

Cast Iron Cookware
Ustensiles de cuisson en fonte
Utensilios de cocina
de hierro fundido

INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES



KitchenAid[®]
FOR THE WAY IT'S MADE.[®]

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. Remember to register your product online at www.KitchenAid.com/support.



Join us in the kitchen at www.kitchenaid.com.
Scan with your mobile device for recipes, tips, and more.

TABLE OF CONTENTS

PARTS AND FEATURES	4
USING YOUR COOKWARE	
Cooking	5
CARING FOR YOUR COOKWARE	
Cleaning Cookware.....	6
WARRANTY	7

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your cookware. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your cookware, please register online at www.KitchenAid.com/support. This will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. The completion and submission of product registration information is not required to obtain your product warranty. Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name _____

PARTS AND FEATURES

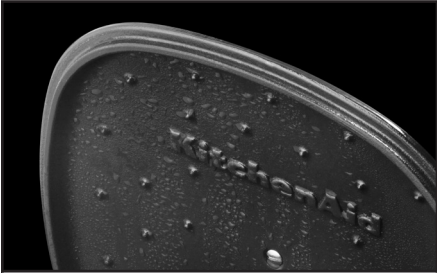


Warms evenly and holds heat
Interior porcelain enamel surface does not need seasoning

Features



Dark-colored interior provides better browning and resists staining



Streamline and Traditional Cast Iron Cookware: Basting dots on lid interior keep food moist



Oven safe up to 500°F



Professional Cast Iron Cookware: Professional cast iron lid doubles as a grill

Cooking

- No seasoning is required before use. The cast iron cookware has a porcelain enamel coating that does not require seasoning.
- Before use, hand wash with hot, soapy water, rinse and dry thoroughly. No further preparation is needed.
- Ideal for use on all types of cooktop surfaces, including induction and outdoor grilling.
- 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.
- For best results, use low to medium heat on cooktop or outdoor grill. Allow the pan to heat gradually for even and efficient cooking. Use a high temperature when searing or boiling.
- Cast iron cookware is not ideal for dry cooking. Before heating, select a liquid, oil, fat, or butter to cover at a minimum the base of the pan.
- Match the pan base size with the cooktop burner for cooking efficiency. Do not allow gas flame to extend up the side of the pan.
- Cast iron cookware is oven safe to 500°F and is broiler safe.
- Use potholders or oven mitts when handling hot cookware.
- Do not submerge a hot cast iron pan into cold water or place a cold pan onto a hot burner. This may cause thermal shock, resulting in cracking or loss of enamel.
- When cooking, use wood, plastic or heat-resistant nylon tools to avoid scratching the porcelain enamel coating. Do not cut inside the cast iron cookware.
- Use a hot pad or trivet before placing the hot cast iron cookware on an unprotected surface.

Professional Cast Iron Cookware only:

- The lid of the Professional Cast Iron Cookware also serves as a separate grill pan and is ideal for indoor and outdoor cooking.
- The same “Cooking” instructions apply when using the professional grill pan separately.
- Before each use, clean both sides with hot, soapy water, rinse and dry thoroughly to ensure any residue is removed.
- The porcelain enamel coating on the grill pan can chip or crack if dropped or banged on a hard surface.
- Allow the cooking surface of the grill pan to reach a hot temperature before grilling or searing. Sear lines from the ribbed grill will not be produced if the pan surface is too cool, or if the food is too wet.
- Add oil, fat, or butter after heating the grill pan to avoid overheating and smoking.

Cleaning Cookware

- Cast iron cookware is dishwasher durable and the colorfast finish resists fading and discoloring. However, to extend the life of your cast iron cookware, hand washing is recommended.
- Allow cast iron cookware to cool before washing.
- 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 or clean between the ribs on the professional cast iron grill pan. Wash, rinse, and dry thoroughly.
- Thoroughly dry cookware before storage. Store cast iron cookware in a dry cupboard.

KITCHENAID COOKWARE LIMITED LIFETIME WARRANTY



Your KitchenAid cookware purchase is warranted to be free of defects in material or workmanship under normal household use when used according to the instructions furnished with the product. If the product is found to be defective upon receipt and examination, KitchenAid brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "KitchenAid") will provide, at its sole discretion, 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.

