

COOKWARE STAINLESS STEEL  
CERAMIC NON-STICK COATING

**KitchenAid**

FOR THE WAY IT'S MADE.



EN - ENGLISH



DE - GERMAN



FR - FRENCH



ES - SPANISH



NL - DUTCH



IT - ITALIAN



DA - DANISH



FI - FINNISH



HR - CROATIAN



NO - NORWEGIAN



SV - SWEDISH



EL - GREEK



AL - ALBANIAN



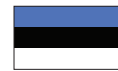
BG - BULGARIAN



BS - BOSNIAN



CS - CZECH



ET - ESTONIAN



HU - HUNGARIAN



JA - JAPANESE



KO - KOREAN



LT - LITHUANIAN



LV - LATVIAN



PL - POLISH



PT - PORTUGUESE



RO - ROMANIAN



RU - RUSSIAN



SK - SLOVAK



SL - SLOVENIAN



SR - LATIN SERBIAN



ZHS - CHINESE SIMPLIFIED



ZHT - CHINESE TRADITIONAL



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 ceramics, 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.

## WARNINGS

**Read all safety information carefully and thoroughly before using this product!**

- Do not allow children near the stove while cooking.
- Use potholders or oven mitts when handling hot cookware.
- Never leave cookware unattended while in use.
- KitchenAid cookware is oven safe up to 220°C, glass lid included.
- Do not use in the microwave.
- For non-stick cookware only: avoid using sharp-edged and metal utensils e.g. fork, knife..., that may scratch or cut the non-stick surface. Do not cut inside the cookware. Plastic, rubber or wooden utensils are recommended to protect your cookware's non-stick finish.
- Do not use under the grill.

## USING YOUR COOKWARE

### Before First Use

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

### Heat Sources

Safe for use on all cooking surfaces, including induction.

### Recommendations for use on induction cooktops

- Induction cooktops develop a very intense heat in a very short time. The cookware will heat up very quickly on induction cooktops.
- The diameter of the pan's base should be equal to the size of the induction element. If the pan is too small, the element may not sense the pan and will not activate.

### Using the Glass Lid

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

### Handles and Knobs

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

### Steamer insert

- Add the steamer insert to a base with similar diameter.
- Food residues and stains on the exterior can be removed with a nylon scrubbing pad.
- Avoid using steel wool, steel scouring pads or harsh detergents.
- The steamer insert is dishwasher safe.

## COOKING

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

## CARING FOR YOUR COOKWARE

### Cleaning cookware

- The cookware is dishwasher safe.
- Allow cookware to air cool, and clean thoroughly after every use.
- Do not put hot cookware under cold water. Allow the cookware to cool completely.
- Slight discolourations can occur over time, this is normal. Overheating may cause brown or blue stains on your cookware. That will not affect the performance of your cookware.
- If your cookware begins to show signs of corrosion, it may be the result of flash rust in your dishwasher. This type of stain on the surface of your cookware, can be caused by the corrosion of small parts within your dishwasher or on other stainless steel products (e.g. knives, peelers, cutlery, etc.). Long-term exposure to salt, moisture, and acidic food can also cause corrosion on your cookware. Corrosion stains can be easily removed using a soft cloth and mild dish detergent or by using stainless steel cleaning products. The stains will not affect the safety or performance of your cookware. Please note, however, that if you choose not to remove the stains the damage may become permanent.
- Use a sponge or dishcloth when hand cleaning cookware; do not use oven cleaners, harsh detergents, chlorine bleach, steel wool or nylon scrubbing pads. Hand dry with a soft towel.
- Do not gouge the non-stick coating.
- Do not soak your cookware for long periods of time.
- Always ensure the cookware is clean before storing.

### Cleaning the Glass Lid

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

### Storing cookware Properly

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

© 2021. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Manufactured under license by The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Limited warranty provided by the manufacturer.



Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen dabei zu helfen, das tägliche Zubereiten von köstlichen Mahlzeiten für Familie und Freunde schöner und leichter werden zu lassen. Um die Langlebigkeit und Funktionsfähigkeit Ihres Kochgeschirrs zu gewährleisten und sie optimal benutzen und pflegen zu können, bewahren Sie diese Anleitung griffbereit auf. Unser größtes Ziel ist Ihre Zufriedenheit.

## WARNUNGEN

### Lesen Sie die Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig und gründlich durch!

- Verhindern Sie, dass sich Kinder während des Kochens in die Nähe des Herdes aufhalten.
- Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie heißes Kochgeschirr berühren.
- Lassen Sie heißes Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt.
- Das Kochgeschirr von KitchenAid (einschließlich Glasdeckel) ist bis zu 220°C backofengeeignet.
- Nicht für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet.
- Nur für antihafbeschichtetes Kochgeschirr: Vermeiden Sie scharfkantige und metallische Utensilien wie z. B. Gabel oder Messer. Diese können die Antihafbeschichtung zerkratzen oder Schnitte verursachen. Schneiden Sie niemals innerhalb des Kochgeschirrs. Um die Antihafbeschichtung Ihres Kochgeschirrs zu schützen, werden Utensilien aus Kunststoff, Gummi- oder Holz empfohlen.
- Nicht unter den Grill stellen.

## GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR IHR KOCHGESCHIRR

### Vor dem Erstgebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten. Bitte recyceln Sie den Abfall.
- Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr in warmem Seifenwasser, spülen Sie es gründlich ab und trocknen Sie es sorgfältig mit einem weichen Geschirrtuch.

### Wärmequellen

Sicherer Einsatz auf allen Kochflächen, einschließlich Induktion.

### Empfehlungen für den Gebrauch von Induktionskochgeschirr

- Induktionsherde erzeugen in sehr kurzer Zeit eine sehr starke Hitze. Auf Induktionskochfeldern heizt sich Kochgeschirr mit Induktionstechnologie sehr schnell auf.
- Der Durchmesser des Pfannenbodens sollte der Größe des Induktionskochfelds entsprechen. Ein zu kleiner Durchmesser der Pfanne kann dazu führen, dass das Kochfeld die Pfanne nicht erkennt und sich nicht aktiviert.

### Gebrauch des Glasdeckels

- Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen bei der Verwendung von Glasdeckeln.
- Tauchen Sie einen heißen Deckel niemals in kaltes Wasser.
- Sollte sich der Deckel festgesaugt haben, versuchen Sie nicht, ihn zu entfernen. Schalten Sie zunächst das Kochfeld aus und entfernen Sie die Pfanne vom Kochfeld. Heben Sie dann langsam den Deckel an.
- Verwenden Sie keine Glasdeckel, die Sprünge oder tiefe Kratzer aufweisen, da dies dazu führen kann, dass der Deckel zerspringt. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst, um einen neuen Deckel zu bestellen.
- Legen Sie Ihren Glasdeckel nicht direkt auf oder unter ein Heizelement.

### Stiele, Griffe und Knäufe

- Lose Griffe - Überprüfen Sie regelmäßig die Griffe und Knäufe, um sicherzugehen, dass sie fest sitzen. Wenn sich die Griffe lösen, versuchen Sie nicht, sie zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst und bitten Sie um ein Ersatzprodukt.
- Position der Stiele und Griffe beim Kochen: Positionieren Sie Ihre Pfanne so, dass der Stiel oder der Griff nicht über ein anderes heißes Kochfeld ragt. Überdies sollte der Stiel einer Pfanne oder eines Topfes niemals über den Rand Ihres Herdes hinausragen, wodurch die gesamte Pfanne heruntergestoßen werden könnte.
- Die Edelstahlgriffe sind backofengeeignet bis zu 220°C. Verwenden Sie beim Umgang mit heißem Kochgeschirr stets Topflappen oder Ofenhandschuhe.

