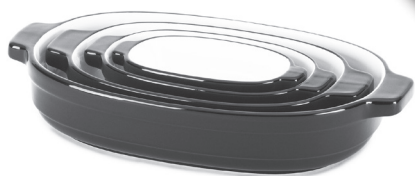


Ceramic Bakeware

Ustensile de cuisson
au four en céramique

Utensilios para hornear
de cerámica

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 bakeware, 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

FEATURES	4
USING YOUR BAKEWARE	
Baking.....	5
CARING FOR YOUR BAKEWARE	
Cleaning Bakeware.....	5
WARRANTY	6

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your bakeware. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your bakeware, 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 _____

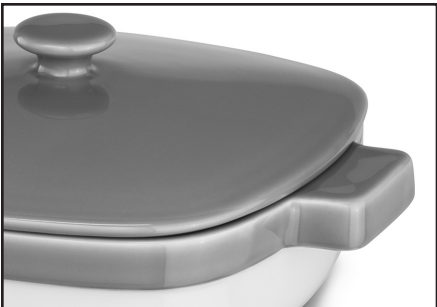
FEATURES



Microwave and freezer safe



Oven safe up to 500°F



Resists staining, chipping, and cracking or crazing



4-piece sets nest for easy storage

USING YOUR BAKEWARE

Baking

- Before use, wash with hot, soapy water, rinse and dry thoroughly. It is not necessary to season the bakeware before use.
- The ceramic bakeware is oven safe to 500°F; however, it is not recommended to place bakeware directly under the broiler.
- The ceramic bakeware can be stored in the freezer. The non-porous ceramic bakeware will not absorb odors, flavors, or bacteria from food.
- The ceramic bakeware is safe for cooking or reheating in the microwave.
- For best results, add a small amount of liquid or sauce in the bottom of the bakeware when cooking with meat.
- Baking time can vary when using ceramic bakeware. Monitor and adjust the cooking time as needed.
- Use a hot pad or trivet before placing the hot ceramic bakeware on an unprotected surface.
- To avoid possible damage, do not set hot bakeware on a cold or wet surface.
- After removal from the oven, ceramic bakeware will retain heat longer than standard bakeware.

IMPORTANT: Do not use on stovetop or with any other direct heat, such as broiler, grill, toaster oven, or direct flame.

CARING FOR YOUR BAKEWARE

Cleaning Bakeware

- The ceramic bakeware is dishwasher safe and can be placed on the top or bottom rack.
- To remove baked-on food, soak bakeware in hot, soapy water for 15 to 20 minutes or as needed before placing it in the dishwasher.
- Always dry ceramic bakeware thoroughly before storing.

WARRANTY

KITCHENAID BAKEWARE 5-YEAR NO-CHIP LIMITED WARRANTY



For five years from the date of purchase, KitchenAid warrants your bakeware to be free of edge chipping under normal household use and 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, at its sole discretion, provide product or part replacement with an identical or similar item. If replaced, your product will be covered by the remaining five year limited warranty of the original product. 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 baking 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 bakeware.
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 bakeware 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 bakeware 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.

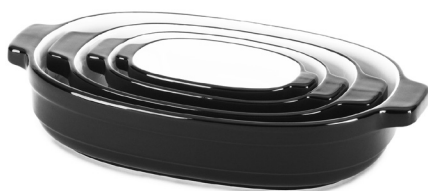
LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

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 au four, 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

CARACTÉRISTIQUES	9
UTILISATION DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR	
Cuisson au four.....	10
ENTRETIEN DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR	
Nettoyer l'ustensile de cuisson au four	10
GARANTIE	11

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 au four. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente sous garantie. Avant d'utiliser les ustensiles de cuisson au four, 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 _____

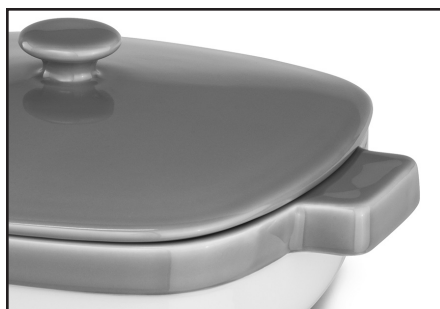
CARACTÉRISTIQUES



Résistant au four à micro-ondes. Peut être placé au congélateur.