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

WHAT IS NOT COVERED BY THIS WARRANTY

1. Damage from ordinary wear and tear such as scratches, dents, stains or discoloration to all surfaces or other damage that does not impair the function of the cookware.
2. Damage due to improper handling, accident, abuse, misuse, fire, flood, theft, acts of God, neglect, corrosion, modification, exposure to extreme temperatures or failure to follow the manufacturer's use and care instructions.
3. Damage or breakage due to dropping or impact.
4. Shipping, freight or insurance fees to deliver replacement parts or return defective products to an Authorized KitchenAid Service Center.
5. Use of this product in commercial applications.
6. Minor imperfections or blemishes due to variations in paint, enamel, metals, plastic, silicone, ceramic or glass.
7. Replacement product or parts when used outside the United States, Canada or Puerto Rico.
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 these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

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

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

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

Outside the 50 United States and Canada this warranty does not apply. If you need warranty service, contact the KitchenAid Customer eXperience Center at 1-888-801-1707 in the USA or 1-800-661-6721 in Canada.

BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de vos ustensiles de cuisson, conservez ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. N'oubliez pas d'enregistrer votre produit en ligne sur www.KitchenAid.ca.



Rejoignez-nous au coin cuisine sur www.kitchenaid.ca.
Scannez ici avec votre appareil portable pour accéder à des recettes,
des conseils et plus encore.

TABLE DES MATIÈRES

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	10
UTILISATION DES USTENSILES DE CUISSON	
Cuisson	11
ENTRETIEN DES USTENSILES DE CUISSON	
Nettoyage des ustensiles de cuisson	12
GARANTIE	13

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d'achat des ustensiles de cuisson. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente sous garantie. Avant d'utiliser les ustensiles de cuisson, veuillez enregistrer le produit en ligne sur www.KitchenAid.ca. Grâce à votre enregistrement, nous pourrions vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Il n'est pas nécessaire d'avoir envoyé les renseignements concernant l'enregistrement du produit pour bénéficier de la garantie du produit. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du magasin _____

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Répartition uniforme de la chaleur et maintien de la température

Nul besoin de graisser la surface interne émaillée

Caractéristiques



L'intérieur sombre résiste aux taches et permet de faire dorer les aliments plus efficacement



Ustensiles de cuisson Streamline et Traditional en fonte : Les petites bosselures sur la surface interne du couvercle permettent aux aliments de rester tendres



Utilisable au four jusqu'à 260°C



Ustensiles de cuisson en fonte de type professionnel : Le couvercle en fonte de type professionnel fait aussi office de surface de gril

Cuisson

- Inutile de graisser avant utilisation. L'ustensile de cuisson en fonte comporte un revêtement émaillé – il n'est pas nécessaire de le graisser.
- Avant utilisation, laver à la main avec de l'eau chaude et savonneuse; rincer et sécher complètement. Aucune autre préparation n'est nécessaire.
- Idéal pour une utilisation sur tout type de surfaces de table de cuisson, y compris à induction et du gril d'extérieur.
- Toujours soulever l'ustensile de cuisson en fonte avant de le déplacer d'une surface de table de cuisson. Faire glisser l'ustensile peut endommager la table de cuisson ou la base de l'ustensile.
- Pour une cuisson idéale, utiliser un réglage de chaleur entre faible et moyen sur la table de cuisson ou le gril d'extérieur. Laisser chauffer l'ustensile progressivement pour une cuisson uniforme et optimale. Utiliser un réglage de chaleur élevé pour saisir ou pour faire bouillir.
- L'ustensile de cuisson en fonte n'est pas conçu pour la cuisson à chaleur sèche. Avant de chauffer, utiliser un liquide, de l'huile, de la graisse ou du beurre pour recouvrir un minimum la base de l'ustensile.
- Choisir le brûleur de la table de cuisson en fonction de la taille de la base de l'ustensile pour une cuisson optimale. Ne pas laisser la flamme remonter le long des parois de l'ustensile.
- L'ustensile de cuisson en fonte peut être utilisé dans un four jusqu'à 260°C et au gril.
- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour manipuler des ustensiles de cuisson chauds.
- Ne pas immerger un ustensile de cuisson en fonte chaud dans de l'eau froide ou placer un ustensile froid sur un brûleur chaud. Cela pourrait entraîner un choc thermique et fissurer l'ustensile ou lui faire perdre son émail.