### Dämpfeinsatz

- Legen Sie den Dämpfeinsatz zu einen Topf, der einen ähnlichen Durchmesser besitzt.
- Speisereste und Flecken auf der Außenseite lassen sich mit einem Scheuerschwamm entfernen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlwolle, Stahl-Scheuerschwämme oder ätzenden Reinigungsmitteln.
- Der Dämpfeinsatz ist spülmaschinengeeignet.

## KOCHEN

- Kochen Sie auf einem Kochfeld, das in seinem Durchmesser in etwa dem der Pfanne entspricht, die Sie benutzen möchten.
- Wenn Sie mit Gas kochen, regulieren Sie die Flamme stets so, dass sie nicht auf die Außenseiten der Pfanne trifft, da die Griffe heiß werden könnten.
- Der Einsatz eines Deckels beim Kochen kann den Energieverbrauch erheblich senken.
- Vermeiden Sie die Verwendung von ölhaltigen Sprays jeglicher Art, einschließlich Pumpsprays. Diese Sprays können Rückstände verursachen, die sich nur schwer von allen Arten von Kochgeschirr entfernen lassen.
- Erhitzen Sie Ihr Kochgeschirr langsam und vorsichtig.
- Lassen Sie das Öl/die Butter im Kochgeschirr heiß werden, bevor Sie das Gargut dazugeben.
- Ihr Kochgeschirr und seine keramische Antihafbeschichtung unterliegen einem normalen Verschleiß. Im Laufe der Zeit lassen die Antihafteigenschaften Ihrer Pfanne automatisch etwas nach. Dieser Prozess beschleunigt sich, wenn die Antihafbeschichtung über einen längeren Zeitraum großer Hitze ausgesetzt wird, wodurch Kohleablagerungen begünstigt werden.
- Oberflächen mit Antihafbeschichtung können durch Kochbesteck aus Metall beschädigt werden. Verwenden Sie Kochbesteck aus Kunststoff, Gummi oder Holz. Achten Sie darauf, nicht mit einem Messer in der Pfanne zu schneiden.
- Bei der Verwendung von Halogen-, Keramik- und Induktionskochfeldern ist darauf zu achten, dass Ihr Kochfeld und Ihr Kochgeschirr staub- und schmutzfrei sind, um die Oberfläche des Kochfeldes nicht zu zerkratzen.
- Rütteln oder ziehen Sie Ihre Pfannen niemals direkt über das Kochfeld, da dies zu Kratzern führen kann. Heben Sie die Pfanne stets an.

## REINIGUNG UND PFLEGE IHRES KOCHGESCHIRRS

### Reinigung des Kochgeschirrs

- Das Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet.
- Lassen Sie Ihr Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen.
- Halten Sie heißes Kochgeschirr auf keinen Fall unter fließend kaltes Wasser, sondern lassen Sie es zunächst ganz abkühlen.
- Mit der Zeit können leichte Verfärbungen auftreten. Dies ist normal. Durch Überhitzung können braune oder blaue Flecken auf Ihrem Kochgeschirr entstehen. Dadurch wird die Funktion Ihres Kochgeschirrs nicht beeinträchtigt.
- Wenn Sie auf Ihrem Kochgeschirr Anzeichen von Korrosion entdecken, kann dies an Flugrost in Ihrer Geschirrspülmaschine liegen. Solche Flecken auf der Oberfläche Ihres Kochgeschirrs sind möglicherweise auf korrodierende Kleinteile in Ihrer Geschirrspülmaschine oder Rostflecken auf anderen Edelstahlprodukten (wie z. B. Messern, Besteck, Schälmessern usw.) zurückzuführen. Korrosion auf Ihrem Kochgeschirr kann auch entstehen, wenn es über einen längeren Zeitraum Salz, Feuchtigkeit oder säurehaltigen Lebensmitteln ausgesetzt ist. Rostflecken lassen sich normalerweise mit einem weichen Tuch und einem milden Geschirrspülmittel oder einem Edelstahlreiniger problemlos abwischen. Die Flecken haben keinen Einfluss auf die Sicherheit oder Funktion Ihres Kochgeschirrs. Bitte beachten Sie jedoch, dass es, wenn Sie die Flecken nicht entfernen, zu einer bleibenden Beschädigung kommen kann.
- Verwenden Sie bei der Reinigung per Hand einen Spülschwamm oder ein Spültuch. Vermeiden Sie Ofenreiniger, aggressive Spülmittel, Produkte mit Chlorbleiche und Scheuerschwämme aus Stahlwolle oder Nylon. Trocknen Sie das Kochgeschirr nach dem Spülen mit einem weichen Handtuch ab.
- Beschädigen Sie die Antihafbeschichtung nicht.
- Weichen Sie Ihr Kochgeschirr vor dem Spülen nicht zu lange ein.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Kochgeschirr sauber ist, bevor Sie es wegstellen.

