KitchenAid

Cast Iron Cookware

GETTING STARTED.

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your cookware, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal.

WARNINGS.

- Use potholders or oven mitts when handling hot cookware.
- Never leave cookware unattended while in use.
- KitchenAid enameled cast iron cookware is oven safe up to 260°C
- To avoid damage to the cookware, do not use under the grill.
- To avoid damage, do not use in the microwave.
- Do not submerge hot cast iron cookware into cold water or place cold cookware onto a hot burner. This may cause thermal shock, resulting in cracking or loss of enamel.

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.
- For enameled cast iron cookware, no seasoning is required before use.

Heat Sources

- Safe for use on all cooking surfaces, including induction.

Recommendations for use of induction equipped cookware

- Induction hobs develop a very intense heat in a very short time. Cast iron cookware will heat up very quickly on induction hobs. Be especially careful not to use high heat and never leave your cookware unattended while in use.
- 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 Lid

- Avoid extreme temperature changes when using 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 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 lids directly on top of or directly under heating or grill elements.

Knobs

- Loose knobs – periodically check knobs to be sure they are not loose. If the knob become loose, you can re-tighten the knob with a screwdriver.

COOKING.

- For best result, use low to medium heat on cooktop. Allow the pan to heat gradually for even and efficient 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.
- Cast iron cookware is not ideal for dry cooking. Before heating, select a liquid, oil (suitable for cooking), fat or butter to cover at a minimum the base of the pan.
- 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.
- Allow the oil/butter (suitable for cooking) to heat up in the cookware before adding food.
- Use only medium and low heat settings. DO NOT rush the heating process by using high heat. Medium and low heats will provide the best results for the majority of cooking, including frying and searing.
- Allow the cookware to heat-up gradually and thoroughly. Once the cookware is hot, almost all cooking can be continued on lower settings. High heat can damage the cookware finish.
- Because of the excellent heat retention of your cookware, food and oil can carbonize very rapidly.
- Always put oil (suitable for cooking) or butter in your pan before heating. Do not leave empty cookware on a hot burner or allow cookware to boil dry. This may damage the cookware finish.

- When cooking, use wood, plastic or heat-resistant nylon tools to avoid scratching on the enameled cast iron. Do not cut inside the cast iron 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.
- Always lift the cast iron cookware when moving it from any type of cooktop surface. Sliding the cookware may damage the cooktop or base of the pan.
- Use a hot pad or trivet before placing the hot cast iron cookware on an unprotected surface.

CARING FOR YOUR COOKWARE.

Cleaning cookware

- Your cast iron cookware is handwash recommended. For longer durability, do not put in the dishwasher.
- Do not put hot cookware under cold water. Allow cast iron cookware to cool completely before washing, and clean thoroughly after every use.
- Use a sponge, nylon pad, or dishcloth when cleaning cast iron cookware; do not use oven cleaners, steel wool, harsh detergents, or chlorine bleach.
- Food residues can be removed by soaking with warm water for 15 to 20 minutes before washing. A soft brush or nylon pad can be used to remove food deposits. Wash, rinse, and dry thoroughly.
- Always ensure the cookware is clean before storing.

Storing enameled cast iron cookware properly

- Store cast iron cookware in a dry cupboard. Over time, traces of rust can appear on the edge of your cookware. Use a soft brush or fine sand paper to remove any rust spots, then rub the area with cooking oil. If items are to be stored for a long period of time, place a paper towel between lid and casserole to absorb moisture.
- Should you accidentally chip/crack the enamel cast iron interior or exterior, you will need to protect the area every time it gets wet to avoid rusting. Rub cooking oil over the exposed surface after you have cleaned and dried the piece thoroughly. Wipe away any excess oil with a paper towel.

WARRANTY AND SERVICE.

30 years 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, the 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 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, stoneware, glass or textile.
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. Surface damage due to chemical interaction or cleaning agents including but not limited to scouring pads, abrasive cleaners or automatic dishwashers.
9. Replacement of sets, only the defective part or item will be replaced.

MANUFACTURER DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Customer Service

For questions and support visit **international.kitchenaid.com**. From the main page, select your country and find the service / support / contact us section of the local KitchenAid website.

DEVIATION FOR AUSTRALIA, NEW ZEALAND & ASIA

Warranty
We warrant that the product will be free from defects in materials and workmanship for a period of 30 years from purchase when used for normal domestic use and in accordance with our use and care instructions. The warranty is only valid if the product is used in accordance with the instructions and for the intended use. This warranty is in addition to your rights under the Australian Consumer Law (if your product was purchased in Australia).

We will replace or repair, (at our discretion) a product which is the subject of a valid warranty claim free of charge. A product presented for repair may be replaced by a refurbished product of the same type rather than being repaired. Refurbished parts may be used to repair the product.

Our replacement or repair warranty only applies where a defect arises because of faulty material or workmanship during the warranty period. Your warranty does not cover misuse or negligent handling, accidental damage, or normal wear and tear.

To make a claim under our warranty, you must have the original proof of purchase documentation for the product and present it when requested.

Within Australia and New Zealand, if your product is found to be defective during the guarantee period, the original owner may return it to the relevant store, or the owner can contact our customer service line on our toll-free number or email us at support@kitchenaidtools.com attaching proof of your purchase, a photo of the defect and contact details.

Australia Customer Service Hotline: 1 800 918 480
New Zealand Customer Service Hotline: 1 800 039 838

In Australia our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

The benefits given to you by our warranty are in addition to other rights and remedies under law in relation to the product.

Within Southeast Asia countries, if your product is found to be defective during the guarantee period, the original owner may return it to the relevant store, or the owner can contact our customer care service via email at info@cookware-co.com.

Supplier Information

The Cookware Company Ltd., Hong Kong
Address: Room 02-04, 20/F, Tower 1, Enterprise Square Five, 38 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Email: info@cookware-co.com.

开始

我们的使命，是帮助您为家人、朋友长期制作美食。为了确保您的厨具持久耐用，请随时参阅本指南。这样可以让您以最佳方式使用及保养厨具。令您心满意足，是我们的最首要目标。

警告

- 处理加热厨具时请戴上隔热布或焗炉手套。
- 切勿在无人看管的情况下使用厨具。
- KitchenAid 珐琅铸铁厨具可于 260°C 的焗炉内安全使用。
- 避免损坏厨具，请勿在焗炉的烧烤功能下使用。
- 避免损坏厨具，请勿于微波炉内使用。
- 请勿将高温的铸铁厨具浸入冷水，或将低温的厨具放上高温炉具。否则所产生的热冲击，或会造成珐琅裂开或损坏。

使用您的厨具

首次使用之前

- 移除并适当回收所有包装材料及标签。
- 用暖肥皂水清洗厨具；冲洗后用软布彻底抹干。
- 使用珐琅铸铁厨具时，无须事先开锅。

热源

- 可于所有煮食炉具上安全使用，包括电磁炉。

电磁导热厨具使用建议

- 电磁炉可以在极短时间内产生高热，珐琅铸铁厨具可以在电磁炉上极速加热。请特别注意不要使用高火力，使用厨具时请勿走开。
- 煲底尺寸应与电磁炉头相等，如果煲底太小，炉头未必能够感应到，因而无法启动。

使用煲盖

- 使用煲盖时避免极端的温度变化。
- 不要将高温的煲盖浸入冷水。
- 如果煲盖产生真空吸力，请勿试图打开。首先关闭热源，将整件厨具移离炉具。然后慢慢松开煲盖。
- 不要用有裂纹或刮痕的煲盖。如果煲盖裂开，或刮痕较深，可能会自行破裂。请联络客户服务，订购一个新的煲盖。
- 不要将煲盖直接放在热源上方或下方。

旋钮

- 旋钮松脱 – 定期检查旋钮，确认没有松脱。如果旋钮松脱，可使用螺丝批把其重新锁紧。

煮食

- 使用低至中火力为佳，可让厨具逐渐加热，均匀、有效率地煮食。
- 使用与厨具尺寸相近的炉具上煮食。
- 使用煤气/石油气炉煮食时，调整火力以避免烧及厨具侧面。
- 煮食时使用煲盖可以大幅降低能源消耗。
- 铸铁厨具不适宜用于干煮，加热前请先加入适用于煮食的液体、 油 (适用于煮食) 、油脂或牛油，至少要覆盖煲底。
- 请勿使用任何种类的油类喷雾剂，包括气雾、喷雾及喷泵。这些喷雾剂的残留物会在所有类型的厨具上累积，难以移除。
- 放入食物之前，请先让食用油 / 牛油(适用于煮食)在厨具内加热。
- 只使用中、低火力。请勿以高火力急速加热。中、低火力足可让 煎、炒等烹调方式达致最佳的煮食效果。
- 让厨具逐渐、彻底地加热。当厨具完成加热，几乎所有煮食流程都可以用低火力继续进行。高热或会损害厨具外层。
- 由于厨具拥有极佳的保温性能，食物及油份会高速碳化。
- 加热前请先放入食用油或牛油(适用于煮食)。请勿将空的厨具放在高温炉具上，或进行加热。此举或会损坏损害外层。
- 煮食时，请使用木制、塑胶或耐热的尼龙工具，以免刮花珐琅铸铁物料。请勿于珐琅铸铁厨具内侧进行切割工作。
- 使用卤素、陶瓷及电磁炉时，确保炉具及厨具上没有任何碎屑，以免刮伤炉具表面。
- 煮食时请勿在炉顶上拖拽锅具，以免导致刮伤。请提起整个锅具再移动。
- 在任何表面上放置高温铸铁厨具之前，请先铺上隔热垫。