- Lors de la cuisson, utiliser des accessoires en bois, en plastique ou en nylon résistant à la chaleur pour éviter d'érafler le revêtement émaillé. Ne pas couper à l'intérieur de l'ustensile de cuisson en fonte.
- Utiliser un article isolant ou un dessous-de-plat avant de poser l'ustensile de cuisson en fonte chaud sur une surface non-protégée.

Ustensiles de cuisson en fonte de type professionnel uniquement :

- Le couvercle des ustensiles de cuisson en fonte de type professionnel peut également être utilisé comme poêle à grillade distincte – idéal pour cuisiner à l'intérieur et à l'extérieur.
- Les mêmes instructions de "Cuisson" s'appliquent lorsque l'on utilise la poêle à grillade séparément.
- Avant chaque utilisation, nettoyer les deux côtés à l'eau chaude et savonneuse, rincer et sécher complètement pour éliminer tous les résidus.
- Le revêtement en émail sur la poêle à grillade peut s'écailler ou se fissurer si la poêle tombe ou si elle est cognée contre une surface dure.
- Laisser la surface de cuisson de la poêle à grillade atteindre une température élevée avant de griller ou de saisir. Les lignes de cuisson du gril strié ne seront pas visibles si la surface de la poêle est trop froide ou si les aliments sont trop humides.
- Ajouter de l'huile, de la graisse ou du beurre après avoir chauffé la poêle à grillade pour éviter une surchauffe ou des émanations de fumée.

Nettoyage des ustensiles de cuisson

- Cet ustensile de cuisson en fonte est lavable au lave-vaisselle, et son revêtement grand-teint résiste à la dégradation des couleurs. Toutefois, pour prolonger la durée de vie de cet ustensile de cuisson en fonte, il est recommandé de le laver à la main.
- Laisser l'ustensile de cuisson en fonte refroidir avant de le laver.
- Pour nettoyer l'ustensile de cuisson en fonte, utiliser une éponge, un tampon de nylon ou une lingette à vaisselle; ne pas utiliser de nettoyant pour four, de laine d'acier, de détergent agressif ou d'agent de blanchiment au chlore.
- On peut éliminer les résidus alimentaires en trempant l'ustensile dans de l'eau chaude pendant 15 à 20 minutes avant de le laver. Utiliser une brosse à poils doux ou un tampon de nylon pour enlever les restes d'aliment ou nettoyer la poêle à grillade striée en fonte de type professionnel. Laver, rincer et sécher complètement.
- Sécher complètement l'ustensile avant de le ranger. Ranger l'ustensile de cuisson en fonte dans un placard à l'abri de l'humidité.

GARANTIE LIMITÉE À VIE DES USTENSILES DE CUISSON KITCHENAID



Il est garanti que les ustensiles de cuisson KitchenAid que vous avez achetés sont exempts de tout vice de matériau ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation domestique normale et si le produit est utilisé conformément aux instructions fournies avec le produit. Si le produit s'avère défectueux après avoir été reçu et examiné, la marque KitchenAid de Whirlpool Corporation ou de Whirlpool Canada LP (ci-après désignée "KitchenAid") fournira à son entière discrétion un produit ou une pièce de rechange identique ou similaire. Cette garantie est limitée au consommateur d'origine sur présentation d'une preuve d'achat datée – la couverture de cette garantie n'est pas transférable.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LE REMPLACEMENT DU PRODUIT OU D'UNE PIÈCE TEL QUE PRÉVU PAR LA PRÉSENTE, ET CE À NOTRE DISCRÉTION. La seule façon de demander un dépannage sous garantie est de contacter le centre eXpérience clientèle KitchenAid. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis, au Canada et à Porto Rico et s'applique exclusivement lorsque cet article de cuisson est utilisé dans le pays dans lequel il a été acheté.

CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS

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

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

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

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

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

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

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Pour un dépannage sous garantie, contacter le centre eXpérience clientèle KitchenAid au 1-888-801-1707 aux É.-U. ou 1-800-661-6721 au Canada.

