Tri-Ply Copper Cookware

Ustensiles de cuisson - fond à 3 couches/en cuivre

Utensilios de cocina de cobre de tres capas

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.

USA: 1.800.541.6390
Canada: 1.800.807.6777

www.kitchenaid.com
www.kitchenaid.ca

English

TABLE OF CONTENTS

PARTS AND FEATURES 4

USING YOUR COOKWARE
- Cooking 5
- Using the Glass Lid (if included) 6
- Handles and Knobs 6

CARING FOR YOUR COOKWARE
- Cleaning Cookware 7
- Cleaning the Glass Lid (if included) 7

COOKWARE GUIDE
- Tri-Ply Copper Cookware Guide 8

WARRANTY 11

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

Features

Etched measurement markings for measuring quantity

3-Layer Design: A. 18/10 Stainless Steel B. Aluminum C. Copper

Oven safe up to 500°F

Durable stainless steel base that stays flat on all cooktop surfaces

Cooking

- All KitchenAid cookware is designed for use on gas, electric, and induction cooktop surfaces.
- Use potholders or oven mitts when handling hot cookware.
- Before use, wash in hot, soapy water, rinse, and dry.
- Use low to medium heat for best cooking. Use high heat for cooking such as boiling, searing, stir-fry, etc.
- Use oil that cooks best with moderate heat. Temperatures that are too high or too low cause sticking.
- To minimize sticking when frying, sautéing, or searing, preheat the pan for 1–2 minutes over low heat before adding foods.
- For best results when cooking cold items like potatoes, microwave them first for a minute or two to keep them from sticking.
- For best results, use cooking spray designated as "less-residue." Recommended oils for flavor include olive oil, peanut oil, or sesame oil.
- To avoid small white dots or pits from forming on the stainless steel interior surface of your cookware, bring liquids to a boil before adding salt, and then stir the ingredients well. Pitting does not interfere with cooking performance but may diminish the beauty of the stainless steel surface.
- For best results, place cookware on a burner close in diameter to the pan in use. If cooking with gas, do not allow the flame to go up the sides of the pan.
- Do not leave an empty pan on a hot burner or allow pan to boil dry. This may damage the cookware finish.
- Cookware is oven safe up to 500°F.

Using the Glass Lid (if included)

- Do not use glass lids that have cracks or scratches. If your lid is cracked or has deep scratches, breakage can occur spontaneously. Damage from ordinary wear and tear such as scratching is not covered under product's limited warranty. Please contact the Customer eXperience Center to order a new lid.
- Do not place glass lids directly on top of or directly under heating elements.
- 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.

Handles and Knobs

- The stainless steel handles are oven safe up to 500°F.
- 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.
- Loose handles – periodically check handles and knobs to be sure they are not loose. If the handles become loose, do not try to repair them. Please contact the Customer eXperience Centerfor a replacement.

Cleaning Cookware

- Exposure to heat, air and humidity can change the appearance of copper. This happens because the copper combines with the oxygen in the air.
- First remove heavy residue by rinsing with cold water while pan is still hot. If not removed, food films will cause discoloration on the cookware when it is reheated.
- Clean with warm water and mild dishwashing soap, using a sponge, nylon pad, or dishcloth. Buff until shiny. Do not use a dishwasher, which may damage the surface. Do not use oven cleaners, steel wool, harsh detergents, or chlorine bleach.
- Copper can be easily polished with various commercial copper cleaners. You can also use a natural mixture of one tablespoon of salt, one tablespoon of white vinegar, and one tablespoon of flour; or use one tablespoon of salt and two tablespoons of lemon juice. Rinse in hot soapy water and buff to keep copper cookware shiny.
- Remove any spotted white film with a mild solution of water and lemon juice or vinegar.
- Wash and dry cookware quickly to ensure a more attractive patina. Letting the exterior soak in dishwater creates a yellow and brown spotty pattern.

