de handgrepen tijdens het koken: zorg dat de handgrepen zich niet boven andere hete kookplaten bevinden en zorg dat ze niet voorbij de rand van het fornuis komen om te voorkomen dat de pan van het vuur wordt getrokken.
- De roestvrijstalen handgrepen zijn ovenbestendig tot 220°C. Gebruik altijd pannelappen of ovenwanten.

## 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, anders kunnen de handgrepen erg heet worden.
- Het gebruik van een deksel tijdens het koken vermindert het energieverbruik aanzienlijk.
- Gebruik je kookgerei op een lage tot middelhoge stand.

- 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.
- Versnel het voorverwarmingsproces niet door een hoge stand te gebruiken.
- Laat de olie/boter in het kookgerei opwarmen alvorens voeding toe te voegen.
- Gebruik nooit metalen keukengerei. We raden het gebruik aan van keukengerei uit kunststof, rubber of hout om de emallaag 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.

- 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 emallaag te verlengen is het aanbevolen ze met de hand af te wassen met warm zeepsop.
- 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.
- Sterk aangebrande voedselresten verwijder je door in de pan water te koken met een sodaoplossing en even te laten intrekken voor je de pan uitspoelt. Was het kookgerei vervolgens af met warm zeepsop, spoel af en droog af met een zachte keukendoek.

### 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 zeepsop en dan onmiddellijk afdrogen om vlekken te voorkomen.

### Het kookgerei veilig opbergen

- Kookgerei opbergen bij andere metalen gebruiksvoorwerpen kan leiden tot krassen of beschadiging van de emallaag.
- Wees altijd voorzichtig bij het stapelen van je KitchenAid-kookgerei. Het gebruik van panbeschermers is aanbevolen.

## GARANTIE EN SERVICE.

### 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 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.

### Klantendienst

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](http://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 préparer 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.

- Assurez-vous que l'huile et/ou la graisse ne surchauffent pas. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre un feu d'huile ou de matière grasse ! Pour éteindre un feu, couvrez la flamme avec un couvercle métallique ou une autre casserole. Ne laissez jamais votre table de cuisson sans surveillance !
- Ce produit ne convient pas aux fritures.
- Utilisez des maniques ou des gants isolants pour manipuler des ustensiles de cuisine chauds.
- Ne laissez jamais une poêle ou casserole sur le feu sans surveillance.
- Les ustensiles de cuisine KitchenAid résistent au four jusqu'à 220°C, couvercle en verre compris.
- Évitez d'utiliser des objets tranchants et métalliques (p. ex. : fourchette, couteau...) qui pourraient rayer ou couper la surface antiadhésive. Évitez de couper des aliments dans vos poêles et casseroles. Utilisez de préférence des ustensiles en plastique, en caoutchouc ou en bois pour protéger la couche émaillée de vos poêles et casseroles.

- 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 les recycler 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.

### 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 équipées de notre technologie d'induction innovante chauffent très rapidement sur une plaque à induction.
- Lorsque vous cuisinez sur une table de cuisson à induction, assurez-vous que le diamètre de la base de la poêle soit aussi grand que celui de la source de chaleur. Si la poêle est trop petite, il est possible que la zone de cuisson ne la détecte pas et qu'elle ne chauffe pas.
- Ne laissez jamais une poêle vide sur une table de cuisson chaude. La

poêle et la table de cuisson pourraient subir des dégâts irréversibles. En surchauffant, la poêle peut se déformer, ce qui peut également endommager le revêtement.

### Utilisation du couvercle en verre

- Évitez les variations de température trop importantes quand 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 retirer le couvercle. Coupez la source de chaleur et retirez l'ustensile complet de la plaque de cuisson. 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 que vos poignées et boutons 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.
- Les poignées en acier inoxydable résistent au four jusqu'à 220°C. Veillez à toujours utiliser des maniques ou des gants isolants pour manipuler des ustensiles de cuisine encore chauds.

