KitchenAid

Stainless Steel Non-Stick Cookware

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

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

IMPORTANT.

- Use potholders or oven mitts when handling hot cookware.
- Never leave cookware unattended while in use.
- KitchenAid cookware is oven safe up to 220°C, glass lid included
- To avoid damage to the cookware, do not use under the grill.
- To avoid damage, do not use in the microwave.

USING YOUR COOKWARE.

Before First Use
- Remove all packaging materials and labels. Please recycle properly.
- Wash in warm soapy water; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

Heat Sources
Safe for use on all cooking surfaces, including induction.

Recommendations for use of induction equipped cookware
- Induction cooktops develop a very intense heat in a very short time. Cookware equipped with induction technology will heat up very quickly on induction cooktops.

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

Using the Glass Lid
- Avoid extreme temperature changes when using glass lids.
- Do not submerge a hot lid in cold water.
- If a lid vacuum occurs, do not attempt to remove the lid. First, turn off the heat source and move the entire pan away from the burner. Then, slowly release the lid.
- Do not use glass lids that have cracks or scratches. If your lid is cracked or has deep scratches, breakage can occur spontaneously. Please contact the Customer Service to order a new lid.
- Do not place glass lids directly on top of or directly under heating elements.

Handles and Knobs
- Loose handles – periodically check handles and knobs to be sure they are not loose. If the handles become loose, do not try to repair them. Please contact Customer Service for a replacement.
- Handle position when cooking: position pans so that handles are not over other hot burners and do not allow handles to extend beyond the edge of the stove where they can be knocked off.
- The stainless steel handles are oven safe up to 220°C. Always use potholders or oven mitts when handling hot cookware.

COOKING.

- Cook on a burner that is similar in base diameter to the cookware you have selected.
- When cooking on a gas stove, adjust the flame so it does not flare up the sides of the cookware, otherwise the handles will become hot.
- Use of a lid when cooking considerably reduces energy consumption.
- Use your cookware at low to medium settings. High heat can damage the cookware finish – high heat settings are only suggested for boiling water.
- We recommend using oil or butter when cooking. Remember, some oils and fats burn at lower temperatures. Use oils and fats that have a high smoke point. If cooking with oil, add room temperature oil to preheated cookware.
- Do not use any type of oil sprays, including aerosols, mist and pump sprays. These sprays can cause residue build-up that is difficult to remove from all types of cookware.
- Do not rush the preheating process by using high heat.
- Allow the oil/butter to heat up in the cookware before adding food.
- Never use metal utensils on any non-stick surface. Plastic, rubber or wooden utensils are recommended to protect your cookware's non-stick finish. Do not cut inside the cookware.
- When using halogen, ceramic and induction hobs, ensure that your hob and cookware are free from debris so as not to scratch the hob's surface.
- Never shuffle or drag pans across the stove top during cooking as this may cause scratching. Always lift the pan.

CARING FOR YOUR COOKWARE.

Cleaning cookware

- Allow cookware to air cool, and clean thoroughly after every use.
- Do not put hot cookware under cold water. Allow the cookware to cool completely.
- This KitchenAid cookware is dishwasher safe. For best results in the dishwasher, use the manufacturer's recommended dishwasher detergents and cycles. To extend the life of your non-stick cookware, hand washing with hot, soapy water is recommended
- Slight discolorations on stainless steel can occur over time, this is normal. Overheating may cause brown or blue stains on your cookware. Exposure to salt, moisture or acidic foods can also cause white spots or white film on your cookware. Additionally, other items also cleaned in the dishwasher at same time (knives, cutlery/flatware) can leave small spots of corrosion on cookware. On stainless steel surfaces – polishing may remove these stains and spots. To polish your pans use a soft cloth and lemon juice or vinegar or a stainless steel cleaner and rub with a circular motion. Wash, rinse and dry.
- Use a sponge or dishcloth when hand cleaning cookware; do not use oven cleaners, harsh detergents, chlorine bleach, steel wool or nylon scrubbing pads. Hand dry with a soft towel.
- Do not gouge the non-stick coating.
- Do not soak your cookware for long periods of time.
- Always ensure the cookware is clean before storing.