保养您的厨具

清洁厨具

- 建议手洗铸铁厨具。为了延长铸铁厨具的寿命及性能，请勿放入洗碗机清洗。
- 请勿将高温厨具放入冷水。让铸铁厨具完全冷却后再行清洗，每次使用完亦应彻底清洗。
- 请使用海绵、尼龙洁布，或抹布清洁厨具；请勿使用焗炉清洁剂、钢丝绒、强力清洁剂，或含氯漂白剂。
- 清洗前可先用暖水浸泡15至20分钟，再用软刷或尼龙洁布清除食物残渣。彻底清洁、冲洗，并抹干厨具。
- 存放厨具前请确保已做好清洁。

适当存放珐琅铸铁厨具

- 请将珐琅铸铁厨具存放于干燥的橱柜内。久放后，厨具上或会出现锈渍。使用软刷或细砂纸清除锈渍，然后用煮食油擦拭该位置。如果须长期放置厨具，请在煲盖及煲身中间放一张纸巾吸湿。
- 如果不小心划破珐琅铸铁的内侧或外侧，该位置每次沾湿时，请注意保护，以免生锈。彻底清洁及抹干厨具后，请以煮食油擦拭外层破裂的位置，再用纸巾抹去多余油份。

保修及使用

中东、非洲和亚太区设30年保修期。经 The Cookware Company Ltd., Hong Kong 认可制造及提供保养。

收货时如已损坏：
产品如在收货时和经检查后发现有缺陷，制造商将提供相同或相类似的产品或零件作更换。顾客请保留清楚列明购买日期及购买产品的单据，承保范围是不可转让的。

本保养不涵盖的内容：
1. 普通磨损造成的损坏，例如所有表面包括不沾涂层的划痕、凹痕、污渍或变色，或其他不影响厨具功能的损坏。
2. 由于处理不当、过热、意外、滥用、误用、火灾、水灾、盗窃、天灾、疏忽、腐蚀、改装、暴露在极端温度下或不遵守制造商的使用和保养说明而造成的损坏。
3. 因跌落或撞击对锅或锅盖所造成的损坏或破裂。
4. 向授权客户服务中心交付更换零件或将有缺陷的产品退回的船运费、飞机运费或保险费。
5. 使用本产品作商业用途。
6. 由油漆、珐琅、金属、塑胶、矽胶、陶瓷或玻璃的差异而导致的轻微瑕疵或外观瑕疵。
7. 在欧洲、中东、非洲和亚太地区以外使用时更换产品或零件。制造商不会支付：在保养不涵盖的情况下，客户需自行承担维修或更换费用。服务必须由授权客户服务中心提供。

8. 化学作用或清洁剂造成的表面损坏，包括但不限于百洁布、研磨清洁剂或自动洗碗机。
9. 厨具套装，只更换有缺陷的零件或物品。在保养不涵盖的情况下，客户需自行承担所有费用。

制造商不承担任何间接损害的责任

客户服务

如有任何疑问及需要协助，请到访 international.kitchenaid.com。在主页中，选择您所在的国家/地区，然后到访该国家/地区网站的服务/支持部分以查找当地联系方式。

针对澳大利亚、新西兰和亚洲

保修

我们保证该产品在按照我们的使用和保养说明用于正常家庭使用的情况下，自购买之日起 30 年内不会出现材料和工艺缺陷。仅当按照说明和预期用途使用产品时，保修才有效。此保养是以澳大利亚消费者法（如果您的产品在澳大利亚购买）规定的权利为补充的。

我们将免费更换或维修（由我们审核）有效保修索赔的产品。送修的产品可能会被同类型的翻新产品作更换，而不作修理。翻新零件可用于维修产品。

我们的更换或维修保修仅适用于在保修期内因材料或工艺缺陷而出现缺陷的情况。保修不包括误用或疏忽处理、意外损坏或正常损耗。

如要对我们的保修提出索赔，您必须拥有产品的原有购买证明文件，并在需要时出示。

在澳大利亚和新西兰境内，如果您的产品在保修期内被发现有缺陷，原拥有者可以将其退回相关商店，或者可以拨打我们的免费电话号码联系我们的客户服务热线或发送电子邮件至 support @kitchenaidtools.com ，附上您的购买凭证、产品缺陷的照片和联系方式。

澳大利亚客户服务热线: 1 800 918 480
新西兰客户服务热线: 1 800 039 838

在澳大利亚，我们的产品保证无法被排除在《澳大利亚消费者法》外。您有权获得产品更换或退款如产品有严重故障，并获得任何其他可以预见的损失或损害的赔偿。您还有权获得产品维修或更换如产品质量不付合要求或该故障并不等于严重故障。
我们保养所提供的权益是在与该产品相关的法律其他权利和补救措施之外的额外权利。

在亚太区境内，如果您的产品在保修期内被发现有缺陷，原拥有者可以将其退回相关商店，或者可以联系我们的客户服务热线或发送电子邮件至info@cookware-co.com。

供应商资料

The Cookware Company Ltd., Hong Kong
地址: 香港九龙湾38号宏照道企业广场五期1座20楼02-04室
电邮: info@cookware-co.com

開始

我們的使命，是幫助您為家人、朋友長期製作美食。為了確保您的廚具持久耐用，請隨時參閱本指南。這樣可以讓您以最佳方式使用及保養廚具。令您心滿意足，是我們的最首要目標。

警告

- 處理加熱廚具時請戴上隔熱布或焗爐手套。
- 切勿在無人看管的情況下使用廚具。
- KitchenAid 琺瑯鑄鐵廚具可於 260°C 的焗爐內安全使用。
- 避免損壞廚具，請勿在焗爐的燒烤功能下使用。
- 避免損壞廚具，請勿於微波爐內使用。
- 請勿將高溫的鑄鐵廚具浸入冷水，或將低溫的廚具放上高溫爐具。否則所產生的熱衝擊，或會造成琺瑯裂開或損壞。

使用您的廚具

首次使用之前

- 移除並適當回收所有包裝材料及標籤。
- 用暖肥皂水清洗廚具；沖洗後用軟布徹底抹乾。
- 使用琺瑯鑄鐵廚具時，無須事先開鍋。

熱源

- 可於所有煮食爐具上安全使用，包括電磁爐。

電磁導熱廚具使用建議

- 電磁爐可以在極短時間內產生高熱，琺瑯鑄鐵廚具可以在電磁爐上極速加熱。請特別注意不要使用高火力，使用廚具時請勿走開。
- 煲底尺寸應與電磁爐頭相等，如果煲底太小，爐頭未必能夠感應到，因而無法啟動。

使用煲蓋

- 使用煲蓋時避免極端的溫度變化。
- 不要將高溫的煲蓋浸入冷水。
- 如果煲蓋產生真空吸力，請勿試圖打開。首先關閉熱源，將整件廚具移離爐具。然後慢慢鬆開煲蓋。
- 不要用有裂紋或刮痕的煲蓋。如果煲蓋裂開，或刮痕較深，可能會自行破裂。請聯絡客戶服務，訂購一個新的煲蓋。
- 不要將煲蓋直接放在熱源上方或下方。

旋鈕

- 旋鈕鬆脫 – 定期檢查旋鈕，確認沒有鬆脫。如果旋鈕鬆脫，可使用螺絲批把其重新鎖緊。

煮食

- 使用低至中火力為佳，可讓廚具逐漸加熱，均勻、有效率地煮食。
- 使用與廚具尺寸相近的爐具上煮食。
- 使用煤氣/石油氣爐煮食時，調整火力以避免燒及廚具側面。
- 煮食時使用煲蓋可以大幅降低能源消耗。
- 鑄鐵廚具不適宜用於乾煮，加熱前請先加入適用於煮食的液體、油 (適用於煮食) 、油脂或牛油，至少要覆蓋煲底。
- 請勿使用任何種類的油類噴霧劑，包括氣霧、噴霧及噴泵。這些噴霧劑的殘留物會在所有類型的廚具上累積，難以移除。
- 放入食物之前，請先讓食用油／牛油(適用於煮食)在廚具內加熱。
- 只使用中、低火力。請勿以高火力急速加熱。中、低火力足可讓 煎、炒等烹調方式達致最佳的煮食效果。
- 讓廚具逐漸、徹底地加熱。當廚具完成加熱，幾乎所有煮食流程都可以用低火力繼續進行。高熱或會損害廚具外層。
- 由於廚具擁有極佳的保溫性能，食物及油份會高速碳化。
- 加熱前請先放入食用油或牛油(適用於煮食)。請勿將空的廚具放在高溫爐具上，或進行加熱。此舉或會損壞損害外層。
- 煮食時，請使用木製、塑膠或耐熱的尼龍工具，以免刮花琺瑯鑄鐵物料。請勿於琺瑯鑄鐵廚具內側進行切割工作。
- 使用鹵素、陶瓷及電磁爐時，確保爐具及廚具上沒有任何碎屑，以免刮傷爐具表面。
- 煮食時請勿在爐頂上拖拽鍋具，以免導致刮傷。請提起整個鍋具再移動。
- 在任何表面上放置高溫鑄鐵廚具之前，請先鋪上隔熱墊。