### Reinigung des Glasdeckels

- Verwenden Sie niemals Utensilien aus Metall oder scharfkantige Gegenstände, Ofenreiniger oder andere scharfe Scheuermittel, da diese das Glas beschädigen können.
- Glasdeckel sind spülmaschinengeeignet. Sie können die Deckel auch in warmem Seifenwasser, reinigen. Trocknen Sie es zügig, um Kalkflecken zu vermeiden.

### So bewahren Sie Ihr Kochgeschirr sicher auf:

- Nur für antihafbeschichtetes Kochgeschirr: Die Aufbewahrung von Kochgeschirr gemeinsam mit Utensilien aus Metall kann Kratzer und andere Beschädigungen der Antihafbeschichtung verursachen.
- Stapeln Sie Ihr sauberes KitchenAid-Kochgeschirr stets sorgfältig. Wir empfehlen den Gebrauch von Pfannenschützern.

© 2021. Alle Rechte vorbehalten. KITCHENAID und das Design des Standmixers sind Warenzeichen in den USA und anderen Ländern. Hergestellt von The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Der Hersteller gewährt eine beschränkte Garantie.

Nous nous engageons à vous aider à faire de votre vie une suite inépuisable de délicieux repas de famille et entre amis. Pour assurer la longévité et le bon fonctionnement de votre batterie de cuisine, gardez ce guide à portée de main. Il vous indique comment utiliser et entretenir votre produit au mieux. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1.

## AVERTISSEMENTS

**Veillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser ce produit !**

- Tenez les enfants éloignés de la cuisinière lorsque vous cuisinez.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez des casseroles chaudes.
- Ne laissez jamais une casserole sans surveillance en cours de cuisson.
- Les poêles et casseroles KitchenAid résistent au four jusqu'à 220°C, couvercle en verre compris.
- Ne mettez pas de récipient au micro-ondes.
- Pour les récipients antiadhésifs uniquement : évitez d'utiliser des ustensiles tranchants et en métal, comme une fourchette, un couteau... qui pourraient rayer ou couper la surface antiadhésive. Ne coupez pas à l'intérieur du récipient. Des ustensiles en plastique, en caoutchouc ou en bois sont recommandés pour protéger le revêtement antiadhésif de votre récipient.
- Ne placez pas de récipient sous le gril.

## UTILISATION DE VOTRE BATTERIE DE CUISINE

### Avant la première utilisation

- Enlevez tous les emballages et étiquettes. Veuillez les recycler correctement.
- Lavez le produit à l'eau chaude savonneuse ; rincez et séchez complètement avec un chiffon doux.

### Sources de chaleur

Les récipients peuvent être utilisés sur toutes les surfaces de cuisson, y compris l'induction.

### Conseils d'utilisation sur une source de chaleur à induction

- Les cuisinières à induction génèrent une chaleur intense en un laps de temps très court. Les poêles et casseroles équipées de notre technologie d'induction innovante chauffent très rapidement sur une plaque à induction.
- Le diamètre de la base du récipient doit être égal à la taille de la zone à induction. Si le récipient est trop petit, il est possible que l'induction ne le détecte pas et qu'elle ne se mette donc pas en marche.