## 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. Vous éviterez ainsi de faire chauffer les poignées.
- L'utilisation d'un couvercle lors de la cuisson permet de réduire considérablement la consommation d'énergie.
- Chauffez votre ustensile à feu doux à modéré.
- Nous recommandons de cuisiner à l'huile ou au beurre. 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 l'huile à température ambiante dans l'ustensile préchauffé.
- Évitez les huiles en spray (aérosols, vaporisateurs ou autres produits du même type). Elles peuvent former un dépôt de résidus difficile à éliminer, quel que soit l'ustensile.
- 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.
- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal. Privilégiez des ustensiles en plastique, en caoutchouc ou en bois pour protéger la couche émaillée 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, assurez-vous que les surfaces 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.
- Cet article KitchenAid peut passer au lave-vaisselle. Pour des résultats optimaux, appliquez les cycles et produits recommandés par le fabricant du lave-vaisselle. Afin de prolonger la durée de vie de vos casseroles et poêles antiadhésives, il est conseillé de les laver à l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez une éponge ou une lavette si vous nettoyez votre ustensile à la main ; évitez les décapants, les détergents abrasifs, les produits contenant du chlore, la laine d'acier et les tampons à récurer en nylon. Séchez à la main à l'aide d'un chiffon doux.
- Si des aliments brûlés adhèrent à la poêle, faites bouillir de l'eau avec du bicarbonate de soude dans la poêle et laissez reposer le tout quelques minutes avant de rincer. Lavez ensuite à la main avec une éponge et de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez à l'aide d'un chiffon doux.

### Nettoyage du couvercle en verre

- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, d'objets pointus, de décapants

ou de détergents abrasifs susceptibles d'abîmer ou de fragiliser 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 objets métalliques peut griffer la surface du revêtement émaillé.
- Rangez toujours votre ustensile KitchenAid avec précaution. L'usage de protections entre les poêles est recommandé.

## GARANTIE ET SERVICE.

### 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.

### Dommages 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 à l'acheteur 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 de l'article comme les griffes, coups, taches ou décoloration des surfaces ou tout autre

- dommage n'entravant pas son bon fonctionnement.
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 à la charge du 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 toutefois 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 CONCERNANT 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.

- Achten Sie darauf, das Öl/Fett nicht zu stark zu erhitzen. Verwenden Sie zum Löschen von brennendem Fett oder Öl niemals Wasser! Decken Sie die Flammen stattdessen mit einem Metalldeckel oder einem anderen Topf ab. Lassen Sie Kochgeschirr auf dem Herd nie unbeaufsichtigt!
- Dieses Produkt darf nicht zum Frittieren verwendet werden.
- Benutzen Sie beim Umgang mit heißem Kochgeschirr Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie Kochgeschirr in Gebrauch nie unbeaufsichtigt.
- Das Kochgeschirr von KitchenAid (einschließlich Glasdeckel) ist bis zu 220°C backofengeeignet.
- Verwenden Sie beim Kochen kein Kochbesteck aus Metall mit spitzen Zinken oder scharfer Klinge (wie z. B. Gabeln oder Messer), da hierdurch die Antihafbeschichtung verkratzt werden könnte.
- Achten Sie darauf, nicht mit einem Messer im Kochgeschirr zu schneiden. Verwenden Sie Kochbesteck aus Kunststoff, Gummi oder

Holz, um die Emaillebeschichtung Ihres Kochgeschirrs zu schonen.

- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht direkt unter den Backofengrill, da es hierdurch beschädigt werden könnte.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht in die Mikrowelle, um Beschädigungen zu vermeiden.

## GEBRAUCH DES KOCHGESCHIRRS.

### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber von dem Produkt und führen Sie das Material dem Recycling zu.
- 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.

### Empfehlungen für den Gebrauch von Induktionskochgeschirr

- Induktionsherde erzeugen in sehr kurzer Zeit eine sehr starke Hitze. Auf Induktionskochfeldern heizt sich Kochgeschirr mit Induktionstechnologie sehr schnell auf.
- Wenn Sie einen Induktionsherd benutzen, muss der Durchmesser des Pfannenbodens mindestens so groß wie der des Kochfelds sein. Ist die Pfanne zu klein, heizt das Kochfeld möglicherweise nicht auf, da es die Pfanne nicht erkennt.
- Stellen Sie niemals eine leere Pfanne auf eine heiße Herdplatte, da

PL IT ES SV DA DE FR NL EN  
hierdurch die Pfanne und der Herd bleibenden Schaden nehmen können. So können sich Pfannen durch Überhitzung verziehen, wodurch auch die beschichtung beschädigt werden kann.