保養您的廚具

清潔廚具

- 建議手洗鑄鐵廚具。為了延長鑄鐵廚具的壽命及性能，請勿放入洗碗機清洗。
- 請勿將高溫廚具放入冷水。讓鑄鐵廚具完全冷卻後再行清洗，每次使用完亦應徹底清洗。
- 請使用海綿、尼龍潔布，或抹布清潔廚具；請勿使用焗爐清潔劑、鋼絲絨、強力清潔劑，或含氯漂白劑。
- 清洗前可先用暖水浸泡15至20分鐘，再用軟刷或尼龍潔布清除食物殘渣。徹底清潔、沖洗，並抹乾廚具。
- 存放廚具前請確保已做好清潔。

適當存放琺瑯鑄鐵廚具

- 請將琺瑯鑄鐵廚具存放於乾燥的櫥櫃內。久放後，廚具上或會出現銹漬。使用軟刷或細砂紙清除銹漬，然後用煮食油擦拭該位置。如果須長期放置廚具，請在煲蓋及煲身中間放一張紙巾吸濕。
- 如果不小心劃破琺瑯鑄鐵的內側或外側，該位置每次沾濕時，請注意保護，以免生銹。徹底清潔及抹乾廚具後，請以煮食油擦拭外層破裂的位置，再用紙巾抹去多餘油份。

保修及使用

中東、非洲和亞太區設30年保修期。經 The Cookware Company Ltd., Hong Kong 認可製造及提供保養。

收貨時如已損壞:
產品如在收貨時和經檢查後發現有缺陷，製造商將提供相同或相類似的產品或零件作更換。顧客請保留清楚列明購買日期及購買產品的單據，承保範圍是不可轉讓的。

本保養不涵蓋的內容:
1. 普通磨損造成的損壞，例如所有表面包括不沾塗層的划痕、凹痕、污漬或變色，或其他不影響廚具功能的損壞。
2. 由於處理不當、過熱、意外、濫用、誤用、火災、水災、盜竊、天災、疏忽、腐蝕、改裝、暴露在極端溫度下或不遵守製造商的使用和保養說明而造成的損壞。
3. 因跌落或撞擊對鍋或鍋蓋所造成的損壞或破裂。
4. 向授權客戶服務中心交付更換零件或將有缺陷的產品退回的船運費、飛機運費或保險費。
5. 使用本產品作商業用途。
6. 由油漆、琺瑯、金屬、塑膠、矽膠、陶瓷或玻璃的差異而導致的輕微瑕疵或外觀瑕疵。
7. 在歐洲、中東、非洲和亞太地區以外使用時更換產品或零件。製造商不會支付: 在保養不涵蓋的情況下，客戶需自行承擔維修或更換費用。服務必須由授權客戶服務中心提供。

8. 化學作用或清潔劑造成的表面損壞，包括但不限於百潔布、研磨清潔劑或自動洗碗機。
9. 廚具套裝，只更換有缺陷的零件或物品。在保養不涵蓋的情況下，客戶需自行承擔所有費用。

製造商不承擔任何間接損害的責任

客戶服務

如有任何疑問及需要協助，請到訪 international.kitchenaid.com。在主頁中，選擇您所在的國家/地區，然後到訪該國家/地區網站的服務/支持部分以查找當地聯繫方式。

針對澳大利亞、新西蘭和亞洲

保修

我們保證該產品在按照我們的使用和保養說明用於正常家庭使用的情況下，自購買之日起 30 年內不會出現材料和工藝缺陷。僅當按照說明和預期用途使用產品時，保修才有效。此保養是以澳大利亞消費者法（如果您的產品在澳大利亞購買）規定的權利為補充的。

我們將免費更換或維修（由我們審核）有效保修索賠的產品。送修的產品可能會被同類型的翻新產品作更換，而不作修理。翻新零件可用於維修產品。

我們的更換或維修保修僅適用於在保修期內因材料或工藝缺陷而出現缺陷的情況。保修不包括誤用或疏忽處理、意外損壞或正常損耗。

如要對我們的保修提出索賠，您必須擁有產品的原有購買證明文件，並在需要時出示。

在澳大利亞和新西蘭境內，如果您的產品在保修期內被發現有缺陷，原擁有者可以將其退回相關商店，或者可以撥打我們的免費電話號碼聯繫我們的客戶服務熱線或發送電子郵件至 support @kitchenaidtools.com，附上您的購買憑證、產品缺陷的照片和聯繫方式。

澳大利亞客戶服務熱線: 1 800 918 480
新西蘭客戶服務熱線: 1 800 039 838

在澳大利亞，我們的產品保證無法被排除在《澳大利亞消費者法》外。您有權獲得產品更換或退款如產品有嚴重故障，並獲得任何其他可以預見的損失或損害的賠償。您還有權獲得產品維修或更換如產品質量不付合要求或該故障並不等於嚴重故障。
我們保養所提供的權益是在與該產品相關的法律其他權利和補救措施之外的額外權利。

在亞太區境內，如果您的產品在保修期內被發現有缺陷，原擁有者可以將其退回相關商店，或者可以聯繫我們的客戶服務熱線或發送電子郵件至info@cookware-co.com。

供應商資料

The Cookware Company Ltd., Hong Kong
地址: 香港九龍灣38號宏照道企業廣場五期1座20樓02-04室
電郵: info@cookware-co.com

AAN DE SLAG.

Wij helpen je met veel plezier 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 onderhouden. Jouw tevredenheid is onze topprioriteit.

BELANGRIJK.

- Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten.
- Laat je kookgerei tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- KitchenAid-kookgerei uit geëmailleerd gietijzer is ovenbestendig tot 260°C.
- Niet gebruiken in de magnetron om beschadiging te voorkomen.
- Dompel heet gietijzeren kookgerei nooit onder in koud water en plaats nooit koud kookgerei op een warme pit. Door de thermische schok kan het email immers barsten of beschadigd raken.

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.
- Kookgerei uit geëmailleerd gietijzer hoeft niet ingebrand te worden voor gebruik.

Warmtebronnen

• Geschikt voor alle kookoppervlakken, inclusief inductie.

Aanbevelingen voor het gebruik van inductiekookgerei

• Inductiekookplaten worden zeer snel erg heet. Gietijzeren kookgerei warmt op een inductiekookplaat heel snel op. Zet het vuur niet te hoog en laat je kookgerei tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
• 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 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 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 deksels nooit rechtstreeks op of onder verwarmings- of grillelementen.

Dekselknoppen

• Loszittende dekselknoppen – controleer regelmatig de knoppen om zeker te zijn dat ze niet loszitten. Indien een knop los zit, kun je hem opnieuw vastdraaien met een schroevendraaier.

KOKEN.

- Kook altijd op een laag tot middelhoog vuur voor het beste resultaat. Laat de pan geleidelijk aan opwarmen voor een gelijkmatig en optimaal kookresultaat.
- Kook op een pit met ongeveer dezelfde diameter als de gekozen pan.
- Als je op gas kookt, regel de vlam dan zo dat deze niet langs de zijkanten van het kookgerei omhoog komt.
- Het gebruik van een deksel tijdens het koken vermindert het energieverbruik aanzienlijk.
- Gietijzeren kookgerei is niet ideaal voor koken zonder vetstoffen. Breng voor het verwarmen van de pan vloeistof, olie (geschikt om mee te koken), vet of boter aan op de bodem.
- 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.
- Laat de olie/boter (geschikt om mee te koken) in het kookgerei opwarmen alvorens voeding toe te voegen.
- Kook enkel op een laag tot middelhoog vuur.
- Versnel het verwarmingsproces NIET door een hoge stand te gebruiken. Koken op een middelhoog en laag vuur levert in zowat alle gevallen de beste resultaten op, zelfs bij bakken en aanbraden.
- Laat het kookgerei geleidelijk aan goed opwarmen. Zodra het kookgerei warm is, kun je bijna altijd verder koken op een lagere stand. Intense hitte kan de afwerkingslaag van het kookgerei beschadigen.
- Door het uitstekende warmtebehoud van je kookgerei kunnen voedsel en olie heel snel verbranden.
- Doe altijd olie (geschikt om mee te koken) of boter in je pan alvorens

deze op te warmen. Laat nooit leeg kookgerei achter op een warme pit of laat je kookgerei nooit leegkoken. Hierdoor kan de afwerkingslaag beschadigd raken.

- Gebruik tijdens het koken houten, kunststof of hittebestendig nylon kookgerei om beschadiging van de emaillaag te voorkomen. Snijd nooit voedsel in het gietijzeren 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.
- Til het gietijzeren kookgerei altijd op wanneer je het van het kookoppervlak haalt. Door het kookgerei te verschuiven kun je de kookplaat of de bodem van de pan beschadigen.
- Gebruik altijd een onderlegger of onderzetter om je warme gietijzeren kookgerei op een onbeschermd oppervlak te zetten.

ONDERHOUD VAN JE KOOKGEREI.

Kookgerei en deksel schoonmaken

- Was je gietijzeren kookgerei bij voorkeur af met de hand. Stop het niet in de vaatwasser, voor een langere levensduur.
- Houd geen warm kookgerei onder koud water. Laat je gietijzeren kookgerei volledig afkoelen alvorens het af te wassen en maak grondig schoon na elk gebruik.
- Maak je gietijzeren kookgerei schoon met een spons, nylon schuurspons of vaatdoek. Gebruik geen ovenreinigers, staalwol, agressieve afwasproducten of chloorbleekmiddel.
- Laat eerst 15 tot 20 minuten weken in warm water om hardnekkige voedselresten te verwijderen. Gebruik eventueel een zachte borstel of

nylon schuurspons. Was, spoel en droog goed af.
• Zorg dat het kookgerei schoon is voordat je het opbergt.