Cleaning the Glass Lid (if included)

- 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. Do not place your copper cookware in the dishwasher, which may damage the finish. You can also wash lids in hot, soapy water; then dry immediately to avoid water spots.

Tri-Ply Copper Cookware Guide

The following guide lists which cookware products are available in Tri-Ply Copper.

Cookware	Size	Description	Model Number
Set			
	10-Piece	Includes all of the pots and pans needed to equip your kitchen with the most used cookware: 8" Skillet 10" Skillet 1.5-Quart Saucepan with Lid 3.0-Quart Saucepan with Lid 3.5-Quart Sauté with Lid 8.0-Quart Stockpot with Lid	KCPS10CP
Skillets			
	8"	The skillet is one of the most used pans in any well-equipped kitchen. It has sloped sides so that foods slide out easily. Skillets are used for cooking omelets, pancakes, and quesadillas, sautéing vegetables, and searing steaks, fish, and poultry.	KCP08SKCP
	10"		KCP10SKCP
	12"		KCP12SKCP
Saucepans			
	1.5-Quart with Lid	One of the workhorses of the kitchen, saucepans are used for everything from cooking sauces or rice to re-heating soup or chili.	KCP15PLCP
	3.0-Quart with Lid		KCP30PLCP

Tri-Ply Copper Cookware Guide

Cookware	Size	Description	Model Number
Sauté			
	3.5-Quart with Helper Handle and Lid	These extremely versatile pans are used for sautéing meats and vegetables, frying chicken, pancakes, and eggs, or grilling sandwiches. Deep sides give extra capacity so that you can braise, stew, deglaze, or add additional ingredients after browning for recipes such as chicken and rice or paella.	KCP35EHCP
Stockpot			
	8.0-Quart with Lid	This large-capacity pot holds family-size quantities of soup, stew, or chili. The result is food that cooks thoroughly and tastes great. The roomy interior and sturdy handles make serving easy.	KCP80SCCP
Casserole			
	6.0-Quart with Lid	Casserole pans let you bake delicious meals such as lasagna, shepherd's pie, and ragout that can be served directly from the pan. You can be as creative as you want with your choice of meat, vegetables, and potatoes that are slow cooked in their own juices.	KCP60LCCP
Braiser			
	3.0-Quart with Lid	This handy pan lets you lightly fry and then slowly stew food. Braising provides a particularly succulent flavor in meats such as veal, beef, and pork.	KCP30BRCP

Tri-Ply Copper Cookware Guide

Cookware	Size	Description	Model Number
Pasta Insert			
	—	For use with the 8.0-Quart Stockpot, the pasta insert is great for boiling and quickly straining pasta.	KCT80PIST
Steamer Insert			
	—	For use with the 8.0-Quart Stockpot, the steamer insert is ideal for steaming and reheating.	KCT80SIST

KITCHENAID COOKWARE LIFETIME LIMITED 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 including nonstick coatings 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 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 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.

É.-U. : 1.800.541.6390
Canada : 1.800.807.6777

www.kitchenaid.com
www.kitchenaid.ca

TABLE DES MATIÈRES

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES 14

UTILISATION DES USTENSILES DE CUISSON
- Cuisson 15
- Utilisation du couvercle en verre (si inclus) 16
- Poignées (allongées et circulaires) 16

ENTRETIEN DES USTENSILES
- Nettoyage des ustensiles de cuisson 17
- Nettoyage du couvercle en verre (si inclus) 17

GUIDE D'UTILISATION DES USTENSILES DE CUISSON
- Guide d'utilisation – Ustensiles de cuisson – fond à 3 couches/en cuivre 18

GARANTIE 21

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 pourrons 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

Caractéristiques

Graduations gravées pour mesurer les quantités

Fond à 3 couches : A. Acier inoxydable 18/10 B. Aluminium C. Cuivre

Utilisable au four jusqu'à 260°C

Base durable en acier inoxydable, qui ne se déforme pas lors du chauffage sur une table de cuisson