### **Gebrauch des Glasdeckels**

- Vermeiden Sie es, den Glasdeckel extremen Temperaturschwankungen auszusetzen.
- Tauchen Sie den Deckel, wenn er heiß ist, nicht in kaltes Wasser.
- Versuchen Sie nicht, den Deckel abzunehmen, wenn sich im Kochgeschirr ein Vakuum gebildet hat. Schalten Sie in diesem Fall zunächst die Herdplatte aus und nehmen Sie das Kochgeschirr 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 den Kundendienst, um Ersatz zu bestellen.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld steht, dass die Griffe nicht über andere Wärmequellen oder über den Rand des Herds ragen, so dass es jemand versehentlich umstoßen kann.
- Die Griffe sind aus Edelstahl und bis zu 220°C backofengeeignet. Benutzen Sie beim Umgang mit heißem Kochgeschirr immer Topflappen oder Ofenhandschuhe.

## **GEBRAUCH.**

- 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, da sonst die Griffe heiß werden.
- Sie können den Energieverbrauch erheblich senken, wenn Sie beim Kochen einen Deckel verwenden.
- Benutzen Sie das Kochgeschirr möglichst bei niedrigen bis mittleren Herdtemperaturen.
- 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.
- Versuchen Sie nicht, das Vorheizen durch eine hohe Temperatureinstellung zu beschleunigen.
- Lassen Sie das Öl/die Butter im Kochgeschirr heiß werden, bevor Sie das Gargut dazugeben.
- Vermeiden Sie es grundsätzlich, Kochbesteck aus Metall zu verwenden. Verwenden Sie Kochbesteck aus Kunststoff, Gummi oder Holz, um die Emaillebeschichtung Ihres Kochgeschirrs zu schonen.

- Achten Sie darauf, nicht mit einem Messer im Kochgeschirr zu schneiden.
- Wenn Sie das Kochgeschirr auf einem Herd mit Halogen-, Ceran- oder Induktionskochfeldern benutzen, sollten Sie darauf achten, dass die Herdoberfläche und die Unterseite des Kochgeschirrs sauber sind, um das Kochfeld nicht zu verkratzen.
- Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie sie auf ein anderes Kochfeld umsetzen wollen, um Kratzer im Kochfeld zu vermeiden.

## PFLEGE DES KOCHGESCHIRRS.

### Reinigung

- Lassen Sie Ihr Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen.
- Halten Sie heißes Kochgeschirr auf keinen Fall unter fließend kaltes Wasser, sondern lassen Sie es zunächst ganz abkühlen.
- Dieses Kochgeschirr von KitchenAid ist spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie für eine optimale Maschinenreinigung das vom Spülmaschinenhersteller empfohlene Geschirrspülmittel und Reinigungsprogramm. Wir empfehlen eine Reinigung per Hand mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel, um die Lebensdauer des emaillierten Kochgeschirrs zu verlängern.
- Verwenden Sie bei der Reinigung per Hand einen Spülschwamm oder ein Spültuch. Vermeiden Sie Ofenreiniger, aggressive Spülmittel, Produkte mit Chlorbleiche und Scheuerschwämme aus Stahlwolle oder Nylon. Trocknen Sie das Kochgeschirr nach dem Spülen mit einem weichen Handtuch ab.
- Bei hartnäckigen angebrannten Speiseresten können Sie Wasser mit etwas Backpulver im Kochgeschirr aufkochen und diese Lösung eine

Weile einwirken und abkühlen lassen, bevor Sie das Kochgeschirr wie gewohnt spülen. Wir empfehlen eine Handreinigung mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Mit klarem Wasser nachspülen und gründlich abtrocknen.