Kookgerei uit geëmailleerd gietijzer correct opbergen

• Berg kookgerei uit geëmailleerd gietijzer op in een droge kast. Na verloop van tijd kunnen er sporen van roest verschijnen op de rand van je kookgerei. Gebruik een zachte borstel of fijn schuurpapier om roestplekken te verwijderen en wrijf ze vervolgens in met bakolie. Als je de items voor een langere periode opbergt, leg dan keukenpapier tussen het deksel en de pot om vocht te absorberen.
• Als de geëmailleerde gietijzeren binnen- of buitenkant een barstje of beschadiging vertoont, dien je het oppervlak telkens te beschermen als het nat wordt, om roestvorming te voorkomen. Wrijf het blootgestelde oppervlak in met bakolie nadat je het item grondig hebt schoongemaakt en afgedroogd. Veeg overtollige olie weg met keukenpapier.

GARANTIE EN SERVICE.

Dertig jaar garantie geldig in Europa, 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, steengoed, glas of textiel.
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 voor 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 sets: alleen het defecte onderdeel of artikel wordt vervangen.

DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

Klantendienst

Kijk op **international.kitchenaid.com** voor een antwoord op je vragen of productondersteuning. Selecteer je land op de homepagina en vind de betreffende dienst/ondersteuning/contactgegevens op je lokale KitchenAid-website.

POUR COMMENCER.

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.

AVERTISSEMENTS.

- 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 cuisson en fonte KitchenAid résistent au four jusqu'à 260°C.
- Pour éviter d'endommager votre ustensile de cuisine, ne le placez pas dans le four à micro-ondes.
- Ne plongez pas un article de cuisine en fonte chaud dans de l'eau froide, et ne placez pas un article froid sur un brûleur chaud. Cela pourrait provoquer un choc thermique entraînant une fissuration ou une perte de l'émail.

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.
- Il n'est pas nécessaire de culotter votre ustensile de cuisine avant utilisation.

Sources de chaleur
- Compatible avec toutes les surfaces de cuisson, y compris l'induction.

Conseils d'utilisation sur une source de chaleur à induction
- Les tables de cuisson à induction génèrent une chaleur intense en un laps de temps très court. L'ustensile en fonte chauffe donc très rapidement sur une table de cuisson à induction. Prenez garde à ne pas utiliser une chaleur trop forte et ne laissez jamais votre ustensile sans surveillance alors qu'il chauffe.
- 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 variations de température trop importantes quand vous utilisez des couvercles.
- 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, puis retirez l'ustensile complet de la plaque de cuisson. Ensuite, soulevez lentement le couvercle.
- N'utilisez pas un couvercle 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 directement sur ou sous une source de chaleur ou un gril.

Boutons

- Boutons mal fixés : vérifiez régulièrement que vos boutons sont bien fixés. Si le bouton se desserre, vous pouvez le resserrer à l'aide d'un tournevis.

CUISSON.

- Pour obtenir de meilleurs résultats, faites chauffer à feu doux ou moyen. Laissez l'ustensile chauffer progressivement pour une cuisson uniforme et efficace.
- 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.
- La fonte n'est pas idéale pour chauffer à sec. Avant de chauffer, choisissez un liquide, de l'huile (adaptée à la cuisson), de la graisse ou du beurre pour couvrir au moins le fond de l'ustensile.
- 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.
- Laissez l'huile/le beurre (adapté à la cuisson) chauffer dans la casserole ou la poêle avant d'ajouter les aliments.
- Utilisez uniquement à feu doux ou moyen.
- N'accélérez pas le préchauffage en réglant la source de chaleur sur feu vif. Les feux doux et moyens permettent d'obtenir les meilleurs résultats pour la plupart des cuissons, y compris les cuissons en friture et saisies.
- Faites chauffer l'ustensile progressivement et de façon homogène. Une

fois chaud, vous pouvez poursuivre presque toutes les cuissons à feu plus doux. Une chaleur intense peut endommager le revêtement de l'ustensile.

- En raison de l'excellente rétention thermique de votre ustensile, les aliments et l'huile peuvent carboniser très rapidement.
- Mettez toujours de l'huile (adaptée à la cuisson) ou du beurre dans votre ustensile avant de le faire chauffer. Ne laissez pas un ustensile de cuisine vide sur un brûleur chaud ou chauffer à sec. Cela peut endommager le revêtement de l'ustensile.
- Lorsque vous cuisinez, utilisez des ustensiles en bois, en plastique ou en nylon résistant à la chaleur pour éviter de rayer la fonte émaillée. Évitez de couper des aliments dans vos ustensiles de cuisine en fonte.
- 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.
- Soulevez toujours l'ustensile de cuisson en fonte pour le déplacez, quel que soit le type de surface de cuisson. Le faire glisser pourrait endommager la surface de cuisson ou la base de l'ustensile.
- Utilisez un dessous-de-plat avant de poser votre ustensile de cuisson en fonte chaud sur une surface non protégée.

ENTRETIEN.

Nettoyage de votre poêle ou casserole et de son couvercle

- Vos ustensiles de cuisson en fonte ne passent pas au lave-vaisselle. Ne les lavez pas au lave-vaisselle pour qu'ils durent plus longtemps.
- Ne placez jamais un ustensile chaud sous l'eau froide. Laissez refroidir complètement votre ustensile de cuisine avant de le nettoyer, et

nettoyez-le soigneusement après chaque utilisation.

- Utilisez une éponge, un tampon en nylon ou une lavette pour nettoyer vos ustensiles de cuisson en fonte. Évitez les nettoyants pour four, la laine d'acier, les détergents abrasifs et l'eau de javel.
- Retirez les résidus alimentaires en plongeant votre ustensile de cuisine dans l'eau chaude pendant 15 à 20 minutes avant de la laver. Vous pouvez éliminer les résidus alimentaires avec une brosse douce ou un tampon en nylon. Lavez, rincez et séchez soigneusement.
- Vérifiez toujours que votre ustensile est propre avant de le ranger.

Rangement adéquat des ustensiles de cuisson en fonte émaillée

- Rangez vos ustensiles de cuisine en fonte dans un placard, à l'abri de l'humidité. Avec le temps, des traces de rouille peuvent apparaître sur le bord de votre ustensile de cuisine. Utilisez une brosse douce ou du papier de verre à grain fin pour éliminer les éventuelles taches de rouille, puis enduisez la zone d'huile de cuisson. Si des articles doivent être stockés pendant une longue période, placez une serviette en papier entre le couvercle et l'ustensile pour absorber l'humidité.
- En cas d'écaille ou de fissure accidentelle à l'intérieur ou l'extérieur de la fonte émaillée, vous devrez protéger la zone à chaque fois qu'elle sera mouillée pour éviter la formation de rouille. Enduisez d'huile de cuisson la surface exposée après avoir nettoyé et séché soigneusement l'ustensile. Essuyez tout excès d'huile avec du papier absorbant.

GARANTIE ET SERVICE.

Garantie de 30 ans 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, tels que les rayures, les déformations, les taches ou la décoloration des surfaces, ou tout autre dommage n'ayant pas d'incidence sur le bon fonctionnement de l'article.
2. Tout dommage dû à une manipulation incorrecte, à une surchauffe, à un accident, à une utilisation inadéquate, à un incendie, à une inondation, au vol, à un cas de force majeure, à la négligence, à la corrosion, à l'altération, à une exposition à des températures extrêmes ou au 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 transport 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, de grès, de verre ou de textile.
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 ; ceux-ci seront supportés par le client. Le service doit être assuré par un Centre de service agréé.
8. Toute détérioration des surfaces 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).

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES INDIRECTS.

Service clientèle

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

JETZT GEHT ES LOS.

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

ACHTUNG!

- Benutzen Sie beim Umgang mit heißem Kochgeschirr Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie Kochgeschirr in Gebrauch nie unbeaufsichtigt.
- Das emaillierte Kochgeschirr von KitchenAid ist bis zu 260°C backofengeeignet.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht in die Mikrowelle, da es hierdurch beschädigt wird.
- Tauchen Sie heißes Kochgeschirr aus Gusseisen nicht in kaltes Wasser und stellen Sie kaltes Kochgeschirr nicht auf eine heiße Herdplatte, da die Emaille durch den plötzlichen Temperaturwechsel springen oder anderweitig beschädigt werden kann.

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.

- Reinigen Sie das Produkt mit Spülmittel und heißem Wasser, bevor Sie es anschließend klar nachspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Unser Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen muss vor dem Erstgebrauch nicht eingebrannt werden.

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 aus Gusseisen sehr schnell auf. Achten Sie deshalb unbedingt darauf, keine hohe Hitzestufe zu verwenden und das Kochgeschirr bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt zu lassen.
- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte mit dem Durchmesser des Induktionskochfelds identisch sein. Wenn das Kochgeschirr zu klein ist, erkennt das Kochfeld es möglicherweise nicht und schaltet sich nicht ein.