### Utilisation du couvercle en verre

- Évitez les changements de température extrêmes quand vous utilisez un couvercle en verre.
- N'immergez pas un couvercle chaud dans l'eau froide.
- En cas de vide d'air, n'essayez pas de retirer le couvercle. Commencez par éteindre la source de chaleur, et retirez la casserole du brûleur. Ensuite, retirez lentement le couvercle.
- N'utilisez pas de couvercles en verre fissurés ou rayés. En cas de fissures ou de rayures profondes, il est possible que votre couvercle se brise d'un coup. Veuillez contacter le service clientèle pour commander un nouveau couvercle.
- Ne placez pas les couvercles en verre directement sur ou sous des éléments chauffants.

### Poignées et boutons

- Poignées desserrées – Vérifiez régulièrement que les poignées et boutons sont bien serrés. Si les poignées sont lâches, n'essayez pas de les réparer. Veuillez contacter le service clientèle pour les faire remplacer.
- Position des poignées lors de la cuisson : positionnez les casseroles de manière à ce que les poignées ne se trouvent pas au-dessus de brûleurs chauds, et faites en sorte que les poignées ne dépassent pas du bord de la cuisinière afin de ne pas les faire tomber.
- Les poignées en acier inoxydable peuvent aller au four jusqu'à 220 °C. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine quand vous manipulez des casseroles chaudes.

### Insert vapeur

- Fixez l'insert vapeur à une base de diamètre similaire.
- Les résidus alimentaires et les taches à l'extérieur peuvent être éliminés à l'aide d'un tampon à récurer.
- Évitez d'utiliser de la laine d'acier, des tampons à récurer en acier ou des détergents abrasifs.
- L'insert vapeur peut aller au lave-vaisselle.

## CUISSON

- Cuisez sur un brûleur de même diamètre que la casserole que vous avez choisie.
- Si vous utilisez une cuisinière à gaz, ajustez la flamme de manière à ce qu'elle ne dépasse pas des côtés de la casserole pour éviter que les poignées ne deviennent chaudes.
- L'utilisation d'un couvercle réduit considérablement la consommation énergétique pendant la cuisson.
- Nous vous recommandons d'utiliser de l'huile ou du beurre. N'oubliez pas que certaines huiles et graisses brûlent à faible température. Utilisez des huiles et des graisses qui peuvent être chauffées à haute température.
- N'utilisez pas d'huile de cuisson en spray (aérosol, pulvérisateur ou atomiseur). Ces sprays peuvent entraîner une accumulation de résidus difficile à enlever sur tous types de récipients.
- N'essayez pas d'aller trop vite en utilisant une température élevée pour le préchauffage.
- Laissez l'huile/le beurre chauffer dans la casserole ou la poêle avant d'ajouter les aliments.
- Après un certain temps, il est normal que vos ustensiles et leur revêtement céramique s'usent et que leurs propriétés antiadhésives diminuent. L'exposition prolongée de la surface antiadhésive à des températures élevées durant la cuisson qui entraîne une carbonisation des aliments et de l'huile peut accélérer ce phénomène.
- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal sur une surface antiadhésive. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en plastique, en caoutchouc ou en bois pour protéger le revêtement antiadhésif de vos poêles et casseroles. Évitez de couper des aliments dans vos poêles et casseroles.
- Si vous utilisez des plaques de cuisson en céramique, à induction ou à halogène, veillez à ce qu'il n'y ait aucun dépôt sur les plaques et sous le récipient pour ne pas rayer la surface des plaques.
- Ne faites jamais glisser les récipients sur la surface de la cuisinière pendant la cuisson, car cela pourrait rayer. Soulevez toujours le récipient.

