KitchenAid

Hard Anodized Cookware

KI794A

KC3H1S08



W11380590A.indd 1 7/19/2019 6:49:24 PM

To learn more about your cookware and experience our full line of cookware, and kitchen products, visit:
www.kitchenaid.com.br

For countries outside Brazil, visit **international.KitchenAid.com** to locate your local KitchenAid website and customer support information.

You may also reach us at:

Capitals and Metropolitan regions: 4004-1759
Other regions: 0800-722-1759

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. 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 _____

Date Purchased _____

Store Name _____

W11380590A.indd 2 7/19/2019 6:49:24 PM

USING THE COOKWARE

COOKING

General Cooking Guidelines

- Before use: wash in hot, soapy water, rinse, and dry. Your cookware is also dishwasher safe.
- Use potholders or oven mitts when handling hot cookware.
- 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 177 °C (350 °F).
- Do not place cookware under the broiler.

Induction

- Your cookware features a stainless steel stay-flat base designed for use with induction cooking surfaces. It may also be used on gas and electric cooktop surfaces.
- 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.

Nonstick Surfaces

- This cookware features a PFOA-free nonstick surface. Avoid using sharp-edged and metal utensils that may scratch or cut the nonstick surface.
- Do not cut inside the cookware.

USING THE GLASS LID (IF INCLUDED)

Opening/Closing of Glass Lid

- Glass lid does not have any special mechanism or locking device. You can simply lift up for opening and put down for closing it.

General Using Guidelines

- 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.
- 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 with matching silicone grips are oven safe up to 177 °C (350 °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. Contact KitchenAid for repair options or replacement.

W11380590A.indd 3 7/19/2019 6:49:24 PM

CARE AND CLEANING

GENERAL CLEANING GUIDELINES

- Remove heavy residue by rinsing with cold water while the cookware is still hot, before placing in dishwasher or washing by hand.
- Use a sponge, nylon pad, or dishcloth when cleaning cookware; do not use oven cleaners, steel wool, harsh detergents, or chlorine bleach.
- To avoid staining, do not let food spill on, or boil over onto, the exterior surface.

CLEANING GLASS LIDS (IF INCLUDED)

- Glass lids may be washed in the dishwasher. You can also wash lids in hot, soapy water; then dry immediately to avoid water spots.
- Never use metal utensils, sharp instruments, oven cleaners, or other harsh abrasives that may damage or weaken the glass.

DISHWASHER SAFE PARTS

- This KitchenAid hard anodized cookware is dishwasher safe. For best results in the dishwasher, use the manufacturer's recommended dishwasher detergents and cycles.

©2019 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W11380590A.indd 4 7/19/2019 6:49:24 PM

Para saber mais sobre suas panelas e conhecer toda a nossa linha de panelas e produtos para a cozinha, visite:
www.kitchenaid.com.br

Para outros países, visite **international.KitchenAid.com** para localizar seu site KitchenAid local e informações de suporte ao cliente.

Você também pode entrar em contato conosco em:

Capitais e regiões metropolitanas: 4004-1759
Outras regiões: 0800-722-1759

COMPROVANTE DE COMPRA E REGISTRO DO PRODUTO

Sempre mantenha uma cópia do recibo de venda detalhado que contenha a data de compra de suas panelas. O comprovante de compra garantirá que você receba os serviços estabelecidos pela garantia. A conclusão e envio das informações de registro do produto não são necessários para a obtenção da garantia do produto. Por favor, conclua o seguinte para seus registros pessoais:

Número de modelo _____

Data de compra _____

Nome da loja _____

W11380590A.indd 5 7/19/2019 6:49:24 PM

COMO USAR AS PANELAS

COZINHAR

Orientações geral sobre o preparo de alimentos

- Antes de usar: lave com água quente, água com detergente, enxague e seque. Sua panela também pode ser lavada em lava-louças.
- Use pegadores de panelas ou luvas de forno ao manusear a panela quente.
- Posicione a panela em um queimador que tenha o tamanho parecido com o da panela utilizada. Se seu fogão for a gás, não permita que as chamas passem para a lateral da panela.
- Não deixe uma panela vazia sobre um queimador aceso ou a panela ferver até secar. Isto pode danificar o acabamento da panela.
- As panelas podem ir ao forno a uma temperatura máxima de 177 °C (350 °F).
- Não coloque a panela sob o grill.

Instruções

- Suas panelas contam com uma base plana de aço inoxidável projetada para ser utilizada com superfícies de cozimento por indução. Elas também podem ser utilizadas com cooktops a gás e elétricos.
- O diâmetro da base da panela deve ser igual ao tamanho do elemento de indução. Se a panela for muito pequena, o elemento pode não sentir a panela e não ser ativado.

Superfície antiaderente

- Estas panelas contam com uma superfície antiaderente livre de PFOA. Evite utilizar utensílios pontudos e de metal que possam arranhar ou cortar a superfície antiaderente.
- Não corte dentro da panela.

COMO USAR A TAMPA DE VIDRO (SE INCLUSA)

Abertura/fechamento da Tampa de vidro

- A tampa de vidro não possui nenhum mecanismo especial ou dispositivo de travamento. Basta levantar para abrir e baixar para fechar.