Cleaning the Glass Lid

- Never use metal utensils, sharp instruments, oven cleaners, or other

harsh abrasives that may damage or weaken the glass.
- Glass lids may be washed in the dishwasher. You can also wash lids in hot, soapy water; then dry immediately to avoid water spots.

Storing cookware Properly
- Storing cookware along with other metal implements can cause scratches or chipping in the surface of the non-stick coating.
- Always nest your clean KitchenAid cookware carefully. The usage of pan protectors is recommended.

WARRANTY AND SERVICE.

KitchenAid cookware warranty
KitchenAid cookware Limited Lifetime Warranty valid in Europe, Middle East, Africa and Asia Pacific. Manufactured under license by The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Limited Warranty provided by manufacturer.

Damage upon receipt:
If the product is found to be defective upon receipt and examination, Manufacturer will provide product or part replacement with an identical or similar item. This warranty is limited to the original consumer upon presentation of a dated proof of purchase, and coverage is not transferrable.

What is not covered by this warranty:
1. Damage from ordinary wear and tear such as scratches, dents, stains or discoloration to all surfaces including non-stick coatings or other

damage that does not impair the function of the cookware.
2. Damage due to improper handling, overheating, accident, abuse, misuse, fire, flood, theft, acts of God, neglect, corrosion, modification, exposure to extreme temperatures or failure to follow the manufacturer's use and care instructions.
3. Damage or breakage of pans or lids due to dropping or impact.
4. Shipping, freight or insurance fees to deliver replacement parts or return defective products to an Authorized Customer Service Center.
5. Use of this product in commercial applications.
6. Minor imperfections or blemishes due to variations in paint, enamel, metals, plastic, silicone, ceramic or glass.
7. Replacement product or parts when used outside Europe, Middle East, Africa and Asia Pacific. Manufacturer will not pay for: the cost of repair or replacement under the excluded circumstances shall be borne by the customer. Service must be provided by an Authorized Customer Service Center.
8. Surfaces damage due to chemical interaction or cleaning agents including but not limited to scouring pads, abrasive cleaners or automatic dishwashers.
9. Replacement of cookware sets, only the defective part or item will be replaced. The cost of repair or replacement under the excluded circumstances. In this instance all costs shall be borne by the customer.

MANUFACTURER DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Customer Service
In UK, Ireland, France, Belgium, Netherlands, Germany, Austria, Italy, Sweden, Denmark, Finland, Norway:

For any questions, or to find the nearest Authorized Customer Service Center, please find our contact details below:

✆ 00800 38104026
@ www.kitchenaid.eu
✉ Mail address:

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

For all other countries: international.kitchenaid.com

WILLKOMMEN IN DER WELT VON KITCHENAID.

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

WICHTIG.

- Benutzen Sie beim Umgang mit heißem Kochgeschirr Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie Kochgeschirr in Gebrauch nie unbeaufsichtigt.
- Das Kochgeschirr von KitchenAid (einschließlich Glasdeckel) ist bis zu 220°C ofenfest.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht direkt unter den Backofengrill, da es hierdurch beschädigt werden könnte.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht in die Mikrowelle, um Beschädigungen zu vermeiden.

GEBRAUCH DES KOCHGESCHIRRS.

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

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

Empfehlungen für den Gebrauch von Induktionskochgeschirr
- Induktionsherde erzeugen in sehr kurzer Zeit eine sehr starke Hitze. Auf Induktionskochfeldern heizt sich Kochgeschirr mit Induktionstechnologie sehr schnell auf.
- 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 Glasdeckels
- Vermeiden Sie es, den Glasdeckel extremen Temperaturschwankungen auszusetzen.
- Tauchen Sie den Deckel, wenn er heiß ist, nicht in kaltes Wasser.
- Versuchen Sie nicht, den Deckel abzunehmen, wenn sich im Kochgeschirr ein Vakuum gebildet hat. Schalten Sie in diesem Fall zunächst die Herdplatte aus und nehmen Sie das Kochgeschirr mitsamt Deckel von der Platte. Heben Sie dann den Deckel langsam ab.
- Verwenden Sie einen Glasdeckel nicht, wenn er Risse oder Kratzer hat. Glasdeckel mit Rissen oder tiefen Kratzern können plötzlich brechen. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst, um einen Ersatzdeckel zu bestellen.
- Legen Sie einen Glasdeckel nicht direkt auf oder unter ein Heizelement.