### Reinigung des Glasdeckels

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

### Richtige Aufbewahrung

- Wenn Kochgeschirr zusammen mit anderen metallischen Utensilien gelagert wird, kann dies die Emaillebeschichtung beschädigen (Kratzer, Abplatzungen).
- Stapeln Sie Ihr gesäubertes Kochgeschirr von KitchenAid immer sorgfältig. 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 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 Kochgeschirr oder Deckeln durch Fallenlassen oder Stoßeinwirkung.
4. Versand-, Fracht- oder Versicherungskosten für die Lieferung von Ersatzteilen oder die Rücksendung schadhafter Produkte an ein autorisiertes Kundenservicecenter.
5. Die Verwendung dieses Produkts im gewerblichen Bereich.
6. Kleinere Mängel oder Fehler aufgrund von Schwankungen bei Farbe, Emaille, Metallen, Kunststoff, Silikon, Keramik oder Glas.
7. Ersatzprodukte oder -teile, die außerhalb Europas, des Nahen Ostens,

Afrikas und des asiatisch-pazifischen Raums verwendet werden. Keine Zahlungspflicht des Herstellers: Die Kosten für die Reparatur oder das Ersatzprodukt gehen in den genannten Ausschlussfällen zu Lasten des Kunden. Serviceleistungen müssen durch ein autorisiertes Kundenservicecenter erbracht werden.

8. Schäden an Oberflächen durch chemische Reaktion oder Reinigungsmittel wie insbesondere Scheuerschwämme, Scheuermittel oder die Reinigung in Geschirrspülautomaten.
9. Den Austausch von Kochgeschirrssets - hier wird nur das defekte Teil oder der defekte Artikel ersetzt. Die Kosten für die Reparatur oder das Ersatzprodukt gehen in den genannten Ausschlussfällen zu Lasten des Kunden.

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

#### **Kundenservice**

Fragen und Beratung: [international.kitchenaid.com](https://www.international.kitchenaid.com). Wählen Sie 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 at skabe alle tiders 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.

- Sørg for, at olie og/eller fedt ikke overophedes. Brug aldrig vand til at slukke brændende fedtstoffer eller olier med! Dæk flammen med et metallåg eller en anden gryde for at kvæle en opstået ild. Efterlad aldrig komfuret ude af syne!
- Dette produkt er ikke egnet til friturestegning.
- 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 220 °C, også glaslåg.
- Undgå at bruge metalredskaber med skarpe kanter som f.eks. gaffel, kniv ..., som kan ridse eller skære i slip let-overfladen. Undgå at skære inden i pander og gryder. Redskaber af plast, gummi eller træ anbefales for at beskytte din gryde eller pandes emaljebelægning.
- 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.

### Anbefalinger ved brug på induktionskomfurer

- Induktionskogeplader udvikler en meget intensiv varme på meget kort tid. Gryder og pander med induktionsteknologi opvarmes meget hurtigt på induktionskomfurer.
- Når du bruger en induktionsvarmekilde, skal diameteren på pandens bund være lige så stor som varmekildens diameter. Hvis panden er for lille, kan det ske, at komfuret ikke varmer, fordi det ikke kan genkende panden.
- Efterlad aldrig en tom pande på en varm kogeplade. Det kan give varige skader på både pande og kogeplade. For stærk varme kan få panden til at slå sig, hvilket også kan beskadige belægningen.

### 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 få det udskiftet.
- 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.
- De rustfrie stålhåndtag er ovnfaste op til 220 °C. Brug altid grydelapper eller grillhandsker til håndtering af varme gryder og pander.

## 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, da håndtagene ellers bliver varme.
- Når du bruger et låg, sparer du rigtigt meget energi.
- Brug din gryde eller pande på lav til medium varme.
- 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. Ved madlavning med olie skal du bruge en tempereret olie på en forvarmet pande.