Gebrauch des deckels

- Vermeiden Sie es, den Deckel extremen Temperaturschwankungen auszusetzen.
- Tauchen Sie den Deckel, wenn er heiß ist, nicht in kaltes Wasser.
- Versuchen Sie nicht, den Deckel abzunehmen, wenn sich darunter 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 Deckel nicht, wenn er Risse oder tiefe Kratzer

hat. Deckel mit Rissen oder tiefen Kratzern können plötzlich brechen. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst, um einen Ersatzdeckel zu bestellen.
- Legen Sie einen Deckel nicht direkt auf oder unter ein Heizelement.

Deckelgriffe
- Vergewissern Sie sich regelmäßig, dass sich Deckelgriffe nicht gelockert oder gelöst haben. Einen Deckelgriff, der sich gelockert hat, können Sie mit einem Schraubendreher wieder festziehen.

GEBRAUCH.

- Für die meisten Zubereitungsarten ist eine niedrige bis mittlere Heizstufe passend. Lassen Sie Gusseisenkochgeschirr immer langsam aufheizen, um eine gleichmäßige und optimale Garung zu erzielen.
- Benutzen Sie das Kochgeschirr auf einem Kochfeld, dessen Durchmesser dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs (weitestgehend) entspricht.
- 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.
- Achten Sie darauf, dass Kochgeschirr aus Gusseisen nicht trockenkocht. Bedecken Sie den Boden des Kochgeschirrs vor dem Erhitzen mit Flüssigkeit, Butter oder einem zum Kochen geeigneten Öl oder Fett.
- Verwenden Sie keine Sprühöle, Aerosole, Pumpsprays o. Ä. Solche Sprays können Ablagerungen verursachen, die sich nur schwer entfernen lassen.
- Lassen Sie das (zum Kochen geeignete) Öl/die Butter im Kochgeschirr

heiß werden, bevor Sie das Gargut dazugeben.

- Verwenden Sie möglichst immer eine niedrige bis mittlere Heizstufe. Versuchen Sie NICHT, das Aufheizen durch eine hohe Temperatureinstellung zu beschleunigen. Für die meisten Zubereitungsarten einschließlich Braten und Anbraten ist eine niedrige oder mittlere Heizstufe passend.
- Lassen Sie das Kochgeschirr immer langsam und vollständig aufheizen. Sobald das Kochgeschirr aufgeheizt ist, kann bei fast allen Zubereitungsarten auf einer niedrigeren Stufe weitergekocht werden. Sehr hohe Temperaturen können die Oberfläche des Kochgeschirrs beschädigen.
- Lebensmittel und Öle können aufgrund der hervorragenden Wärmespeicherung des Kochgeschirrs sehr schnell karbonisieren.
- Geben Sie vor dem Erhitzen immer ein (zum Kochen geeignetes) Öl oder Butter in das Kochgeschirr. Lassen Sie leeres Kochgeschirr nicht auf einer heißen Herdplatte stehen, und achten Sie darauf, dass es nicht trockenkocht, da hierdurch die Oberfläche des Kochgeschirrs beschädigt werden kann.
- Verwenden Sie beim Kochen Kochbesteck aus Holz, Kunststoff oder hitzebeständigem Nylon, um ein Verkratzen der Emaille zu vermeiden. Schneiden Sie keine Lebensmittel im Kochgeschirr.
- 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 Kochgeschirr aus Gusseisen immer an, wenn Sie es von der Herdplatte nehmen. Durch Verschieben auf dem Herd könnte das Kochfeld oder die Unterseite des Kochgeschirrs beschädigt werden.

- Verwenden Sie einen Untersetzer, wenn Sie heißes Kochgeschirr aus Gusseisen auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche stellen.

PFLEGE DES KOCHGESCHIRRS.

Reinigung

- Wir empfehlen, dass Sie Ihr Kochgeschirr aus Gusseisen ausschließlich von Hand waschen. Geben Sie es nicht in den Geschirrspüler, da hierdurch die Lebensdauer des Kochgeschirrs verkürzt wird.
- Halten Sie heißes Kochgeschirr auf keinen Fall unter fließend kaltes Wasser. Reinigen Sie Kochgeschirr aus Gusseisen nach jedem Gebrauch. Lassen Sie es vorher ganz abkühlen.
- Verwenden Sie bei der Handreinigung von Kochgeschirr aus Gusseisen einen Spülschwamm oder ein Spültuch. Vermeiden Sie Ofenreiniger, aggressive Spülmittel, Produkte mit Chlorbleiche und Scheuerschwämme aus Stahlwolle.
- Entfernen Sie hartnäckige Speisereste aus dem Kochgeschirr, indem Sie es vor dem Spülen 15 bis 20 Minuten lang in heißem Wasser einweichen. Verwenden Sie zur Reinigung einen weichen Schwamm oder einen weichen Scheuerschwamm aus Nylon. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie das Kochgeschirr gründlich ab.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Kochgeschirr sauber ist, bevor Sie es wegstellen.

Richtige Aufbewahrung von Kochgeschirr aus Gusseisen

- Bewahren Sie Kochgeschirr aus Gusseisen in einem trockenen Schrank auf. Mit der Zeit können sich an den Rändern des Kochgeschirrs Spuren von Rost zeigen. Entfernen Sie den Rost mit einer weichen Bürste oder feinkörnigem Schleifpapier, und reiben Sie anschließend den betroffenen

Bereich mit etwas Speiseöl ein. Bei längerer Lagerung ist es ratsam, ein Küchentuch aus Papier zwischen Deckel und Topf/Pfanne zu legen, das Feuchtigkeit aufnimmt.

- Wenn die Emaille auf der Innen- oder Außenseite versehentlich beschädigt worden ist, sollten Sie die betroffene Stelle jedes Mal, wenn sie nass wird, sorgfältig vor Rostbildung schützen. Reiben Sie die Stelle, nachdem Sie sie gründlich gereinigt und getrocknet haben, mit Speiseöl ein, und wischen Sie überschüssiges Öl mit Küchenkrepp ab.

GARANTIE UND SERVICE.

30-jährige 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, Steingut, Glas oder Textilien.
7. Ersatzprodukte oder -teile, die außerhalb Europas, des Nahen Ostens, Afrikas und des asiatisch-pazifischen Raums verwendet werden.
   Die Kosten für die Reparatur oder das Ersatzprodukt gehen in den genannten Ausschlussfällen zu Lasten des Kunden - es besteht keine Zahlungspflicht des Herstellers. 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 Kochgeschirrsets - hier wird nur das defekte Teil oder der defekte Artikel ersetzt.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR INDIREKTE SCHÄDEN.

Kundenservice

Fragen und Beratung: **international.kitchenaid.com**. Wählen Sie auf der Startseite Ihr Land aus und klicken Sie dann auf der deutschsprachigen KitchenAid-Website auf „Kundendienst“.

KOM I GANG.

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.

ADVARSLER.

- Brug grydelapper eller grillhandsker til håndtering af varme gryder og pander.
- Efterlad aldrig gryder og pander uden opsyn, mens de er i brug.
- KitchenAids emaljerede gryder og pander i støbejern er ovnfaste op til 260 °C.
- For at undgå skader må de ikke bruges i mikrobølgeovnen.
- Kom ikke varme støbejernsgryder og -pander i koldt vand, og sæt ikke kolde gryder og pander på en varm kogeplade. Dette kan forårsage temperaturchok, som kan medføre revner i emaljen eller afskalning af den.

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.
- Det er ikke nødvendigt at hærde emaljerede gryder og pander af

støbejern før brug.

Varmekilder

• Kan bruges på alle varmekilder, også induktion.

Anbefalinger til brug af induktionsegnede gryder og pander

• Induktionskomfurer udvikler en meget intensiv varme på meget kort tid. Pander opvarmes meget hurtigt på induktionskomfurer. Vær især omhyggelig med ikke at bruge høj varme, og efterlad aldrig gryder og pander uden opsyn, når de er i brug.
• Pandens eller grydens diameter skal svare til induktionselementets størrelse. Hvis panden eller gryden er for lille, registrerer elementet muligvis ikke panden/gryden og aktiveres dermed ikke.

Brug af glaslåget

• Undgå for store temperaturudsving ved brug af låg.
• Undgå at komme 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 låg, 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 låg direkte oven på eller direkte under varme- eller grillelementer.

Knopper

• Løse knopper – tjek jævnligt knopperne for at sikre, at de ikke er løse. Hvis en knop går løs, kan den strammes igen med en skruetrækker.

MADLAVNING.

- For at få det bedste resultat vælges lav til medium varme på komfuret. Lad panden varme gradvist op for at få en jævn og effektiv tilberedning.
- 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.
- Gryder og pander af støbejern er ikke velegnede til madlavning uden fedtstoffer. Før opvarmningen vælges en væske, olie (egnet til madlavning), fedt eller smør, som skal dække mindst bunden af panden.
- Undlad enhver form for oliespray, herunder aerosoler, mist- og pumpespray. Disse spray forårsager ophobning af rester, som kan være vanskelige at fjerne fra alle typer af køkkengrej.
- Lad olie/smør (egnet til madlavning) varme op i panden/gryden, inden du tilsætter andre ingredienser.
- Anvend kun lav og medium varm. UNDGÅ at accelerere opvarmningen ved at sætte varmen op. Medium og lav varme vil i de fleste tilfælde give de bedste resultater af madlavningen, herunder ved stegning og svitsning.
- Sørg for, at gryder og pander opvarmes langsomt og grundigt. Når først gryder og pander er varme, kan næsten al madlavning fortsættes ved lavere varme. Høj varme kan beskadige køkkengrejets overflade.
- Som følge af dine gryders og panders fremragende varmeledningsevne kan mad og olie meget hurtigt forkulle.
- Kom altid olie (egnet til madlavning) eller smør på panden, før den varmes op. En tom gryde eller pande må ikke stå på en varm kogeplade,

ligesom gryder heller ikke må koge tør. Det kan skade køkkengrejets overflade.