Stiele, Griffe und Deckelgriffe
- Vergewissern Sie sich regelmäßig, dass sich Stiele/Griffe/Deckelgriffe

nicht gelockert oder gelöst haben. Ist dies der Fall, versuchen Sie nicht, selbst eine Reparatur vorzunehmen. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst, um Ersatz zu bestellen.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld steht, dass der Stiel nicht über andere Wärmequellen oder über den Rand des Herds ragen, so dass es jemand versehentlich umstoßen kann.
- Die Griffe sind aus Edelstahl und bis zu 220°C ofenfest. Benutzen Sie beim Umgang mit heißem Kochgeschirr immer Topflappen oder Ofenhandschuhe.

GEBRAUCH.

- Benutzen Sie das Kochgeschirr auf einem Kochfeld, dessen Durchmesser dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs entspricht oder zumindest nahe kommt.
- Stellen Sie, wenn Sie einen Gasherd benutzen, die Flamme so ein, dass sie nicht an den Seiten des Kochgeschirrs hochschlägt, da sonst die Griffe heiß werden.
- Sie können den Energieverbrauch erheblich senken, wenn Sie beim Kochen einen Deckel verwenden.
- Benutzen Sie das Kochgeschirr möglichst bei niedrigen bis mittleren Herdtemperaturen. Durch zu hohe Temperaturen kann die Oberfläche des Kochgeschirrs beschädigt werden. Eine hohe Temperatureinstellung wird nur zum Wasserkochen empfohlen.
- Wir empfehlen, zum Garen etwas Öl oder Butter in das Kochgeschirr zu geben. Denken Sie daran, dass einige Öle und Fette schon bei niedrigen Temperaturen verbrennen. Verwenden Sie möglichst Öle und Fette mit einem hohen Rauchpunkt. Bei Verwendung von Öl sollte dieses Raumtemperatur haben, wenn Sie es in das vorgeheizte

Kochgeschirr geben.
- Verwenden Sie keine Sprühöle, Aerosole, Pumpsprays o. Ä. Solche Sprays können Ablagerungen verursachen, die sich nur schwer vom Kochgeschirr entfernen lassen.
- Versuchen Sie nicht, das Vorheizen durch eine hohe. Temperatureinstellung zu beschleunigen.Temperatureinstellung zu beschleunigen.
- Lassen Sie das Öl/die Butter im Kochgeschirr heiß werden, bevor Sie das Gargut dazugeben.
- Oberflächen mit Antihaftbeschichtung können durch Kochbesteck aus Metall beschädigt werden. Verwenden Sie Kochbesteck aus Kunststoff, Gummi oder Holz.
- Achten Sie darauf, nicht mit einem Messer in der Pfanne zu schneiden.
- Wenn Sie das Kochgeschirr auf einem Herd mit Halogen-, Ceran- oder Induktionskochfeldern benutzen, sollten Sie darauf achten, dass die Herdoberfläche und die Unterseite des Kochgeschirrs sauber sind, um das Kochfeld nicht zu verkratzen.
- Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie sie auf ein anderes Kochfeld umsetzen wollen, um Kratzer im Kochfeld zu vermeiden.

PFLEGE DES KOCHGESCHIRRS.