BIENVENIDO AL MUNDO KITCHENAID.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de sus utensilios de cocina, mantenga esta guía a mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.KitchenAid.com.mx.



Únase a nosotros en la cocina, visite www.kitchenaid.com.mx.
Escanee con su aparato móvil y obtenga recetas, consejos y demás.

ÍNDICE

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	16
USO DE SUS UTENSILIOS DE COCINA	
Cocción	17
CUIDADO DE SUS UTENSILIOS DE COCINA	
Limpieza de los utensilios de cocina.....	18
GARANTÍA	contraportada

PRUEBA DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Siempre guarde una copia del comprobante en el que se muestra la fecha de compra de sus utensilios de cocina. La prueba de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar sus utensilios de cocina, regístrese en línea en www.KitchenAid.com.mx. Esta nos permitirá contactarlo en el caso improbable de una notificación acerca de la seguridad relacionada con el producto y nos ayudará a cumplir con lo dispuesto en Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). No se requiere completar y enviar la información de registro del producto para obtener la garantía del mismo. Sírvase completar lo siguiente para su información personal:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda _____

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



Calienta de manera uniforme y mantiene el calor

La superficie interior de esmalte de porcelana no requiere curado

Características



El interior de color oscuro permite dorar mejor y resiste las manchas



Utensilios de cocina Streamline y Traditional de hierro fundido: Puntos de rociado en el interior de la tapa para mantener la humedad de los alimentos



Apto para horno hasta 260°C



Utensilios de cocina profesionales de hierro fundido: La tapa profesional de hierro fundido también sirve como parrilla

Cocción

- No se requiere curado antes de usar. Los utensilios de cocina de hierro fundido están recubiertos con un esmalte de porcelana que no requiere curado.
- Antes de usarlos, lávelos a mano en agua caliente jabonosa, enjuague y seque. No se requiere de otra preparación.
- Ideal para usarse sobre todo tipo de superficies de cocción, incluidas las de inducción y asadores al aire libre.
- Siempre levante los utensilios de cocina de hierro fundido cuando los retira de cualquier superficie de cocción. Deslizar los utensilios de cocina puede dañar la superficie de cocción o la base de la cacerola.
- Para obtener mejores resultados, use fuego de bajo a medio en parrillas de superficie de cocción o al aire libre. Permita que la cacerola se caliente de forma gradual para una cocción uniforme y eficiente. Use temperatura alta para dorar o hervir.
- Los utensilios de hierro fundido no son aptos para cocciones secas. Antes de calentar, seleccione un líquido, aceite, grasa o manteca para cubrir un mínimo de la base de la cacerola.
- Para una cocción eficiente, haga coincidir el tamaño de la base de la cacerola con el quemador de la superficie de cocción. No permita que la llama de gas se extienda por los lados de la cacerola.
- Utensilios de cocina aptos para horno hasta 260°C y para asador.
- Para manipular los utensilios de cocina calientes, use agarraderas para ollas o guantes para hornear.
- No sumerja un cacerola de hierro fundido caliente en agua fría ni coloque una cacerola fría sobre un quemador caliente. Esto podría ocasionar un choque térmico y, como consecuencia, se podría rajarse o perder el esmalte.
- Cuando cocine, use herramientas de madera, plástico o nylon resistente al calor para evitar rayar la capa de esmalte de porcelana. No corte dentro de los utensilios de cocina de hierro fundido.
- Coloque un anaquel o un posafuente en superficies sin protección antes de colocar los utensilios de cocina calientes de hierro fundido.

Sólo para utensilios de cocina profesionales de hierro fundido:

- La tapa de los utensilios de cocina profesionales de hierro fundido también sirve como una cacerola para asar separada y es ideal para cocinar en un espacio cerrado o al aire libre.
- Las mismas instrucciones de “Cocción” deben seguirse para usar solo la cacerola profesional para asar.
- Antes de cada uso, limpie ambos lados con agua caliente jabonosa, enjuague y seque completamente para asegurarse de quitar cualquier residuo.
- La capa de esmalte de porcelana sobre la cacerola para asar puede desportillarse o rajarse si se cae o golpea contra una superficie dura.
- Deje que la superficie de cocción de la cacerola para asar alcance una temperatura alta antes de asar o dorar. Las líneas de dorado de la parrilla acanalada no se harán si la superficie de la cacerola está demasiado fría, o si el alimento está demasiado húmedo.
- Agregue aceite, grasa o manteca después de calentar la cacerola para asar para evitar el sobrecalentamiento o humo.