Utilisable au four jusqu'à 260°C



Résistant aux taches, à l'écaillage, aux fêlures et fissures



4 articles emboîtables pour un rangement facile

UTILISATION DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

Cuisson au four

- Avant utilisation, laver dans une eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher complètement. Il n'est pas nécessaire de graisser l'ustensile de cuisson au four avant de l'utiliser.
- L'ustensile de cuisson au four en céramique est utilisable au four jusqu'à 260°C; toutefois, il n'est pas recommandé de placer l'ustensile de cuisson au four directement sur le gril.
- L'ustensile de cuisson au four en céramique peut être conservé au congélateur. L'ustensile de cuisson au four en céramique non-poreux ne s'imprègne pas des odeurs, ni des arômes et n'absorbe pas les bactéries présentes dans les aliments.
- L'ustensile de cuisson au four en céramique peut être utilisé pour cuire ou faire réchauffer au micro-ondes.
- Pour des résultats optimaux, ajouter une petite quantité de liquide ou de sauce au fond de l'ustensile de cuisson au four lorsque l'on fait cuire de la viande.
- Le temps de cuisson peut varier lors de l'utilisation de l'ustensile de cuisson au four en céramique. Contrôler et ajuster le temps de cuisson, si nécessaire.
- Utiliser un article isolant ou un dessous-de-plat avant de poser l'ustensile de cuisson au four en céramique chaud sur une surface non-protégée.
- Afin d'éviter tout dommage éventuel, ne pas poser l'ustensile de cuisson au four chaud sur une surface froide ou humide.
- Après l'avoir retiré du four, l'ustensile de cuisson au four en céramique gardera la chaleur plus longtemps qu'un article standard de cuisson au four.

IMPORTANT : Ne pas utiliser sur une table de cuisson ou sur un élément de chauffage direct comme un élément de cuisson au gril, un gril, un four grille-pain ou une flamme directe.

ENTRETIEN DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

Nettoyer l'ustensile de cuisson au four

- L'ustensile de cuisson au four en céramique est lavable au lave-vaisselle et peut être placé dans le panier supérieur ou inférieur.
- Pour éliminer les résidus alimentaires ayant adhéré pendant la cuisson, laisser tremper l'ustensile de cuisson au four dans de l'eau chaude et savonneuse pendant 15 à 20 minutes (ou selon le besoin) avant de le mettre au lave-vaisselle.
- Toujours sécher complètement l'ustensile de cuisson au four avant de le ranger.

GARANTIE LIMITÉE ANTI-ÉCAILLEMENT DE 5 ANS POUR LES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR KITCHENAID



Pendant cinq ans à compter de la date d'achat, KitchenAid garantit que le rebord des ustensiles de cuisson au four est exempt de tout écaillage 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. S'il est remplacé, l'appareil restera sous garantie pendant la durée restant à courir de la garantie limitée de cinq ans sur le produit d'origine.

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 au four 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 au four.
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 instructions 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, nettoyeurs abrasifs ou lave-vaisselle automatiques (exemples non exhaustifs).
9. Le remplacement des ensembles d'ustensiles de cuisson au four – 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.

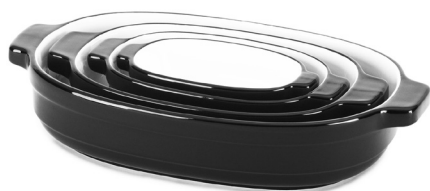
LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

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 para hornear, 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

CARACTERÍSTICAS	14
USO DE SUS UTENSILIOS PARA HORNEAR	
Cómo hornear	15
CUIDADO DE SUS UTENSILIOS PARA HORNEAR	
Limpieza de los utensilios para hornear	15
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 para hornear. La prueba de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar sus utensilios para hornear, 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 _____