Reinigung
- Lassen Sie Ihr Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen.
- Halten Sie heißes Kochgeschirr auf keinen Fall unter fließend kaltes Wasser, sondern lassen Sie es zunächst ganz abkühlen.
- Dieses Kochgeschirr von KitchenAid ist spülmaschinenfest. Verwenden Sie für eine optimale Maschinenreinigung das vom

Spülmaschinenhersteller empfohlene Geschirrspülmittel und Reinigungsprogramm. Wir empfehlen eine Reinigung per Hand mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel, um die Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs (mit Antihaftbeschichtung) zu verlängern.
- Edelstahloberflächen können sich im Laufe der Zeit leicht verfärben, was jedoch normal ist. Durch Überhitzung können braune oder blaue Flecken auf Ihrem Kochgeschirr entstehen. Durch den Kontakt mit Salz, Feuchtigkeit und säurehaltigen Lebensmitteln können sich weiße Flecken oder Beläge auf Ihrem Kochgeschirr bilden. Zudem können andere Gegenstände, die gleichzeitig im Geschirrspüler gereinigt werden (wie z. B. Messer oder Besteck), kleine Rostflecken auf dem Kochgeschirr hinterlassen. Diese Flecken können durch Polieren von Edelstahloberflächen entfernt werden. Verwenden Sie zum Polieren von Kochgeschirr ein weiches Tuch und etwas Zitronensaft/Essig/ Edelstahlreiniger und reiben Sie in kreisenden Bewegungen über die Oberfläche, bevor Sie es spülen, mit klarem Wasser nachspülen und abtrocknen.
- Verwenden Sie bei der Reinigung per Hand einen Spülschwamm oder ein Spültuch. Vermeiden Sie Ofenreiniger, aggressive Spülmittel, Produkte mit Chlorbleiche und Scheuerschwämme aus Stahlwolle oder Nylon. Trocknen Sie das Kochgeschirr nach dem Spülen mit einem weichen Handtuch ab.
- Beschädigen Sie die Antihaftbeschichtung nicht.
- Weichen Sie Ihr Kochgeschirr vor dem Spülen nicht zu lange ein.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Kochgeschirr sauber ist, bevor Sie es wegstellen.

Reinigung des Glasdeckels

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

Richtige Aufbewahrung

- Wenn Kochgeschirr zusammen mit anderen metallischen Utensilien gelagert wird, kann dies die Antihaftbeschichtung beschädigen (Kratzer, Abplatzungen).
- Stapeln Sie Ihr gesäubertes Kochgeschirr von KitchenAid immer sorgfältig. Wir empfehlen, hierbei einen geeigneten Stapelschutz zu verwenden.

GARANTIE UND SERVICE.

Garantie auf Kochgeschirr von KitchenAid

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

Produkt beschädigt bei Erhalt:

Wenn das Produkt bei Erhalt beschädigt ist, wird der Hersteller das Produkt oder den beschädigten Teil davon durch einen identischen oder

ähnlichen Artikel ersetzen. Diese Garantie gilt nur für den Erstkäufer, der Ansprüche durch Vorlage eines datierten Kaufbelegs geltend machen kann. Die Garantie ist nicht übertragbar.

Diese Garantie gilt nicht für:

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

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

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR INDIREKTE SCHÄDEN.

Kundenservice
In Großbritannien, Irland, Frankreich, Belgien, den Niederlanden, Deutschland, Österreich, Italien, Schweden, Dänemark, Finnland und Norwegen:

Wenn Sie Fragen haben oder ein autorisiertes Kundenservicecenter in Ihrer Nähe suchen, können Sie sich über die Kontaktdaten unten an uns wenden:

00800 38104026
www.kitchenaid.eu
Postanschrift:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Für alle anderen Länder: international.kitchenaid.com

BIENVENUE DANS L'UNIVERS DE KITCHENAID.

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

ATTENTION.

- Utilisez des maniques ou des gants isolants pour manipuler des ustensiles de cuisine chauds.
- Ne laissez jamais une poêle ou casserole sur le feu sans surveillance.
- Les poêles et casseroles KitchenAid résistent au four jusqu'à 220°C, couvercle en verre compris.
- Pour éviter d'endommager votre ustensile de cuisine, ne le placez pas sous le gril.
- Pour éviter d'endommager votre ustensile de cuisine, ne le placez pas dans le four à micro-ondes.