Cuisson

- Tous les ustensiles KitchenAid sont conçus pour être utilisés avec des surfaces de table de cuisson à gaz, électrique et à induction.
- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour manipuler des ustensiles de cuisson chauds.
- Avant utilisation, laver à l'eau chaude et savonneuse; rincer et sécher.
- Pour une cuisson idéale, utiliser un réglage de chaleur entre faible et moyen. Utiliser le réglage de chaleur élevé pour faire bouillir, griller, sauter les aliments, etc.
- Employer une huile qui produit les meilleurs résultats de cuisson au réglage de chaleur moyen. Si la température est trop élevée ou trop basse, les aliments adhèrent à la surface de l'ustensile.
- Avant d'ajouter des aliments dans l'ustensile de cuisson, le préchauffer pendant 1 à 2 minutes à faible chaleur afin que les aliments adhèrent moins à la surface de l'ustensile lorsqu'on les fait frire, sauter ou griller.
- Pour de meilleurs résultats lorsqu'on cuisine des aliments froids comme les pommes de terre, les faire cuire au four à micro-ondes pendant une minute ou deux pour les empêcher d'adhérer à la surface de l'ustensile.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser un aérosol de cuisson portant la mention "moins de résidus". Pour parfumer les aliments, on recommande notamment : de l'huile d'olive, de l'huile d'arachide ou de l'huile de sésame.
- Afin d'éviter la formation de petits points blancs ou taches de corrosion sur la surface interne en acier inoxydable de l'ustensile de cuisson, porter le liquide à ébullition avant d'ajouter du sel et bien mélanger les ingrédients. Les taches de corrosion n'entravent pas la performance de cuisson mais elles affectent l'esthétique de la surface en acier inoxydable.
- Pour de meilleurs résultats, placer l'ustensile de cuisson sur un brûleur de diamètre proche de celui de l'ustensile de cuisson. Pour une cuisson au gaz, ne pas laisser la flamme remonter le long des parois de l'ustensile.
- Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur un brûleur chaud ni le laisser sur le feu jusqu'à ce que le liquide qu'il contient s'évapore (si l'on fait bouillir un liquide). Ceci peut endommager le revêtement de l'ustensile de cuisson.
- Les ustensiles de cuisson sont utilisables au four jusqu'à 260°C.

Utilisation du couvercle en verre (si inclus)

- Ne pas utiliser un couvercle en verre qui serait fissuré ou éraflé. Si le couvercle est fissuré ou présente de profondes éraflures, il pourrait se briser spontanément. Les dommages liés à une usure normale comme des rayures ne sont pas couverts par la garantie limitée du produit. Contacter le centre de satisfaction clientèle KitchenAid Customer eXperience Center pour commander un nouveau couvercle.
- Ne pas placer de couvercle en verre directement sur ou sous un élément de cuisson.
- Éviter les changements de températures extrêmes lorsqu'on utilise un couvercle en verre.
- Ne pas immerger un couvercle chaud dans de l'eau froide.
- Si le couvercle se retrouve coincé par effet de scellement sous vide, ne pas tenter de retirer le couvercle. Désactiver d'abord la source de chaleur puis retirer complètement l'ustensile de cuisson du brûleur. Dégager ensuite lentement le couvercle.

Poignées (allongées et circulaires)

- Les poignées en acier inoxydable sont utilisables au four jusqu'à 260°C
- Position des poignées durant la cuisson – positionner les ustensiles de façon à ce que les poignées ne se trouvent pas au-dessus d'autres brûleurs chauds et ne pas laisser les poignées dépasser du bord de la cuisinière car elles pourraient être accidentellement bousculées.
- Poignées instables – inspecter régulièrement les poignées (allongées ou rondes) pour s'assurer qu'elles ne sont pas instables. Si les poignées sont instables, ne pas tenter de les réparer soi-même. Contacter le centre de satisfaction clientèle KitchenAid Customer eXperience Center pour obtenir un produit de rechange.