## ENTRETIEN DE VOTRE BATTERIE DE CUISINE

### Nettoyage

- La batterie de cuisine peut aller au lave-vaisselle.
- Laissez votre ustensile refroidir à température ambiante et nettoyez-le en profondeur après chaque utilisation.
- Ne placez jamais un ustensile chaud sous l'eau froide. Laissez l'ustensile refroidir complètement.
- De légères décolorations peuvent apparaître au fil du temps ; c'est normal. La surchauffe peut entraîner des taches brunes ou bleues sur votre batterie de cuisine. Cela n'aura pas d'incidence sur le bon fonctionnement de votre batterie de cuisine.
- Les premiers signes de corrosion sur vos ustensiles peuvent résulter de l'apparition instantanée de rouille dans votre lave-vaisselle. Ce type de taches sur la surface de vos ustensiles peut être causé par la corrosion de petites pièces dans votre lave-vaisselle ou sur d'autres produits en acier inoxydable (p. ex. couteaux, éplucheurs, couverts, etc.). Une exposition prolongée au sel, à l'humidité et aux aliments acides peut également occasionner la corrosion de vos ustensiles. Les taches de corrosion peuvent être facilement éliminées à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent à vaisselle doux ou de produits de nettoyage pour acier inoxydable. Les taches n'affectent ni la sécurité ni les performances de vos ustensiles. Veuillez toutefois noter que si vous ne les éliminez pas, les dégâts peuvent devenir permanents.
- Utilisez une éponge ou une lavette si vous nettoyez votre ustensile à la main ; évitez les décapants, les détergents abrasifs, les produits contenant du chlore, la laine d'acier et les tampons à récurer en nylon. Séchez à la main à l'aide d'un chiffon doux.
- Ne rayez pas le revêtement antiadhésif.
- Ne laissez pas votre ustensile à tremper pendant une période prolongée.
- Vérifiez toujours que votre ustensile est propre avant de le ranger.

### Nettoyage du couvercle en verre

- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, d'instruments tranchants, de nettoyeurs pour four ou d'autres produits abrasifs susceptibles d'endommager ou de fragiliser le verre.
- Les couvercles en verre peuvent aller au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver les couvercles à l'eau chaude savonneuse, puis directement les essuyer pour éviter les taches d'eau.

### Rangement de la batterie de cuisine

- Pour les récipients dotés d'un revêtement antiadhésif uniquement : le fait de ranger votre batterie de cuisine avec d'autres ustensiles en métal peut entraîner des rayures ou un écaillage à la surface du revêtement antiadhésif.
- Empilez toujours soigneusement vos récipients KitchenAid une fois qu'ils sont propres. L'utilisation d'un séparateur pour poêles et casseroles est recommandée.

© 2021. Tous droits réservés. KitchenAid et l'illustration du robot ménager sont des marques de commerce aux États-Unis et ailleurs. Fabriqué sous licence de The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garantie limitée fournie par le fabricant.



Estamos comprometidos a ayudarle a crear toda una vida de deliciosos platos para su familia y amigos. Para ayudarle a garantizar la durabilidad y el buen rendimiento de su batería de cocina, conserve esta guía a mano. Le indicará cómo utilizar y cuidar su producto de la mejor manera posible. Su satisfacción es nuestro principal objetivo.

## ADVERTENCIAS

**Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto.**

- Mantenga a los niños alejados de la cocina mientras esté cocinando.
- Utilice manoplas o guantes de horno cuando vaya a manipular cacerolas que estén calientes.
- Nunca deje el menaje de cocina sin supervisión mientras se esté utilizando.
- El utensilio de cocina KitchenAid es apto para utilizar en el horno con temperaturas de hasta 220°C, la tapa de cristal incluida.
- No introduzca ningún recipiente de cocina en el microondas.
- Solo para los recipientes antiadherentes: evite utilizar utensilios con bordes afilados y metálicos como, por ejemplo, un tenedor o un cuchillo, ya que podrían rayar o cortar la superficie antiadherente. No corte en el interior del recipiente. Se recomienda utilizar utensilios de plástico, goma o madera para proteger el acabado antiadherente del recipiente de cocina.
- No coloque ningún recipiente bajo la parrilla.

## UTILIZACIÓN DE SU BATERÍA DE COCINA

### Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje y las etiquetas. Reciclelos correctamente.
- Lávelos con agua tibia y jabón, enjuáguelos y séquelos bien con un paño suave.