MODE D'EMPLOI.

Avant la première utilisation
- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Merci de les recycler correctement.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et séchez au moyen d'un chiffon doux.

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

Conseils d'utilisation sur une source de chaleur à induction
- Les cuisinières à induction génèrent une chaleur intense en un laps de temps très court. Les poêles et casseroles équipées de notre technologie d'induction innovante chauffent très rapidement sur une plaque à induction.
- 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 en verre.
- Ne plongez pas un couvercle chaud dans de l'eau froide.
- Si un vide se forme sous le couvercle, ne tentez pas de le retirer. Coupez la source de chaleur et retirez l'ustensile complet de la plaque de cuisson. Ensuite, soulevez lentement le couvercle.
- N'utilisez pas un couvercle en verre fendu ou rayé. Un couvercle fendu ou profondément rayé peut se briser spontanément. Contactez le service clientèle pour commander un nouveau couvercle.
- Ne placez pas un couvercle en verre directement sur ou sous une source de chaleur.

Poignées et boutons
- Poignées mal fixées : vérifiez régulièrement vos poignées et boutons pour vous assurer qu'ils sont bien fixés. Si une poignée se desserre,

n'essayez pas de la réparer. Contactez le service client pour la remplacer.
- Position de la poignée pendant la cuisson : placez votre ustensile de façon à ce que ses poignées ne surplombent pas une source de chaleur et ne dépassent pas du bord de la cuisinière afin d'éviter de les accrocher.
- Les poignées en acier inoxydable résistent au four jusqu'à 220°C. Veillez à toujours utiliser des maniques ou des gants isolants pour manipuler des ustensiles de cuisine encore chauds.

CUISSON.

- Cuisinez sur une source de chaleur dont le diamètre est identique à celui de votre ustensile.
- Si vous cuisinez au gaz, réglez la flamme de manière à ce qu'elle ne dépasse pas les côtés de l'ustensile. Vous éviterez ainsi de faire chauffer les poignées.
- L'utilisation d'un couvercle lors de la cuisson permet de réduire considérablement la consommation d'énergie.
- Chauffez votre ustensile à feu doux à modéré. Une chaleur intense peut abîmer la finition et n'est donc recommandée que pour faire bouillir de l'eau.
- Nous recommandons de cuisiner à l'huile ou au beurre. N'oubliez pas que certaines huiles et matières grasses brûlent à basse température. Utilisez des huiles et matières grasses ayant un point de fumée élevé. Si vous cuisinez à l'huile, versez de l'huile à température ambiante dans l'ustensile préchauffé.
- Évitez les huiles en spray (aérosols, vaporisateurs ou autres produits du même type). Ils peuvent former un dépôt de résidus difficile à éliminer,

EN DE FR NL

quel que soit l'ustensile.
- N'accélérez pas le préchauffage en réglant la source de chaleur sur feu vif.
- Laissez l'huile/le beurre chauffer dans la casserole ou la poêle avant d'ajouter les aliments.
- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal sur une surface antiadhésive. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en plastique, en caoutchouc ou en bois pour protéger le revêtement antiadhésif de vos poêles et casseroles. Évitez de couper des aliments dans vos poêles et casseroles.
- Quand vous utilisez une cuisinière halogène, céramique ou à induction, assurez-vous que les surfaces de la cuisinière et de votre poêle ou casserole sont parfaitement propres afin de ne pas rayer la surface de la cuisinière.
- Ne tirez jamais une casserole ou une poêle sur la surface de la cuisinière en cours de cuisson, car cela pourrait la griffer. Soulevez-les.

ENTRETIEN.

Nettoyage de votre poêle ou casserole
- Laissez votre ustensile refroidir à température ambiante et nettoyez-le en profondeur après chaque utilisation.
- Ne placez jamais un ustensile chaud sous l'eau froide. Laissez l'ustensile refroidir complètement.
- Cet article KitchenAid peut passer au lave-vaisselle. Pour des résultats optimaux, appliquez les cycles et produits recommandés par le fabricant du lave-vaisselle. Afin de prolonger la durée de vie de vos casseroles et poêles (antiadhésives), il est conseillé de les laver à l'eau chaude savonneuse.