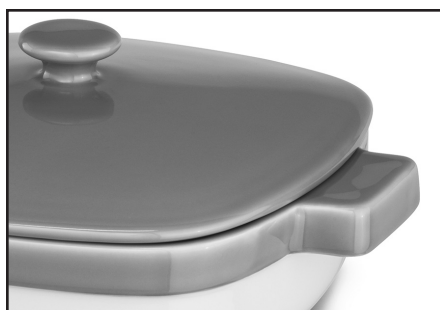
CARACTERÍSTICAS



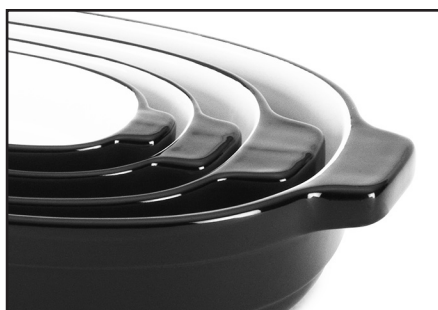
Apto para microondas y congelador



Apto para horno hasta 260°C



Resistente a las manchas, desportilladuras y rajaduras o fisuras



Juegos de 4 piezas apilables para un guardado fácil

USO DE SUS UTENSILIOS PARA HORNEAR

Cómo hornear

- Antes de usar, lave con agua caliente jabonosa, enjuague y seque completamente. No necesita curar los utensilios para hornear antes de usar.
- Los utensilios para hornear de cerámica son aptos para horno hasta 260°C, pero no se recomienda colocar los utensilios para hornear directamente en el asador.
- Los utensilios para hornear se pueden guardar en el congelador. Los utensilios para hornear no porosos de cerámica no absorberán olores, sabores o bacterias de los alimentos.
- Los utensilios para hornear son aptos para cocinar y recalentar en el microondas.
- Para obtener mejores resultados cuando cocine carne, agregue una pequeña cantidad de líquido o salsa en la base de los utensilios para hornear.
- El tiempo de horneado puede variar cuando utiliza utensilios para hornear de cerámica. Controle y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
- Coloque un anaquel o un posafuente en superficies sin protección antes de colocar los utensilios calientes para hornear de cerámica.
- Para evitar posibles daños, no coloque los utensilios para hornear calientes sobre una superficie fría o mojada.
- Luego de retirar del horno, los utensilios para hornear mantendrán el calor por más tiempo que los utensilios para hornear estándares.

IMPORTANTE: No use sobre la superficie de cocción o con cualquier otra fuente de calor directo tales como asador, parrilla, horno tostador o llama directa.

Español

CUIDADO DE SUS UTENSILIOS PARA HORNEAR

Limpieza de los utensilios para hornear

- Los utensilios para hornear son aptos para lavavajillas y pueden colocarse en la parrilla superior o inferior.
- Para quitar alimentos endurecidos a causa del horneado, ponga en remojo los utensilios para hornear en agua caliente jabonosa durante 15 a 20 minutos o según sea necesario, antes de colocarlos en la lavavajillas.
- Siempre seque completamente los utensilios para hornear de cerámica antes de guardarlos.

GARANTÍA LIMITADA DE 5 AÑOS ANTIDESPORTILLADURAS DE LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR KITCHENAID



Durante cinco años a partir de la fecha de compra, KitchenAid garantiza que los utensilios para hornear no sufrirán desportilladuras en los bordes en condiciones de uso doméstico habituales y si se los utiliza conforme a las instrucciones provistas con el producto. Si después de recibir y revisar el producto considera que el producto está defectuoso, la marca KitchenAid de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en adelante, "KitchenAid") a su entera discreción, reemplazará el producto o una pieza de éste por un artículo idéntico o similar. Si el producto se reemplaza, la unidad de reemplazo estará cubierta por el tiempo restante de la garantía limitada de cinco años de la unidad original. 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 horneado 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 para hornear.
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 dos utensilios para hornear 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 para hornear, sólo se reemplazara 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 indicada 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.