- Undlad enhver form for oliespray, herunder aerosoler, mist- og pumpe-spray. Disse spray forårsager ophobning af rester, som kan være vanskelige at fjerne fra alle typer af køkkengrej.
- Undgå at accelerere forvarmningen ved at sætte varmen op.
- Lad olie/smør varme op i panden/gryden, inden du tilsætter andre ingredienser.
- Benyt aldrig metalredskaber. Redskaber af plast, gummi eller træ anbefales for at beskytte din gryde eller pandes emaljebelægning.
- 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 køle af, og rengør dem omhyggeligt, hver gang de har været i brug.
- Kom ikke varmt køkkengrej under koldt vand. Lad køkkengrejet køle helt ned.
- Dette KitchenAid-køkkengrej tåler opvaskemaskine. For at få det bedste resultat i opvaskemaskinen bør du følge producentens anbefalinger med hensyn til opvaskemidler og programmer. For at forlænge livet på emaljegryder og -pander anbefaler vi, at du vasker dem i hånden med varmt sæbevand.

- Brug en svamp eller opvaskeklud, når du vasker dine gryder og pander i hånden. Brug ikke ovnrens, skrappe rengøringsmidler, klorin eller blegemidler, ståluld eller nylonskuresvampe. Tør dem af med et blødt viskestykke.
- I tilfælde af fastbrændte rester kan du koge vand med en opløsning af natron i panden og lade den stå et stykke tid, inden den vaskes. Derefter vaskes den med en svamp i varmt sæbevand, skylles godt og tørres med et blødt viskestykke.

### 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 emaljebelægningens overflade.
- 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., Hongkong. 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, og garantien kan ikke overdrages.

### Følgende er ikke dækket af garantien:

1. Skader forårsaget af normalt slid som ridser, buler, pletter eller misfarvninger på alle overflader eller andre skader, som ikke forringer pandens eller grydens funktion.
2. Skader forårsaget af u hensigtsmæssig håndtering, overopvarmning, uheld, misbrug, forkert brug, brand, oversvømmelse, tyveri, force majeure, forsømmelse, korrosion, ændringer, udsættelse for ekstreme temperaturer eller unladelse af at følge producentens brugs- og plejeanvisninger.
3. Skader eller brud på pander, gryder eller låg, 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. Udskiftning af produkt eller dele heraf, der anvendes 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**, 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.

## VIGTIGT.

- Se till så att olja och/eller fett inte överhettas. Använd aldrig vatten för att släcka eld som orsakats av fett eller olja! För att släcka en eld täcker du över lågan med ett metallock eller ett annat kokkärl. Lämna aldrig spishällen utan uppsikt!
- Den här produkten lämpar sig inte för fritering.
- 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 220 °C.
- Undvik att använda vassa redskap och metallredskap, t.ex. gaffel eller kniv, som kan repa eller skära igenom non-stick-ytan. Skär inte inuti kokkärlet. Redskap i plast, gummi eller trä rekommenderas för att skydda ditt kokkärls emaljskikt.
- 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 matlagningssystem, inklusive induktion.

### Rekommendationer för användning på induktionshällar

- Induktionshällar utvecklar en mycket intensiv värme på väldigt kort tid. Kokkärlet som är utrustat med induktionsteknik värms upp mycket snabbt på induktionshällar.
- Vid matlagning på en induktionsplatta måste pannans bottendiameter vara lika stor som värmekällans diameter. Om pannan är för liten kan det hända att plattan inte värms upp eftersom den inte upptäcker pannan.
- Lämna aldrig en tom panna på en varm platta. Det kan orsaka oåterkallelig skada på pannan och plattan. Överhettning kan medföra att pannan slår sig, vilket även kan skada beläggningen.

### Användning av glaslocket

- Undvik extrema temperaturförändringar när du använder glaslock.
- Lagg 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 kundtjänst 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 utbytestandtag.
- 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.
- Handtagen i rostfritt stål är ugnssäkra upp till 220 °C. Använd alltid grytappar eller ugnsvantar när du hanterar varma kokkärlet.