- De légères décolorations peuvent apparaître au fil du temps sur l'acier inoxydable : c'est normal. Une chaleur excessive peut provoquer l'apparition de taches brunâtres ou bleuâtres sur votre ustensile. L'exposition au sel, à l'humidité ou à des aliments acides peut également provoquer l'apparition de taches blanches ou d'un film blanc sur votre ustensile de cuisine. De plus, d'autres articles nettoyés en même temps au lave-vaisselle (couteaux, couverts) peuvent faire apparaître de petites taches de corrosion sur votre article de cuisine. Sur les surfaces en acier inoxydable, vous pouvez éliminer ces tâches en astiquant légèrement l'ustensile. Pour astiquer vos poêles et casseroles, utilisez un chiffon doux et du jus de citron ou du vinaigre ou encore un nettoyant pour acier inoxydable, et frottez votre ustensile dans un mouvement circulaire. Lavez, rincez et séchez.
- Utilisez une éponge ou une lavette si vous nettoyez votre ustensile à la main ; évitez les décapants, les détergents abrasifs, les produits contenant du chlore, la laine d'acier et les tampons à récurer en nylon. Séchez à la main à l'aide d'un chiffon doux.
- Ne rayez pas le revêtement antiadhésif.
- Ne laissez pas votre ustensile à tremper pendant une période prolongée.
- Vérifiez toujours que votre ustensile est propre avant de le ranger.

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

Rangement de votre article de cuisine

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

GARANTIE ET SERVICE.

Garantie sur les articles de cuisine KitchenAid

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

Dommages à la réception :

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

Cette garantie ne couvre pas :

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

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES INDIRECTS.

Service clientèle
Au Royaume-Uni, en Irlande, en France, en Belgique, aux Pays-Bas, en Allemagne, en Autriche, en Italie, en Suède, au Danemark, en Finlande et en Norvège :

Pour toute question ou pour trouver le Centre de service agréé le plus proche, vous pouvez nous contacter aux coordonnées suivantes :

00800 38104026
www.kitchenaid.eu
Adresse postale:

KitchenAid Europa, Inc.
Boîte postale 19
B-2018 ANVERS 11
BELGIQUE

Pour tous les autres pays: international.kitchenaid.com

WELKOM IN DE WERELD VAN KITCHENAID.

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

BELANGRIJK.

- Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten.
- Laat je kookgerei tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- KitchenAid-kookgerei is ovenbestendig tot 220°C, ook het glazen deksel.
- Niet gebruiken onder de grill om beschadiging te voorkomen.
- Niet gebruiken in de magnetron om beschadiging te voorkomen.

GEBRUIK VAN JE KOOKGEREI.

Vóór het eerste gebruik
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten. Recycleer ze op een correcte manier.
- Maak het product schoon met warm zeepsop en spoel af. Droog goed af met een zachte keukendoek.

Warmtebronnen
Geschikt voor alle kookoppervlakken, inclusief inductie.

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

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

Handgrepen en handvaten
- Loszittende handgrepen – controleer regelmatig de handgrepen en handvaten om zeker te zijn dat ze niet loszitten. Probeer losgekomen handgrepen niet zelf te repareren. Neem contact op met de klantendienst voor een vervanging.
- Positie van de handgrepen tijdens het koken: zorg dat de handgrepen zich niet boven andere hete kookplaten bevinden en zorg dat ze niet voorbij de rand van het fornuis komen om te voorkomen dat de pan van het vuur wordt getrokken.

- De roestvrijstalen handgrepen zijn ovenbestendig tot 220°C. Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten.

KOKEN.