- Når du laver mad, skal du bruge køkkenredskaber af træ, plast eller varmebestandig nylon for at undgå at ridse det emaljerede støbejern. Skær ikke i maden, mens den er på støbejernspanden.
- 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.
- Løft altid støbejernsgryden eller -panden, når du flytter den fra komfuret, uanset type. Hvis du trækker gryden eller panden, kan det beskadige komfuret eller bunden af gryden eller panden.
- Brug en bordskåner, når du sætter varme støbejernsgryder eller -pander på en ubeskyttet overflade.

PLEJE AF DINE GRYDER OG PANDER.

Rengøring af gryder og pander

- Det anbefales, at du vasker dine pander og gryder af støbejern i hånden. For at gryder og pander skal holde længere, må de ikke kommes i opvaskemaskinen.
- Kom ikke varme gryder og pander under koldt vand. Lad altid gryder og pander af støbejern køle helt af, før de vaskes, og rengør dem omhyggeligt efter hver brug.
- Brug en svamp, nylonsvamp eller karklud, når du rengør gryder og pander af støbejern. Brug aldrig ovnrens, ståluld, skrappe rengøringsmidler eller klorinblegemiddel.
- Madrester kan fjernes ved at lade panden eller gryden stå i blød i varmt vand i 15 til 20 minutter, inden den vaskes af. Der kan benyttes en blød børste eller nylonsvamp til at fjerne madrester med. Vask, skyl, og tør

omhyggeligt.
- Sørg altid for, at gryder og pander er rene, inden du sætter dem på plads.

Korrekt opbevaring af gryder og pander af emaljeret støbejern
- Opbevar støbejernspander og -gryder i et tørt skab. Med tiden kan der optræde rust på kanterne af dit køkkengrej. Benyt en blød børste eller fint sandpapir til at fjerne rustpletter med, og smør herefter området med madlavningsolie. Hvis de skal opbevares gennem længere tid, lægges et stykke køkkenrulle mellem låg og gryde for at opsuge evt. fugt.
- Skulle du ved et uheld komme til at slå et stykke af emaljen på inder- eller ydersiden af støbejernet, eller opstår der revner, skal du beskytte området, hver gang det bliver vådt, for at undgå rustdannelse. Gnid madlavningsolie på den udsatte overflade, når du har rengjort og tørret gryden eller panden omhyggeligt. Fjern overskydende olie med køkkenrulle.

GARANTI OG SERVICE.

30 års garanti, der gælder i Europa, Mellemøsten, Afrika og Asien-Stillehavet. 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, 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 køkkengrejets funktion.
2. Skader forårsaget af uhensigtsmæssig brug, overopvarmning, uheld, misbrug, forkert brug, 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, 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, stentøj, glas eller tekstil.
7. Erstatningsprodukt eller reservedele 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 erstatning af hele sæt vil kun den defekte del eller genstand blive udskiftet.

PRODUCENTEN PÅTAGER SIG INTET ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

Kundeservice

Hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp, kan du gå ind på **international.kitchenaid.com**. Fra hovedsiden skal du vælge dit land og finde service/support/kontakt os-sektionen på det lokale KitchenAid-websted.

KOM I GÅNG.

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.

VARNINGAR.

- Använd grytlappar eller ugnsvantar när du hanterar varma kokkärl.
- Lämna aldrig kokkärl utan uppsikt när de används.
- KitchenAids emaljerade gjutjärnskärl är ugnssäkra upp till 260 °C.
- Använd inte i mikrovågsugn för att undvika skada.
- Lägg inte ned varma gjutjärnskärl i kallt vatten och ställ inte ett kallt kokkärl på en varm platta. Det kan skapa en värmechock som resulterar i att emaljen spricker eller lossnar.

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.
- För emaljerade gjutjärnskärl behövs ingen instekning före användning.

Värmekällor

• Säker att använda på alla matlagningsytor, inklusive induktion.

Rekommendationer för användning av kokkärl för induktion

• Induktionshällar utvecklar en mycket intensiv värme på väldigt kort tid. Gjutjärnskärl blir mycket snabbt varma på induktionshällar. Se särskilt upp med att inte använda hög värme och aldrig lämna kärlet utan tillsyn medan det används.
• 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 locket

• Undvik extrema temperaturförändringar när du använder lock.
• 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 lock som har sprickor eller repor. Om locket 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 värme- eller grillelement.

Knoppar

• Lösa knoppar – kontrollera regelbundet att knoppar inte sitter löst. Om en knopp har lossnat kan du dra åt knoppen med en skruvmejsel.

MATLAGNING.

- För bästa resultat använd låg till medelhög värme på hällen. Låt pannan värmas upp gradvis för jämn och effektiv kokning.
- Använd en platta som har ungefär lika stor diameter som det kokkärl du har valt.
- Vid matlagning på en gasspis justerar du flamman så att den inte slår upp längs kokkärlets sidor.
- Användning av lock vid matlagning minskar energiförbrukningen avsevärt.
- Gjutjärnspannor är inte lämpliga för matlagning utan vätska eller matfett. Före uppvärmning bör en vätska, olja (för matlagning), fett eller smör väljas för att minst täcka pannans botten.
- 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.
- Låt oljan/smöret (för matlagning) värmas upp i kokkärlet innan du lägger i maten.
- Använd endast inställningar på medelhög eller låg värme. Skynda INTE på förvärmningsprocessen genom att använda hög värme. Medelhög och låg värme ger bästa resultat för de flesta fall av matlagning, till exempel stekning och bryning.
- Låt kokkärlet värmas upp gradvis och fullständigt. När kokkärlet är varmt, kan nästan all matlagning fortsätta på lägre värme. Hög värme kan skada kokkärlets ytbehandling.
- På grund av ditt kokkärls utmärkta värmehållning kan mat och olja snabbt förkolna.
- Tillsätt alltid olja (för matlagning) eller smör i pannan före uppvärmning.

Lämna inte tomma kokkärl på en het platta och låt inte heller kokkärlet torrkoka. Det kan skada kokkärlets ytbehandling.

- Använd trä-, plast- eller värmetåliga nylonredskap vid matlagningen för att förhindra repor på emaljerat gjutjärn. Skär inte inuti gjutjärnskärlet.
- När du använder halogen-, keramik- eller induktionshäll bör du se till att hällen och kokkärlet är fria från småskräp så att hällens yta inte repas.
- Lyft alltid upp gjutjärnskärlet från alla typer av hällar när du flyttar det. Att dra kokkärlet över hällen kan skada hällen eller pannans botten.
- Lägg ett grytunderlägg eller en grytlapp under innan du placerar ett varmt gjutjärnskärl på en oskyddad yta.

HUR DU SKÖTER DITT KOKKÄRL.

Rengöra kokkärl och lock

- Handdisk rekommenderas för ditt gjutjärnskärl. Diska inte i maskin för längre hållbarhet.
- Spola inte varma kokkärl med kallt vatten. Se till att gjutjärnskärlet har kallnat innan du diskar det, och rengör det noga efter varje användning.
- Använd en svamp, nylondyna eller disktrasa vid rengöring av gjutjärnskärl. Använd inte ugnsrengöringsmedel, stålull, starka rengöringsmedel eller klorblekmedel.
- Matrester kan avlägsnas genom blötläggning med varmt vatten 15–20 minuter före diskning. En mjuk borste eller nylondyna kan användas för att ta bort matrester. Diska, skölj och torka noga.
- Se alltid till att kokkärlet är rent innan du ställer undan det

Förvara emaljerade gjutjärnskärl på lämpligt sätt

- Förvara gjutjärnskärl i ett torrt skåp. Med tiden kan spår av rost

uppkomma på kärlets kanter. Använd en mjuk borste eller ett fint sandpapper för att avlägsna rostfläckar och gnid sedan in området med matolja. Om kärlet ska förvaras under en längre tid, lägg en pappershandduk mellan locket och pannan för att absorbera fukt.

- Om du oavsiktligt gör ett hack/en spricka på insidan eller utsidan av emaljerat gjutjärn, måste du skydda området varje gång det är fuktigt för att undvika rost. Gnid in matolja på det utsatta stället efter att noggrant ha rengjort och torkat kärlet. Torka bort överflödig olja med en pappershandduk.

GARANTI OCH SERVICE.

30 års garanti 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 kan 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, 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, stengods, glas eller textil.
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 byts endast den felaktiga delen eller artikeln ut.

TILLVERKAREN ÅTAR SIG INTE ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Kundtjänst

Om du har frågor eller vill ha hjälp kan du besöka **international.kitchenaid.com**. Välj land på startsidan och gå sedan in på den lokala KitchenAid-webbplatsens avdelning service/support/kontakta oss.

PRIMEROS PASOS.

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.

ADVERTENCIAS.

- 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 de hierro fundido esmaltado de KitchenAid es apto para el horno hasta 260 °C.
- Para evitar dañarlo, no lo utilice en el microondas.
- No sumerja un utensilio de cocina de hierro fundido en agua fría, ni coloque un utensilio frío sobre un fogón caliente, ya que podría producirse un choque térmico que produzca grietas o estropee el esmalte.