Nettoyage des ustensiles de cuisson

- Le cuivre peut changer d'apparence s'il est exposé à la chaleur, à l'air ou à l'humidité. Cela est dû au fait que le cuivre réagit avec l'oxygène contenu dans l'air.
- Éliminer d'abord les résidus alimentaires importants en rinçant l'ustensile sous l'eau froide pendant qu'il est encore chaud. Si l'on n'élimine pas ces résidus alimentaires, la pellicule alimentaire qu'ils formeront sur l'ustensile de cuisson entraînera une décoloration de la surface lorsque l'ustensile sera chauffé pour la deuxième fois.
- Nettoyer dans un mélange d'eau tiède et de détergent à vaisselle doux avec une éponge, un tampon de nylon ou une lingette à vaisselle. Frotter jusqu'à ce que la surface brille. Ne pas laver l'ustensile au lave-vaisselle car cela pourrait endommager la surface de l'ustensile. Ne pas utiliser de nettoyants pour four, laine d'acier, détergents puissants ou agent de blanchiment au chlore.
- Pour polir le cuivre, il suffit d'utiliser les nettoyants pour cuivre vendus dans le commerce. On peut aussi utiliser une solution naturelle composée des éléments suivants : une cuillérée à soupe de sel, une cuillérée à soupe de vinaigre blanc et une cuillérée à soupe de farine; ou bien une cuillérée à soupe de sel et deux cuillérées à soupe de jus de citron. Rincer à l'eau chaude et savonneuse, puis frotter pour que l'ustensile en cuivre conserve son lustre.
- Éliminer toute pellicule blanche avec une solution diluée d'eau et de jus de citron ou de vinaigre.
- Laver et sécher rapidement l'ustensile en cuivre pour qu'il conserve sa patine. Si on laisse l'extérieur de l'ustensile tremper dans l'eau de vaisselle, des taches jaune-marron se formeront sur l'ustensile.

Nettoyage du couvercle en verre (si inclus)

- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques, d'instruments acérés, de nettoyants pour four ou autres produits abrasifs puissants susceptibles d'endommager ou de fragiliser le verre.
- Les couvercles en verre sont lavables au lave-vaisselle. Ne pas laver l'ustensile en cuivre au lave-vaisselle car cela pourrait endommager son revêtement. On peut aussi laver les couvercles dans une eau chaude et savonneuse et les sécher immédiatement afin d'éviter que l'eau ne laisse des traces dessus.

Guide d'utilisation – Ustensiles de cuisson en cuivre avec fond à 3 couches

Le guide suivant indique les ustensiles de cuisson en cuivre avec fond à 3 couches disponibles.

Ustensile de cuisson	Taille	Description	Numéro de modèle
Ensemble			
	10 articles	Comprend toutes les casseroles et ustensiles nécessaires pour équiper votre cuisine des ustensiles de cuisson les plus fréquemment utilisés : Poêle de 20 cm Poêle de 25 cm Casserole à sauce 1,5 litres avec couvercle Casserole à sauce 2,8 litres avec couvercle Sauteuse 3,3 litres avec couvercle Marmite 7,5 litres avec couvercle	KCPS10CP
Poêles			
	20 cm	Les poêles figurent parmi les ustensiles les plus utilisés dans n'importe quelle cuisine bien équipée. Cette poêle comporte des rebords incurvés pour que les aliments glissent facilement à l'intérieur. Une poêle permet de cuisiner une omelette, des crêpes, des quesadillas, faire sauter des légumes ou saisir des steaks, du poisson et de la volaille.	KCP08SKCP
	25 cm		KCP10SKCP
	30,5 cm		KCP12SKCP
Casseroles à sauce			
	1,5 L avec couvercle	Ustensile à tout faire indispensable dans une cuisine, une casserole à sauce permet de réaliser n'importe quelle préparation, de la cuisson des sauces à celle du riz, en passant par le réchauffage des soupes ou du chili.	KCP15PLCP
	2,8 L avec couvercle		KCP30PLCP