### Fuentes de calor

Los recipientes pueden utilizarse de forma segura en todas las superficies de cocción, incluida la inducción.

### Recomendaciones para su uso en placas de inducción

- Las placas de inducción generan un calor muy intenso en muy poco tiempo. En consecuencia, el utensilio de cocina se calentará muy rápido en las placas de inducción.
- El diámetro de la base del recipiente debe ser igual al tamaño de la zona de inducción. Si el recipiente es demasiado pequeño, es posible que la zona no lo detecte y no se active.

### Uso de la tapa de cristal

- Evite los cambios extremos de temperatura cuando utilice una tapa de cristal.
- No sumerja una tapa caliente en agua fría.
- Si se genera vacío en una tapa, no intente retirarla. En primer lugar, desconecte la fuente de calor y aparte completamente el recipiente del fuego. A continuación, retire poco a poco la tapa.
- No utilice tapas de cristal que presenten grietas o arañazos. Si la tapa muestra grietas o arañazos profundos, podría romperse de repente. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente para pedir una tapa nueva.
- No coloque las tapas de cristal justo encima o debajo de los elementos de calor.

### Mangos y asas

- Mangos sueltos: compruebe periódicamente los mangos y las asas para asegurarse de que no estén sueltos. Si lo están, no intente repararlos. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente para sustituirlos.
- Posición del mango durante la cocción: coloque los recipientes de forma que los mangos y asas no queden sobre los quemadores calientes, y no deje que los mangos sobresalgan del borde de la cocina, para que no se puedan caer al golpearlos.
- Los mangos y asas de acero inoxidable son aptos para horno hasta 220°C. Utilice siempre manoplas o guantes de horno cuando vaya a tocar recipientes que estén calientes.

### Inserto de vaporera

- Coloque el inserto de vaporera en una base con un diámetro similar.
- Puede eliminar los restos de alimentos y las manchas del exterior con un estropajo de nailon.
- Evite utilizar estropajos de lana de acero o abrasivos y detergentes fuertes.
- El inserto de vaporera es apto para lavavajillas.

## COCCIÓN

- Cocine en un quemador que tenga un diámetro de base similar al del recipiente de cocina seleccionado.
- Cuando utilice una cocina de gas, ajuste la llama de forma que supere los laterales del recipiente de cocina; de lo contrario, los mangos y asas se calentarán.
- El uso de una tapa reduce considerablemente el consumo de energía al cocinar.
- Recomendamos utilizar aceite o mantequilla. No olvide que algunos aceites y grasas se quemarán a temperaturas bajas. Utilice aceites y grasas que puedan calentarse a alta temperatura.
- No utilice ningún tipo de aceite en spray, incluidos aerosoles, pulverizadores o atomizadores. Este tipo de espráis pueden provocar que se acumulen residuos difíciles de eliminar en todo tipo de recipientes de cocina.
- No acelere el proceso de precalentamiento utilizando una temperatura elevada.
- Deje que el aceite o la mantequilla se caliente en el utensilio de cocina antes de añadir los alimentos.
- Es normal que su utensilio de cocina y el revestimiento antiadherente de cerámica se desgasten. Con el paso del tiempo se produce una reducción natural de las propiedades antiadherentes de su sartén. Este proceso se ve acelerado por la exposición prolongada de la superficie antiadherente a altas temperaturas, lo que provoca la carbonización de los alimentos y el aceite.
- No utilice nunca utensilios metálicos en ninguna superficie antiadherente. En su lugar, aconsejamos el uso de utensilios de plástico, goma o madera para proteger el acabado antiadherente del utensilio de cocina. No corte en el interior del utensilio de cocina.
- Cuando utilice placas halógenas, de cerámica y de inducción, asegúrese de que no haya restos en la placa ni en los recipientes de cocina, para que no rayen la superficie de la placa.
- Nunca debe mover ni arrastrar los recipientes sobre la placa mientras esté cocinando, ya que se podrían producir arañazos. Levante siempre el recipiente.