## MATLAGNING.

- Använd en platta som har ungefär lika stor diameter som det kokkärlet du har valt.
- Vid matlagning på en gasspis justerar du lågan så att den inte slår upp längs kokkärlets sidor, eftersom handtagen annars blir mycket varma.
- Användning av lock vid matlagning minskar energiförbrukningen avsevärt.
- Använd ditt kokkärlet på låg till medelhög värme.
- 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.
- Påskynda inte förvärmningsprocessen genom att använda hög värme.
- Låt oljan/smöret värmas upp i kokkärlet innan du lägger i maten.
- Använd aldrig metallredskap. Redskap i plast, gummi eller trä rekommenderas för att skydda ditt kokkärls emaljskikt.
- Skär inte inuti kokkärlet.
- När du använder halogen-, keramik- och induktionshällar bör du se till att hällen och kokkärlet 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.
- Det här KitchenAid-kärlet tål maskindisk. För bästa resultat i diskmaskinen använder du tillverkarens rekommenderade maskindiskmedel och program. För att förlänga emaljkärlens 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.
- För hårt fastbränd mat kokar du upp vatten i pannan med en bikarbonatlösning och låter sedan pannan stå en stund innan du diskar

den. Handdiska sedan med svamp i varmt vatten med diskmedel. Skölj och handtorka med en mjuk handduk.

### 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 emaljskiktets 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., Hongkong. 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 får inte överlåtas.

### Garantin omfattar inte följande:

1. Skada till följd av normalt slitage, såsom repor, märken, fläckar eller missfärgning på någon yta 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, modifiering, exponering för extrema temperaturer eller underlåtenhet att följa tillverkarens bruks- och skötselansvisningar.
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 reservdelar 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 för service/support för att hitta lokala kontaktpgifter.

## 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.

- Asegúrese de que el aceite o grasa no se caliente en exceso. ¡No utilice nunca agua para apagar las llamas ocasionadas por grasa o aceite! Para extinguir el fuego, cubra las llamas con una tapa de metal o con otra olla. ¡No deje nunca la placa de cocina desatendida!
- Este producto no es adecuado para freír.
- Utilice manoplas o guantes de horno para manipular el utensilio de cocina cuando esté caliente.
- Nunca deje el utensilio de cocina desatendido mientras esté en uso.
- El utensilio de cocina KitchenAid es apto para utilizarse en el horno con temperaturas de hasta 220 °C, con la tapa de cristal incluida.
- Evite utilizar utensilios de metal y puntiagudos, como tenedores, cuchillos, etc., que puedan rayar o cortar la superficie antiadherente. No corte en el interior del utensilio de cocina. En su lugar, aconsejamos el uso de utensilios de plástico, goma o madera para proteger la capa de esmalte del utensilio de cocina.
- 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.

### Recomendaciones para su uso en placas de inducción

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

### 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.
- Los mangos de acero inoxidable son aptos para el horno hasta 220 °C. Utilice siempre manoplas o guantes de horno para manipular el utensilio de cocina cuando esté caliente.

## COCINAR.

- Cocine sobre un fuego que sea de un diámetro similar al del utensilio de cocina que ha seleccionado.
- Cuando cocine con una placa de gas, ajuste la llama para que no queme los laterales exteriores del utensilio de cocina, ya que los mangos se calientan durante su uso.

- Utilizar una tapa al cocinar reduce considerablemente el consumo de energía.
- Utilice su utensilio de cocina a fuego bajo o medio.
- 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 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.
- Nunca utilice utensilios metálicos. En su lugar, aconsejamos el uso de utensilios de plástico, goma o madera para proteger la capa de esmalte del utensilio de cocina.
- No corte en el interior del utensilio de cocina.
- Si utiliza placas halógenas, de cerámica o de inducción, asegúrese de que tanto la placa como su utensilio de cocina no presentan residuos, para no rayar la superficie de la placa.
- No arrastre nunca las sartenes por la placa durante la cocción, ya que podría rayarla. En su lugar, levante siempre la sartén.

## CUIDADO DE SU UTENSILIO DE COCINA.

### Limpieza del utensilio de cocina

- Deje que el utensilio de cocina se enfríe y límpielo minuciosamente después de cada uso.
- No ponga un utensilio de cocina caliente bajo agua fría. Deje que se enfríe completamente.
- Este utensilio de cocina KitchenAid es apto para lavavajillas. Para obtener mejores resultados en el lavavajillas utilice los ciclos y detergentes para lavavajillas recomendados por el fabricante. Para prolongar la vida del utensilio de cocina de esmalte, 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.
- Para eliminar restos de alimentos quemados, hierva agua en el utensilio con una solución de bicarbonato sódico y déjelo actuar durante algún tiempo antes de limpiarlo. A continuación, lávelo a mano con una esponja y agua jabonosa caliente, enjuáguelo y séquelo a mano con un paño suave.