Guide d'utilisation – Ustensiles de cuisson en cuivre avec fond à 3 couches

Ustensile de cuisson	Taille	Description	Numéro de modèle
Sauteuse			
	3,3 L avec poignée auxiliaire et couvercle	Très polyvalentes, ces poêles permettent de faire sauter la viande et les légumes, faire frire le poulet et les œufs, cuire les crêpes, ou encore faire griller des sandwiches. La profondeur de la poêle offre une capacité supérieure permettant de faire braiser, mijoter ou déglacer les aliments, ou encore d'ajouter des ingrédients après avoir fait dorer les aliments, comme pour les recettes de poulet, de riz ou de paella.	KCP35EHCP
Marmite			
	7,5 L avec couvercle	Cette marmite grande capacité permet de préparer les soupes, ragoûts ou chilis de format familial. Ainsi les aliments sont à la fois parfaitement cuits et savoureux. L'intérieur spacieux et les poignées robustes facilitent le service.	KCP80SCCP
Cocottes			
	5,7 L avec couvercle	Les cocottes permettent de cuisiner des plats succulents comme les lasagnes, le pâté chinois ou le ragoût et de les servir directement à partir de la cocotte. Vous pouvez être aussi créatif que vous le souhaitez dans votre choix de viande, de légumes ou de pommes de terre à faire mijoter dans leur jus de cuisson.	KCP60LCCP
Braisière			
	2,8 L avec couvercle	Cette poêle pratique permet de faire légèrement frire et de faire ensuite mijoter les aliments. Le fait de faire braiser la viande (comme le veau, le boeuf ou le porc) lui donne un goût succulent.	KCP30BRCP

Guide d'utilisation – Ustensiles de cuisson en cuivre avec fond à 3 couches

Ustensile de cuisson	Taille	Description	Numéro de modèle
Panier à pâtes			
	—	Utilisable avec la marmite de 7,5 litres, le panier à pâtes est idéal pour faire bouillir les pâtes et les égoutter rapidement.	KCT80PIST
Panier de cuiseur-vapeur			
	—	Utilisable avec la marmite de 7,5 litres, le panier de cuiseur-vapeur est idéal pour faire cuire à la vapeur ou réchauffer les aliments.	KCT80SIST

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.

Français

CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS

1. Les dommages issus d'une usure normale comme rayures, indentations, taches ou décoloration sur toutes les surfaces, y compris sur les revêtements antiadhésifs 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 des poêles/casseroles/plats ou couvercles 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, nettoyants 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.

En EE.UU.: 1.800.541.6390
México: 01.800.002.2767

www.kitchenaid.com
www.KitchenAid.com.mx

INSTRUCCIONES PARA LOS UTENSILIOS DE COCINA DE COBRE DE TRES CAPAS

ÍNDICE

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS 24

USO DE SUS UTENSILIOS DE COCINA

Cocción 25

Uso de la tapa de vidrio (si se incluye) 26

Mangos y manijas 26

CUIDADO DE SUS UTENSILIOS DE COCINA

Limpieza de los utensilios de cocina 27

Limpieza de la tapa de vidrio (si se incluye) 27

GUÍA DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

Guía para los utensilios de cocina de cobre de tres capas 28

GARANTÍA ..... contraportada

Español

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

Características

Marcas de medición grabadas para medir la cantidad

Diseño de 3 capas: A. Acero inoxidable 18/10 B. Aluminio C. Cobre

Apto para horno hasta 260°C

Base durable de acero inoxidable que no se deforma cuando se calienta en cualquier superficie de cocción