Orientações gerais de uso

- Não utilize tampas de vidro que possuam rachaduras ou arranhões. Se sua tampa estiver rachada ou possuir arranhões profundos, ela pode acabar quebrando de forma espontânea. Danos e desgastes causados pelo uso normal, como arranhões superficiais, não são cobertos pela garantia limitada do produto.
- Não coloque a tampa de vidro diretamente em cima ou embaixo dos elementos de aquecimento.
- Evite mudanças de temperatura extremas ao utilizar as tampas de vidro.
- Não mergulhe uma tampa quente em água fria.
- Se a tampa ficar presa por formação de vácuo, não tente removê-la. Primeiro, desligue a fonte de aquecimento e mova toda a panela para fora do queimador. Depois, libere lentamente a tampa.

ALÇAS E CABOS

- As alças de aço inoxidável com punhos combinando podem ir ao forno a uma temperatura de até 177 °C (350 °F).
- Posição da alça durante o cozimento – posicione as panelas de forma que não fiquem sobre outras bocas acesas e não deixe que suas alças passem dos limites do fogão para evitar esbarrões.
- Alças soltas – periodicamente verifique as alavancas e cabos para se certificar de que eles não estejam soltos. Se as alavancas ficarem soltas, não tente consertá-las. Entre em contato com a KitchenAid para ficar sabendo sobre as opções de conserto ou substituição.

W11380590A.indd 6 7/19/2019 6:49:24 PM

CAPACIDADE MÁXIMA DE COZIMENTO

Modelo	Artigo	Capacidade máxima de cozimento (litros)
KI794A KC3H1S08	Skillet de 8"	0,9 L
	Skillet de 10"	1,5 L
	Caçarola com tampa de 1,5-qt	1,42 L
	Caçarola com tampa de 2,5-qt	2,36 L
	Caçarola baixa com tampa de 6,0-qt	5,67 L

CUIDADOS E LIMPEZA

ORIENTAÇÕES GERAIS DE LIMPEZA

- Remova os resíduos mais grossos enxaguando com água fria enquanto a panela ainda está quente, antes de colá-la na lava-louça ou de lavá-la a mão.
- Utilize esponja, disco de nylon ou pano de prato ao lavar a panela, não utilize esponjas para limpeza pesada, lãs de aço, detergentes abrasivos ou alvejante a base de cloro.
- Para evitar manchas, não deixe que a comida derrame ou que respingue ao ferver na superfície externa.

COMO LIMPAR A TAMPA DE VIDRO (SE INCLUSA)

- As tampas de vidro podem ser lavadas na lava-louça. Você também pode lavá-las com água morna com detergente, depois secá-las imediatamente para que não fiquem com manchas de gotas d'água.
- Nunca use utensílios de metal, afiados, limpadores de fogão ou outras substâncias abrasivas que possam danificar ou desgastar o vidro.

PEÇAS QUE PODEM IR À LAVA-LOUÇA

- As panelas de alumínio anodizado da KitchenAid podem ir à lava-louça. Para obter melhores resultados na limpeza com a lava-louça, use os detergentes e ciclos recomendados pelo fabricante.

W11380590A.indd 7 7/19/2019 6:49:24 PM

TERMO DE GARANTIA

O seu produto KitchenAid é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses, - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses, - garantia especial, concedida pela **Whirlpool S.A.;**

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo **Serviço Autorizado KitchenAid,** como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica do **Serviço Autorizado KitchenAid.**
Apenas a Rede de Serviços Kitchen Aid, a Whirlpool S.A., ou à quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia. Neste caso, se defeitos constatados durante o prazo de garantia forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data da chamada. As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- Não forem observadas as orientações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto a utilização do produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a recomendada no **Manual do Consumidor** do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela

Whirlpool S.A.;

- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela **Whirlpool S.A.,** salvo os especificados para cada modelo no **Manual do Consumidor;**
- O Deslocamento do consumidor até a assistência técnica para eventuais consertos.
- Despesas com instalação do produto realizada por qualquer pessoas/empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual do Consumidor.
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação.
- **Importante:** NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.
- Recomendamos que no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.
- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos em saldões ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto.

W11380590A.indd 8 7/19/2019 6:49:24 PM

TERMO DE GARANTIA

- Problemas de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
  1. Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
  2. Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;
  3. Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza. Os produto de limpeza são indicados no Manual de Consumidor.
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a avaliação na visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Orientação de uso cuja explicação esteja presente no Manual do Consumidor ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto não serão cobradas.
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no **Manual do Consumidor,** pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em conseqüência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.;

A garantia especial não cobre:

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação. Somente a garantia de 90 dias cobre vicio de fabricação aparente.
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:
A **Whirlpool S.A.** não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A **Whirlpool S.A.** reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor
Rua Olympia Semeraro n° 675 - Jardim Santa Emilia
CEP 04183-901 - São Paulo - SP - Caixa postal 5171
Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759
Demais localidades: 0800 722 1759

©2019 Todos os direitos reservados.
Especificações sujeitas a alterações sem aviso prévio.

W11380590A.indd 9 7/19/2019 6:49:24 PM





















KitchenAid

©2019 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.
Todos os direitos reservados.
Especificações sujeitas a alterações sem aviso prévio.

W11380590A 07/19

W11380590A.indd 12 7/19/2019 6:49:24 PM