### 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 de la capa de esmalte.
- Guarde su utensilio de cocina KitchenAid con cuidado. Se recomienda utilizar protectores de sartén.

## GARANTÍA Y SERVICIO DE 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 tras su recepción y revisión, se determina que el producto es defectuoso, el fabricante procederá a la sustitución de la pieza o producto por un artículo idéntico o similar. 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 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.

- Assicurarsi che l'olio e/o il grasso non siano surriscaldati. Non utilizzare in nessun caso acqua per spegnere il fuoco provocato da grassi o oli! Per spegnere il fuoco, coprire la fiamma con un coperchio in metallo o con un'altra padella. Non lasciare mai il piano cottura incustodito!
- Questo prodotto non è adatto per friggere.
- Utilizzare presine o guanti da forno per maneggiare pentole roventi.
- Mai lasciare pentole incustodite sui fornelli.
- Le pentole KitchenAid sono adatte per la cottura in forno fino a 220°C, coperchio di vetro incluso.
- Evitare l'uso di utensili appuntiti o di metallo, come forchette o coltelli, che potrebbero graffiare o incidere la superficie antiaderente. Non tagliare gli alimenti all'interno della pentola. Si consiglia l'utilizzo di utensili di plastica, silicone o legno per proteggere lo strato smaltato della pentola.
- 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.

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

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

### 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.
- I manici in acciaio inossidabile sono adatti per la cottura in forno fino a 220°C. Utilizzare presine o guanti da forno per afferrare pentole roventi.

## 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 lungo i lati della pentola, altrimenti i manici potrebbero surriscaldarsi.
- L'utilizzo del coperchio durante la cottura riduce sensibilmente il consumo energetico.

- Si consiglia di utilizzare le pentole regolando il calore su medio-basso.
- Raccomandiamo di utilizzare olio o burro per la cottura. Ricordarsi che alcuni oli e grassi bruciano a temperature più basse. Usare oli e grassi che hanno un punto di fumo elevato. Se si cucina con l'olio, aggiungerlo a temperatura ambiente nella pentola preriscaldata.
- Non utilizzare alcun tipo di spray a base di olio, compresi vaporizzatori, spruzzatori e bombolette. Questi spray possono causare un accumulo di residui difficile da rimuovere in tutti i tipi di pentole.
- Non accelerare il processo di preriscaldamento con calore ad alta temperatura.
- Far scaldare l'olio/il burro nella pentola prima di aggiungere gli alimenti.
- Non utilizzare in nessun caso utensili di metallo. Si consiglia l'utilizzo di utensili di plastica, silicone o legno per proteggere lo strato smaltato 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 DELLE PENTOLE.

### Pulizia della pentola

- Lasciare raffreddare la pentola all'aria e pulirla attentamente dopo ogni uso.
- Non mettere una pentola calda sotto l'acqua fredda. Far raffreddare completamente la pentola.

- Questa pentola KitchenAid è lavabile in lavastoviglie. Per risultati ottimali in lavastoviglie, utilizzare il detersivo e i programmi indicati dal produttore. Per prolungare la vita della pentola smaltata, 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, detergenti aggressivi, candeggina, spugne abrasive in lana d'acciaio o nylon. Asciugare con un panno morbido.
- In caso di residui di cibo bruciato, far bollire dell'acqua nella padella con del bicarbonato di sodio e lasciare agire per alcuni minuti prima di risciacquare. Quindi lavarla a mano con una spugna in acqua calda e detersivo, sciacquarla e asciugarla con un panno morbido.

#### **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 sulla superficie del rivestimento smaltato.
- 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 come graffi, ammaccature, macchie e scolorimenti su tutte le superfici 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](http://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.