Cocción

- Todos los utensilios de cocina de KitchenAid se diseñaron para usarse sobre superficies de cocción a gas, eléctricas y por inducción.
- Para manipular los utensilios de cocina calientes, use agarraderas para ollas o guantes para hornear.
- Antes de usarlos, lávelos en agua caliente jabonosa, enjuague y seque.
- Para una mejor cocción, use fuego bajo a medio. Use fuego fuerte para cocciones como hervir, sellar, sofreír, etc.
- Use aceite que permite una mejor cocción a fuego moderado. Las temperaturas muy altas o muy bajas hacen que se peguen los alimentos.
- Para minimizar que se pegue al freír, saltear o sellar, precaliente la cacerola 1 a 2 minutos a fuego bajo antes de agregar los alimentos.
- Para obtener mejores resultados cuando cocina alimentos fríos como papas, primero, cocínelos en el microondas durante uno a dos minutos para evitar que se peguen.
- Para obtener mejores resultados, use rociador de cocina con la característica de “menos residuos”. Se recomiendan los aceites con sabor como el aceite de oliva, maní o sésamo.
- Para evitar que se formen pequeñas manchas o marcas blancas en la superficie interior de acero inoxidable de los utensilios de cocina, haga hervir los líquidos antes de agregarles sal y luego, mezcle bien los ingredientes. Las marcas no interfieren con el desempeño de la cocción, pero pueden disminuir la belleza de la superficie de acero inoxidable.
- Para obtener mejores resultados, coloque los utensilios de cocina sobre un quemador con un diámetro similar al de la cacerola que se usa. Si cocina con gas, no permita que las llamas alcancen los laterales de la cacerola.
- No deje la cacerola vacía sobre el quemador caliente ni permita que la cacerola hierva estando seca. Esto puede dañar el acabado de los utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina son aptos para horno hasta 260°C.

Uso de la tapa de vidrio (si se incluye)

- No use las tapas de vidrio que tienen rajaduras o rayones. Si la tapa está rajada o tiene rayones profundos, la ruptura puede ocurrir de manera espontánea. Los daños que resulten del uso normal y el desgaste como rayaduras no están cubiertos bajo la garantía limitada de este producto. Contacte al Customer eXperience Center para la satisfacción del cliente de KitchenAid para ordenar una tapa nueva.
- No coloque las tapas de vidrio directamente encima o debajo de elementos calefactores.
- Evite los cambios bruscos de temperatura cuando use tapas de vidrio.
- No sumerja una tapa caliente en agua fría.
- Si la tapa se cerrara al vacío, no intente quitar la tapa. Primero, apague la fuente de calor y retire toda la cacerola del quemador. Luego, lentamente libere la tapa.

Mangos y manijas

- Los mangos de acero inoxidable son aptos para horno hasta 260°C.
- Posición del mango cuando se cocina – coloque las cacerolas de modo tal que los mangos no estén sobre otros quemadores calientes ni se extiendan más allá de los bordes de la estufa lo que podría hacer que se caigan.
- Mangos flojos – verifique periódicamente los mangos y manijas para asegurarse de que no estén flojos. Si los mangos están flojos, no intente repararlos. Contacte al Customer eXperience Center para la satisfacción del cliente de KitchenAid para solicitar un repuesto.

Limpieza de los utensilios de cocina

- La exposición al calor, el aire y la humedad puede cambiar la apariencia del cobre. Esto ocurre porque el cobre se mezcla con el oxígeno del aire.
- Primero, quite los residuos difíciles enjuagando con agua fría la cacerola mientras aún está caliente. Si no se lo quita, la película de los alimentos decolorará los utensilios de cocina cuando se recalienten.
- Limpie con agua tibia y jabón suave para lavavajillas usando una esponja, un paño para vajilla o una esponja de fibra de nylon. Lustre hasta que brille. No use la lavavajillas, ya que puede dañar la superficie. No use limpiadores de horno, fibra metálica, detergentes potentes ni blanqueadores con cloro.
- El cobre puede pulirse fácilmente con varios limpiadores comerciales de cobre. También puede usar una mezcla natural de una cucharada de sal, una cucharada de vinagre blanco y una cucharada de harina; o use una cucharada de sal y dos cucharadas de jugo de limón. Enjuague en agua caliente jabonosa y lustre para mantener los utensilios de cocina de cobre brillantes.
- Quite cualquier película blanca con manchas usando una solución suave de agua y jugo de limón o vinagre.
- Lave y seque los utensilios de cocina rápidamente para asegurarse una pátina más atractiva. Al dejar el exterior en remojo en la lavavajillas, se crea una trama de manchas amarillas y marrones.