- Kook op een pit met ongeveer dezelfde diameter als de gekozen pan.
- Als je op gas kookt, regel dan de vlam zo dat deze niet langs de zijkanten van het kookgerei omhoog komt, anders kunnen de handgrepen erg heet worden.
- Het gebruik van een deksel tijdens het koken vermindert het energieverbruik aanzienlijk.
- Gebruik je kookgerei op een lage tot middelhoge stand. Intense hitte kan de afwerkingslaag van het kookgerei beschadigen. Een hoge stand is enkel aanbevolen om water te koken.
- We raden je aan om bij het koken olie of boter te gebruiken. Denk erom dat sommige oliën en vetten al bij lagere temperaturen verbranden. Gebruik oliën en vetten met een hoog rookpunt. Als je met olie kookt, voeg die dan op kamertemperatuur toe aan voorverwarmd kookgerei.
- Gebruik geen oliesprays, zoals spuitbussen, nevelsprays en pompsprays. Dergelijke sprays kunnen leiden tot een ophoping van residu dat moeilijk te verwijderen is van alle soorten kookgerei.
- Versnel het voorverwarmingsproces niet door een hoge stand te gebruiken.
- Laat de olie/boter in het kookgerei opwarmen alvorens voeding toe te voegen.
- Gebruik nooit metalen keukengerei op een antiaanbaklaag. We raden het gebruik aan van keukengerei uit kunststof, rubber of hout om de antiaanbaklaag te beschermen. Snijd nooit voedsel in het kookgerei.
- Zorg bij het gebruik van keramische, halogeen- en inductiekookplaten

dat er geen harde deeltjes aan je kookplaat of kookgerei kleven, zodat je geen krassen maakt in het kookoppervlak.
• Verschuif of versleep nooit pannen op het fornuis tijdens het koken om krassen te voorkomen. Til de pan altijd op.

ONDERHOUD VAN JE KOOKGEREI.

Kookgerei schoonmaken
• Laat het kookgerei na gebruik aan de lucht afkoelen en maak het grondig schoon.
• Houd geen warm kookgerei onder koud water. Laat het kookgerei volledig afkoelen.
• Dit KitchenAid-kookgerei is vaatwasserbestendig. Gebruik de door de fabrikant aanbevolen vaatwasmiddelen en -programma's voor het beste resultaat. Om de levensduur van je kookgerei (met antiaanbaklaag) te verlengen is het aanbevolen het met de hand af te wassen met warm zeepsop.
• Roestvrij staal kan na verloop van tijd licht verkleuren. Dat is normaal. Oververhitting kan leiden tot bruine of blauwe vlekken op je kookgerei. Daarnaast kunnen zout, vocht of zure voedingsmiddelen witte vlekken of een witte laag veroorzaken op je kookgerei. Wanneer het kookgerei samen met andere items (messen, bestek) gereinigd wordt in de vaatwasser, kan er ook lichte corrosie ontstaan. Op roestvrij staal kun je deze vlekken mogelijk verwijderen door je kookgerei te polijsten. Gebruik hiervoor een zachte doek en wat citroensap, azijn of speciaal schoonmaakproduct voor roestvrij staal en maak cirkelvormige bewegingen. Afwassen, afspoelen en afdrogen.
• Was het kookgerei af met een spons of schotelvod en gebruik geen

ovenreinigers, agressieve afwasproducten, chloorbleekmiddel, staalwol of nylon schuursponsjes. Droog af met een zachte keukendoek.
• Prik niet in de antiaanbaklaag.
• Laat je kookgerei niet te lang weken.
• Zorg dat het kookgerei schoon is voordat je het opbergt.

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

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

GARANTIE EN SERVICE.

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

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

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

DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

Klantenservice
In het Verenigd Koninkrijk, Ierland, Frankrijk, België, Nederland, Duitsland, Oostenrijk, Italië, Zweden, Denemarken, Finland en Noorwegen:

Heb je vragen of ben je op zoek naar een erkend Customer Service Center bij jou in de buurt? Hierna vind je onze contactgegevens:

✆ 00800 38104026
@ www.kitchenaid.eu
✉ Postadres:

KitchenAid Europa, Inc.
POSTBUS 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIË

Voor alle andere landen: international.kitchenaid.com

KitchenAid

© 2020. 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.
© 2020. 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.
© 2020. 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.
© 2020. 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.

1400016356