Limpieza de los utensilios de cocina

- Los utensilios de cocina de hierro fundido son aptos para lavavajillas, y el acabado que no se destiñe resiste las manchas y la decoloración. Sin embargo, para prolongar la vida útil de sus utensilios de cocina de hierro fundido, se recomienda lavar a mano.
- Deje que los utensilios de cocina de hierro fundido se enfríen antes de lavarlos.
- Para limpiar los utensilios de cocina de hierro fundido, use una esponja, un paño para vajilla o una esponja de fibra de nylon. No use limpiadores de horno, fibra metálica, detergentes potentes ni blanqueadores con cloro.
- Los restos de alimentos pueden quitarse dejándolos en remojo, antes de lavar, durante 15 a 20 minutos con agua tibia. Se puede usar un cepillo suave o una esponja de fibra de nylon para quitar los depósitos de alimentos o limpiar entre las canaletas de la cacerola profesional para asar de hierro fundido. Lave, enjuague y seque completamente.
- Seque completamente los utensilios de cocina antes de guardarlos. Guarde los utensilios de cocina de hierro fundido dentro de un armario seco.

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA PARA LOS UTENSILIOS DE COCINA KITCHENAID



Se garantiza que la compra de los utensilios de cocina KitchenAid está libre de defectos en material o mano de obra bajo un uso normal familiar cuando se utiliza de acuerdo con las instrucciones provistas con el producto. Si después de recibir y revisar el producto considera que el mismo es defectuoso, la marca KitchenAid de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en adelante, "KitchenAid"), a su entera discreción, reemplazará el producto o pieza de repuesto por un artículo idéntico o similar. Esta garantía se limita al consumidor original, previa presentación de un comprobante de compra con fecha; dicha cobertura es intransferible.

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REEMPLAZAR EL PRODUCTO O LA PIEZA, A NUESTRA DISCRECIÓN, SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. Para coordinar una consulta con el servicio de garantía, deberá comunicarse con el Centro para la eXperiencia del cliente de KitchenAid. Esta garantía limitada es válida en los Estados Unidos, Canadá y Puerto Rico, y se aplica solamente cuando el producto de cocina se use en el país en el que se ha comprado.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO POR ESTA GARANTÍA

1. Daños ocasionados por el uso normal y el desgaste, por ejemplo, rayaduras, abolladuras, manchas o decoloración de la superficie, o cualquier otro daño que no afecte el funcionamiento de los utensilios de cocina.
2. Daños ocasionados por manejo inapropiado, accidente, abuso, uso indebido, incendio, inundación, robo, actos fortuitos, negligencia, corrosión, modificación, exposición a temperaturas extremas o incumplimiento de las instrucciones de uso y cuidado del fabricante.
3. Daños o roturas por caídas o golpes.
4. Los gastos de transporte, envío o flete para entregar piezas de repuesto o para devolver productos defectuosos a un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.
5. El uso de este producto en aplicaciones comerciales.
6. Marcas o imperfecciones menores debido a variaciones de pintura, esmalte, metales, plástico, silicona, cerámica o vidrio.
7. Reemplazo de productos o piezas cuando éstas son utilizadas fuera de los Estados Unidos, Canadá o Puerto Rico.
8. Las superficies dañadas debido a la interacción química o a agentes de limpieza que incluye, sin limitación, estropajos, productos de limpieza abrasivos o lavavajillas automática.
9. En el caso de reemplazo de juegos de utensilios de cocina, sólo se cambiará el artículo o la pieza defectuosa.

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

LIMITACIONES DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

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

Esta garantía no tiene vigor fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos y Canadá. Si necesita servicio de la garantía, llame al Centro para la eXperiencia del cliente de KitchenAid al 1-888-801-1707 en los Estados Unidos o al 1-800-661-6721 en Canadá.

®/™ © 2013 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

®/™ © 2013 KitchenAid. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ © 2013 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.