Limpieza de la tapa de vidrio (si se incluye)

- Nunca use utensilios metálicos, instrumentos filosos, limpiadores de horno u otros abrasivos ásperos que pueden dañar o debilitar el vidrio.
- Las tapas de vidrio pueden lavarse en la lavavajillas. No coloque los utensilios de cocina de cobre en la lavavajillas, ya que pueden dañar el acabado. También puede lavar las tapas con agua caliente jabonosa; luego, seque inmediatamente para evitar manchas de agua.

Guía para los utensilios de cocina de cobre de tres capas

La siguiente guía enumera los productos de utensilios de cocina que están disponibles en Cobre de tres capas.

Utensilios de cocina	Tamaño	Descripción	Número de modelo
Juego			
	10 Piezas	Incluye todas las ollas y cacerolas que se necesitan para equipar su cocina con los utensilios de cocina más usados: Sartén de 20 cm Sartén de 25 cm Cacerola de 1,5 litros con tapa Cacerola de 2,8 litros con tapa Doradora de 3,3 litros con tapa Olla de 7,5 litros con tapa	KCPS10CP
Sartenes			
	20 cm	La sartén es una de las cacerolas más usadas en cualquier cocina bien equipada. Sus laterales inclinados permiten que los alimentos se deslicen fácilmente al volcarlos. Las sartenes se usan para cocinar omelets, panqueques y quesadillas, saltear vegetales y sellar bistecs, pescado y aves.	KCP08SKCP
	25 cm		KCP10SKCP
	30,5 cm		KCP12SKCP
Cacerolas			
	1,5 litros con tapa	Uno de los elementos indispensables en la cocina, las cacerolas se utilizan para todo, desde cocinar salsas o arroz hasta recalentar sopa o chile.	KCP15PLCP
	2,8 litros con tapa		KCP30PLCP

Guía para los utensilios de cocina de cobre de tres capas

Utensilios de cocina	Tamaño	Descripción	Número de modelo
Doradora			
	3,3 litros con asa auxiliar y tapa	Estas cacerolas extremadamente versátiles se usan para saltear carnes y vegetales, freír pollo, panqueques y huevos o tostar sándwiches. Los laterales profundos otorgan capacidad adicional para que pueda guisar, estofar, desglasar o agregar más ingredientes después de dorar en recetas como pollo y arroz o paella.	KCP35EHCP
Olla			
	7,5 litros con tapa	Estas ollas de gran capacidad contienen cantidades tamaño familiar de sopa, estofado o chile. El resultado es comida totalmente cocida y sabrosa. El interior espacioso y las asas resistentes permiten servir fácilmente.	KCP80SCCP
Cacerola			
	5,7 litros con tapa	Las cacerolas le permiten hornear deliciosas comidas tales como lasaña, pastel de carne y ragú que pueden servirse directamente de la cacerola. Puede ser tan creativo como quiera con la carne, verduras y papas que elija cocinar lentamente en su propio jugo.	KCP60LCCP
Cacerola para estofado			
	2,8 litros con tapa	Esta cacerola útil permite freír ligeramente y luego estofar alimentos lentamente. El estofar brinda un sabor particularmente suculento en carnes de ternera, res y cerdo.	KCP30BRCP

Español

Guía para los utensilios de cocina de cobre de tres capas

Utensilios de cocina	Tamaño	Descripción	Número de modelo
Vaporera para pasta			
	—	Para usarse con la olla de 7,5 litros, la vaporera para pasta es ideal para hervir y escurrir pasta rápidamente.	KCT80PIST
Vaporera			
	—	Para usarse con la olla de 7,5 litros, la vaporera es ideal para cocinar al vapor y recalentar.	KCT80SIST

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, incluso el revestimiento antiadherente 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 de las ollas o las tapas 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.