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.

• No hace falta precurar los utensilios de hierro fundido esmaltados antes de utilizarlos.

Fuentes de calor

• Puede utilizarse en todo tipo de superficies de cocción, incluidas las placas de inducción.

Recomendaciones para utilizar su utensilio de cocina equipado con inducción

• Las placas de inducción generan un calor muy intenso en muy poco tiempo. Por tanto, en este tipo de placas el utensilio de cocina de hierro fundido se calentará con mucha rapidez. Asegúrese de no usar el fuego más alto, y nunca deje el utensilio de cocina desatendido mientras lo utiliza.
• 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

• Evite los cambios de temperaturas extremas cuando utilice tapas.
• No sumerja la tapa si está 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 que presenten grietas o arañazos. Si la tapa está agrietada o presenta 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 directamente sobre el fuego o la parrilla, ni debajo.

Asas

- Asas sueltas: revise periódicamente las asas para asegurarse de que no estén sueltas. Si un asa está suelta, apriétela con ayuda de un destornillador.

COCINAR.

- Para obtener los mejores resultados, use un fuego bajo o medio en la placa de cocción. Para cocinar de forma homogénea y eficiente, deje que el utensilio se caliente gradualmente.
- Cocine sobre un fuego que sea de un diámetro similar al del utensilio de cocina que ha seleccionado.
- Cuando cocine con una cocina de gas, ajuste la llama para que no queme los laterales exteriores del utensilio de cocina.
- Utilizar una tapa al cocinar reduce considerablemente el consumo de energía.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido no son ideales para cocinar en seco. Antes de cocinar, elija un líquido, aceite (de cocina), grasa o mantequilla para cubrir mínimamente la base del utensilio.
- 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.
- Deje que el aceite (de cocina) o la mantequilla se caliente en el utensilio de cocina antes de añadir los alimentos.
- Use solo fuegos bajos o medios. NO acelere el proceso de calentamiento utilizando un fuego alto. En general, conseguirá los mejores resultados con un fuego medio o bajo, incluso para freír o

sellar.

- Deje que el utensilio de cocina se caliente gradualmente y a fondo. Desde que esté caliente, prácticamente siempre podrá seguir cocinando a una temperatura más baja. Una temperatura elevada puede dañar el acabado del utensilio de cocina.
- Debido a la excelente retención del calor de su utensilio de cocina, el aceite y los alimentos pueden carbonizarse muy rápidamente.
- Ponga siempre suficiente aceite (de cocina) o mantequilla en el utensilio antes de cocinar. No deje un utensilio de cocina vacío en un fogón caliente, ni que el utensilio hierva en seco, ya que podría dañar su acabado.
- Al cocinar, use herramientas de madera, plástico o nailon resistente al calor para evitar arañazos en el hierro fundido esmaltado. No corte en el interior del utensilio de cocina de hierro fundido.
- Si utiliza placas halógenas, de cerámica o de inducción, asegúrese de que no hay residuos ni en la placa ni en su utensilio de cocina, para no rayar la superficie de la placa.
- Levante siempre el utensilio de cocina de hierro fundido cuando lo mueva por cualquier tipo de superficie de cocción, ya que deslizarlo podría dañar la superficie de cocción o la base del utensilio.
- Utilice un salvamanteles antes de colocar el utensilio de cocina de hierro fundido sobre una superficie no protegida.

CUIDADO DE SU UTENSILIO DE COCINA.

Limpieza del utensilio de cocina y la tapa

- Recomendamos lavar su utensilio de cocina de hierro fundido a mano. Para prolongar su durabilidad, no lo lave en el lavavajillas.
- No ponga un utensilio de cocina caliente bajo agua fría. Deje que el

utensilio de cocina de hierro fundido se enfríe del todo antes de lavarlo, y límpielo cuidadosamente después de cada uso.

- Use una esponja, un estropajo de nailon o un paño de cocina para limpiar el utensilio de cocina de hierro fundido. No utilice detergentes para horno, lana de acero, detergentes abrasivos ni lejías con cloro.
- Los restos de alimentos se pueden eliminar dejando el producto en remojo en agua caliente entre 15 y 20 minutos antes de lavarlo. Asimismo, puede utilizar un cepillo suave o una esponja de nailon para eliminar restos de alimentos. Lávelo, aclárelo y séquelo bien.
- Asegúrese siempre de que el utensilio de cocina esté limpio antes guardarlo.

Almacenamiento correcto de su utensilio de cocina de hierro fundido esmaltado

- Guarde su utensilio de cocina de hierro fundido en un armario seco. Con el tiempo pueden aparecer restos de óxido en el borde del utensilio de cocina. Use un cepillo suave o un papel de lija suave para retirar el óxido y, a continuación, frote la zona con aceite de cocina. Si va a guardar el utensilio de cocina durante un periodo de tiempo prolongado, coloque una servilleta de papel entre la tapa y el utensilio para absorber la humedad.
- En caso de que accidentalmente astille o agriete el interior o el exterior del hierro fundido esmaltado, tendrá que proteger la zona cada vez que se moje para evitar que se oxide. Después de limpiar y secar exhaustivamente la superficie expuesta, frote aceite de cocina sobre ella. Retire cualquier exceso de aceite con ayuda de una servilleta de papel.

GARANTÍA Y SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE.

30 años de garantía válida en Europa, Oriente Medio, África y 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 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, gres, vidrio o textil.

7. Los productos o piezas de repuesto en caso de utilizarse fuera de Europa, Oriente Medio, África y 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 FABRICANTE NO ASUME RESPONSABILIDAD ALGUNA POR LOS DAÑOS INDIRECTOS.

Atención al cliente

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, visite **international.kitchenaid.com**. En la página principal, seleccione su país para acceder al sitio web de KitchenAid de su país y conocer la información de contacto.

PER INIZIARE.

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.

AVVERTENZE.

- Utilizzare presine o guanti da forno per maneggiare pentole roventi.
- Mai lasciare pentole incustodite sui fornelli.
- Le pentole in ghisa smaltata KitchenAid possono essere utilizzate in forno fino a 260 °C.
- Per evitare di danneggiarle, non utilizzarle nel forno a microonde.
- Non immergere le pentole in ghisa bollenti nell'acqua fredda né mettere le pentole fredde su un fornello caldo. Ciò può causare shock termico, con conseguente screpolatura o perdita di smalto.

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.
- Per le pentole in ghisa smaltata, non è necessaria la stagionatura prima dell'uso.

Fonti di calore

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

Raccomandazioni per l'uso delle pentole adatte ai fornelli a induzione

• I fornelli a induzione sviluppano un calore intenso in pochissimo tempo. Le pentole in ghisa si riscaldano molto velocemente sui piani cottura a induzione. Prestare particolare attenzione a non utilizzare calore elevato e non lasciare mai le pentole incustodite quando sono sul fuoco.
• 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

• Evitare sbalzi di temperatura estremi quando si utilizzano i coperchi.
• 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 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 direttamente sopra o sotto elementi riscaldanti o della griglia.

Pomelli

• Pomelli allentati - verificare periodicamente i pomelli per accertarsi che

non siano allentati. Se li pomello si allenta, è possibile serrarlo di nuovo con un cacciavite.

CUCINARE.

- Per ottenere i migliori risultati, utilizzare una fonte di calore media. Lasciare riscaldare gradualmente la pentola per una cottura uniforme e perfetta.
- 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.
- Le pentole in ghisa non sono adatte per cotture asciutte. Prima di metterla su una fonte di calore, selezionare un liquido, olio (adatto alla cottura), grasso o burro che copra almeno il fondo della pentola.
- 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.
- Far scaldare l'olio (adatto alla cottura) o il burro nella pentola prima di aggiungere gli alimenti.
- Utilizzare solo temperature medie e basse. Non accelerare il processo di riscaldamento con calore ad alta temperatura. Le temperature medie e basse forniranno i migliori risultati per la maggior parte delle cotture, comprese la frittura e la rosolatura.
- Lasciare scaldare la pentola in modo graduale e completo. Una volta che le pentole sono calde, è possibile proseguire quasi tutta la cottura a temperature più basse. Il calore elevato può danneggiare la finitura delle

pentole.
- A causa dell'eccellente ritenzione di calore di queste pentole, il cibo e l'olio possono carbonizzarsi molto rapidamente.
- Mettere sempre dell'olio (adatto alla cottura) o del burro nella pentola prima di riscaldarla. Non lasciare una pentola vuota su un fornello caldo e non farla scaldare a secco. Questo può danneggiare le finiture della pentola.
- Durante la cottura, utilizzare utensili in legno, plastica o nylon resistente al calore per evitare di graffiare la ghisa smaltata. Non tagliare gli alimenti all'interno della pentola in ghisa.
- 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.
- Sollevare sempre le pentole in ghisa quando le si sposta da qualsiasi tipo di superficie del piano cottura. Far scorrere le pentole può danneggiare il piano di cottura o il fondo della pentola.
- Utilizzare un sottopentola o una presina sopra una superficie non protetta prima di poggiarvi pentole in ghisa roventi.

CORRETTA MANUTENZIONE DELLE PENTOLE.

Pulizia della pentola e del coperchio
- Si consiglia di lavare a mano la pentola in ghisa. Per una durata maggiore, non metterla in lavastoviglie.
- Non mettere una pentola calda sotto l'acqua fredda. Lasciare raffreddare completamente le pentole in ghisa prima di lavarle e pulirle accuratamente dopo ogni utilizzo.
- Utilizzare una spugna, una paglietta in nylon o uno strofinaccio per pulire

le pentole in ghisa; non utilizzare sgrassatori per forni, lana d'acciaio, detersivi aggressivi o candeggina.