- Należy uważać, aby olej i/lub tłuszcz nie nagrzewały się nadmiernie. Nigdy nie należy używać wody do gaszenia palącego się tłuszczu lub oleju! Aby ugasić ogień, trzeba zakryć płomień metalową pokrywką lub innym naczyniem. Nigdy nie należy zostawiać płyty bez nadzoru!
- Naczynie nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu.
- Obchodząc się z gorącym naczyniem, używaj uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych.
- Nigdy nie zostawiaj naczynia bez nadzoru podczas jego użytkowania.
- Naczynie KitchenAid można bezpiecznie używać w piekarniku w temperaturach do 220°C razem ze szklanymi pokrywkami
- Należy unikać stosowania przyborów metalowych oraz przyborów o ostrych krawędziach, np. widelców, noży i podobnych, które mogą zarysować lub przeciąć powłokę zapobiegającą przywieraniu. Nie należy niczego kroić wewnątrz naczynia. Aby chronić emaliowaną powierzchnię, zaleca się stosowanie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego, gumy lub drewna.
- 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.

### Zalecenia dotyczące użytkowania na płytach indukcyjnych

- Płyty indukcyjne wytwarzają bardzo wysoką temperaturę w bardzo krótkim czasie. Naczynia nadające się do używania na płytach indukcyjnych rozgrzewają się na nich bardzo szybko.
- Podczas gotowania na płycie indukcyjnej średnica dna naczynia musi być tak duża, jak średnica źródła ciepła. Jeśli naczynie jest za małe, płyta może go nie rozpoznać i nie włączyć się.
- Nie wolno nigdy zostawiać pustych naczyń na gorącej płycie. Może to spowodować nieodwracalne uszkodzenie naczyń i płyty. Przegrzanie może spowodować wypaczenie naczynia, co może również doprowadzić do uszkodzenia powłoki.

### 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 przysysie, 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. Prosimy o kontakt z Działem obsługi klienta w celu zamówienia części zamiennej.
- Położenie uchwyty podczas gotowania: ustawiaj naczynia tak, aby uchwyty nie znajdowały się nad innymi gorącymi palnikami i nie pozwalał, aby uchwyty wystawały poza krawędź płyty kuchennej, gdyż naczynie można wtedy łatwo strącić.
- Naczyń z uchwytami ze stali nierdzewnej można bezpiecznie używać w piekarniku do temperatury 220°C. Obchodząc się z gorącym naczyniem, zawsze używaj uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych.



## GOTOWANIE.

- Należy gotować na palniku, którego średnica jest zbliżona do średnicy wybranego naczynia.
- Podczas gotowania na kuchenie gazowej należy tak wyregulować płomień, by nie wychodził poza ścianki naczynia, w przeciwnym wypadku dojdzie do nagrzania uchwytów.
- Przykrywanie naczynia pokrywką znacznie zmniejsza zużycie energii podczas gotowania.
- Naczyn kuchennych należy używać przy niskich i średnich ustawieniach temperatury.
- 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. W razie gotowania 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 przyspieszaj podgrzewania, ustawiając wysoką temperaturę.
- Przed włożeniem jedzenia należy zawsze poczekać, aż olej/masło w naczyniu się rozgrzeje.
- Nigdy nie używaj metalowych przyborów kuchennych. Aby chronić emaliowaną powierzchnię naczyń, 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.
- 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 emaliowanych, zaleca się mycie ręczne w ciepłej wodzie 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.
- W przypadku uporczywych, przypalonych resztek potraw, należy zagotować w naczyniu wodę z sodą oczyszczoną i odstawić na pewien czas, a następnie umyć. Następnie umyć ręcznie gąbką w ciepłej wodzie z płynem, oplukać i osuszyć ręcznie miękką ściereczką.

### 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 naczyń razem z innym metalowymi przedmiotami może spowodować pojawianie się rys lub ubić na emaliowanej powierzchni.
- 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 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 farbách, 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 wykluczonych 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**, 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., Hongkong. Begrænset producentgaranti.

© 2021. Med ensamrätt. KITCHENAID och den stående mixerns formgivning är varumärken i USA och på andra håll. Tillverkas på licens av The Cookware Company Ltd., Hongkong. 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.