- I residui di cibo si possono rimuovere immergendoli in acqua tiepida per 15-20 minuti prima del lavaggio. È possibile utilizzare una spazzola morbida o una paglietta in nylon per rimuovere i depositi di cibo. Lavare, risciacquare e asciugare accuratamente.
- Accertarsi SEMPRE che la pentola sia pulita prima di riporla.

Come riporre correttamente le pentole in ghisa smaltata

- Riporre le pentole in ghisa in un mobile asciutto. Con il passare del tempo, possono comparire tracce di ruggine sul bordo delle pentole. Utilizzare una spazzola morbida o carta vetrata fine per rimuovere eventuali macchie di ruggine, quindi strofinare l'area con olio da cucina. Se le pentole vengono riposte per un lungo periodo di tempo, posizionare un tovagliolo di carta tra il coperchio e la casseruola per assorbire l'umidità.
- In caso di rottura/scheggiatura accidentale dell'interno o dell'esterno in ghisa smaltata, è necessario proteggere l'area ogni volta che si bagna per evitare che si arrugginisca. Strofinare l'olio da cucina sulla superficie esposta dopo aver pulito e asciugato accuratamente la pentola. Rimuovere l'olio in eccesso con un tovagliolo di carta.

GARANZIA E ASSISTENZA.

La garanzia di 30 anni 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 ad 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, gres, vetro o tessuto.
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, solo l'articolo difettoso sarà sostituito.

IL PRODUTTORE NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Servizio clienti

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

PIERWSZE KROKI.

Zależy nam na tym, aby pomóc Ci przygotowywać pyszne potrawy dla rodziny i przyjaciół przez długie lata. Aby 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.

OSTRZEŻENIA.

- Obchodząc się z gorącym naczyniem, używaj uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych.
- Nigdy nie zostawiaj naczynia bez nadzoru podczas jego użytkowania.
- Emaliowanych naczyń żeliwnych KitchenAid można bezpiecznie używać w piekarniku w temperaturach do 260°C.Aby uniknąć uszkodzeń, naczyń nie należy używać w kuchence mikrofalowej.
- Nie wolno zanurzać gorących naczyń żeliwnych w zimnej wodzie ani kłaść zimnych naczyń na gorącym palniku. Może to spowodować szok termiczny, a w jego wyniku pękanie lub odpadanie emalii.

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 je i dokładnie osuszyć miękką szmatką.
- Sezonowanie emaliowanych naczyń żeliwnych przed użyciem nie jest

wymagane.

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. W związku z tym na płytach indukcyjnych żeliwne naczynia nagrzewają się bardzo szybko. Należy szczególnie uważać, aby nie ustawiać wysokiej temperatury i nigdy nie pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas gotowania.
- 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 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 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 kładź pokrywek bezpośrednio na elementach grzejnych lub bezpośrednio pod nimi.

Uchwyty

- Luźne uchwyty — regularnie sprawdzaj uchwyty, aby upewnić się, że nie są poluzowane. Poluzowany uchwyt można dokręcić śrubokrętem.

GOTOWANIE.

- Aby uzyskać najlepsze wyniki, stawiaj naczynie na małym lub średnim ogniu. Stopniowo nagrzewaj patelnię, aby zapewnić równomierne i wydajne 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.
- Naczynia żeliwne nie nadają się do przygotowywania potraw na sucho (bez wody lub tłuszczu). Przed rozgrzaniem naczynia wybierz płyn, olej (nadający się do gotowania), tłuszcz lub masło, aby przykryć co najmniej dno garnka.
- Nie stosować żadnych olejów w spreju, w tym aerozoli, mgiełek i sprejów na pompkę. Tego typu spreje powodują gromadzenie się osadu trudnego do usunięcia ze wszystkich rodzajów naczyń do gotowania.
- Przed włożeniem jedzenia należy zawsze poczekać, aż masło lub olej (nadający się do gotowania) rozgrzeje się w naczyniu.
- Ustawiaj tylko średnią lub niską temperaturę. NIE przyspieszaj gotowania, ustawiając wysoką temperaturę. Średnie i niskie temperatury zapewnią najlepsze rezultaty przy przygotowywaniu większości dań, w tym podczas smażenia i pieczenia.
- Poczekaj, aż całe naczynie stopniowo się rozgrzeje. Gdy naczynie

będzie już gorące, prawie wszystkie potrawy można będzie dalej gotować na niższych ustawieniach. Wysoka temperatura może spowodować uszkodzenie wykończenia naczynia.

- Ze względu na doskonałe utrzymywanie ciepła przez naczynie potrawy i olej mogą się bardzo szybko spalić.
- Zawsze wlewaj olej (odpowiedni do gotowania) lub wkładaj masło na patelnię, zanim zaczniesz ją rozgrzewać. Nie wolno zostawiać pustego naczynia na gorącym palniku ani doprowadzać do całkowitego wygotowania się jego zawartości. Może to doprowadzić do uszkodzenia wykończenia naczynia.
- Podczas gotowania używaj drewnianych, plastikowych lub żaroodpornych nylonowych przyborów kuchennych, aby zapobiec zarysowaniu emalii na naczyniu kuchennym. Nie należy niczego kroić wewnątrz naczynia żeliwnego.
- Należy pamiętać, by przy gotowaniu na kuchenkach halogenowych, ceramicznych i indukcyjnych kuchenka oraz naczynie były czyste, aby nie zarysować powierzchni płyty.
- Zawsze podnoś żeliwne naczynie przy przenoszeniu go na jakimkolwiek typie płyty kuchennej. Przesuwanie naczynia może spowodować uszkodzenie płyty grzejnej lub dna naczynia.
- Zanim umieścisz gorące naczynie żeliwne na niezabezpieczonej powierzchni, połóż na nią podkładkę pod gorące garnki lub trójnóg.

DBANIE O NACZYNIA KUCHENNE

Czyszczenie naczynia i pokrywki

- Zaleca się ręczne zmywanie naczyń żeliwnych. By przedłużyć ich trwałość, nie myj ich w zmywarce.
- Nie wolno wkładać gorących naczyń do zimnej wody. Po każdym użyciu naczynie żeliwne należy pozostawić, aż ostygnie, po czym dokładnie je umyć.
- Do mycia naczyń żeliwnych używaj gąbki, myjki nylonowej lub ścierki do naczyń. Nie używaj środków do czyszczenia piekarników, wełny stalowej, ostrych detergentów ani wybielaczy zawierających chlor.
- Resztki jedzenia można usunąć przez namoczenie w ciepłej wodzie przez 15 do 20 minut przed zmywaniem. Aby usunąć utrzymujące się resztki jedzenia, można użyć miękkiej szczotki lub nylonowej myjki. Następnie naczynie należy umyć, wypłukać i dokładnie osuszyć.
- Przed schowaniem naczynia należy sprawdzić, czy na pewno jest czyste.

Właściwe przechowywanie emaliowanych naczyń żeliwnych

- Naczynia żeliwne należy przechowywać w suchej szafce. Z biegiem czasu na krawędzi naczynia mogą pojawić się ślady rdzy. Aby usunąć wszelkie ślady rdzy, użyj miękkiej szczotki lub drobnego papieru ściernego, a następnie przetrzyj to miejsce olejem spożywczym. Jeśli naczynia mają być przechowywane przez dłuższy czas, włóż ręcznik papierowy między pokrywkę a naczynie, aby wchłaniał wilgoć.
- W razie przypadkowego odpryśnięcia lub pęknięcia emaliowanego żeliwa wewnątrz lub na zewnątrz naczynia, należy każdorazowo zabezpieczać to miejsce, jeśli zostanie zamoczone, aby uniknąć

rdzewienia. Po dokładnym wyczyszczeniu i wysuszeniu naczynia, odsłoniętą powierzchnię należy natrzeć olejem spożywczym. Nadmiar oleju należy zetrzeć ręcznikiem papierowym.

GWARANCJA I SERWIS.

30-letnia gwarancja 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 farbach, emaliach, metalach, tworzywach sztucznych, silikonie, ceramice, kamionce, szkle lub tekstyliach.
7. Wymiana produktu lub części w przypadku użytkowania poza Europą, Bliskim Wschodem, Afryką i 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 zestawów, wymianie podlega wyłącznie wadliwa część lub element.

PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY POŚREDNIE.

Dział obsługi klienta

Jeśli masz pytania lub potrzebujesz pomocy, odwiedź stronę **international.kitchenaid.com**. Na stronie głównej wybierz swój kraj i znajdź sekcję serwis / wsparcie / kontakt na lokalnej stronie internetowej KitchenAid.

KitchenAid

© 2023. 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.
© 2023. 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.
© 2023. 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.
© 2023. 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.
© 2023. 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.
© 2023. Med ensamrätt. KITCHENAID och den stående mixerns formgivning är varumärken i USA och på andra håll. Tillverkas på licens av The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Begränsad garanti av tillverkaren.
© 2023. 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.
© 2023. Tutti i diritti riservati. KITCHENAID e il disegno del robot da cucina sono marchi registrati negli Stati Uniti e altrove. Fabbricato su licenza da The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garanzia limitata fornita dal produttore.
© 2023. 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.

1400025383