## MANTENIMIENTO DE LA BATERÍA DE COCINA

### Limpieza de la batería de cocina

- La batería de cocina es apta para el lavavajillas.
- Deje que el utensilio de cocina se enfríe y límpiolo minuciosamente después de cada uso.
- No ponga un utensilio de cocina caliente bajo agua fría. Deje que se enfríe completamente.
- Con el tiempo pueden aparecer pequeñas decoloraciones, pero es normal. Un calentamiento excesivo puede generar manchas de color marrón o azul en los recipientes de cocina, pero no afectará a su funcionamiento.
- Si tu utensilio de cocina empieza a mostrar señales de oxidación puede deberse a oxidación instantánea ocasionada por el lavavajillas. Este tipo de mancha sobre la superficie de tu utensilio de cocina puede estar originada por la oxidación de piezas pequeñas en el lavavajillas u otros productos de acero inoxidable (como cuchillos, peladores, cubiertos, etc.). La exposición prolongada a la sal, la humedad y alimentos ácidos también puede provocar la oxidación de tu utensilio de cocina. Las manchas de óxido pueden eliminarse fácilmente utilizando un paño suave y detergente para vajilla suave o productos de limpieza para acero inoxidable. Las manchas no afectarán al rendimiento o la seguridad de tu utensilio de cocina. Sin embargo, ten en cuenta que si no las eliminas, el daño puede volverse permanente.
- Utilice un paño o una esponja para lavar a mano el utensilio de cocina; no utilice limpiadores para horno, detergentes abrasivos, blanqueador con cloro ni estropajos de lanas de acero o nailon. Séquelo a mano con un paño suave.
- No raspe el revestimiento antiadherente.
- No deje en remojo su utensilio de cocina durante largos períodos de tiempo.
- Asegúrese siempre de que el utensilio de cocina está limpio antes guardarlo.

### Limpieza de la tapa de cristal

- No utilice nunca utensilios metálicos, instrumentos afilados, productos de limpieza para horno u otros productos abrasivos que puedan dañar o debilitar el cristal.
- Las tapas de cristal se pueden lavar en el lavavajillas. También puede lavar las tapas con agua caliente y jabón, y luego séquelas de inmediato para evitar que queden manchas de agua.

### Almacenamiento correcto de la batería de cocina

- Solo para recipientes de cocina antiadherentes: almacenar los recipientes de cocina con otros utensilios metálicos puede provocar arañazos o astillado en la superficie del revestimiento antiadherente.
- Guarde siempre con cuidado los recipientes de cocina KitchenAid una vez estén limpios. Se recomienda utilizar protectores para sartenes y cacerolas.

© 2021. Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora son marcas comerciales en EE. UU. y en otros lugares. Fabricado bajo licencia por The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garantía limitada proporcionada por el fabricante.

Wij willen u helpen om altijd heerlijke maaltijden te bereiden voor uw familie en vrienden. Bewaar deze gids. Hij kan van pas komen om de lange levensduur en goede prestaties van uw potten en pannen te verzekeren. In deze gids staat alles wat u moet weten om uw product op de beste manier te gebruiken en te onderhouden. Uw tevredenheid komt voor ons op de eerste plaats.

## WAARSCHUWINGEN

**Lees grondig en aandachtig alle veiligheidsinformatie voor u dit product gebruikt!**

- Laat tijdens het koken geen kinderen in de buurt van het fornuis komen.
- Gebruik pannenlappen of ovenwanten als u met warme potten en pannen omgaat.
- Laat potten en pannen nooit zonder toezicht achter terwijl ze in gebruik zijn.
- KitchenAid-kookgerei is ovenbestendig tot 220°C, ook het glazen deksel.
- Niet voor gebruik in de microgolfoven.
- Alleen voor potten en pannen met een antiaanbaklaag: vermijd het gebruik van keukenbenodigdheden die van metaal zijn of scherpe randen hebben, zoals vorken, messen enz. Deze kunnen namelijk krassen in de antiaanbaklaag veroorzaken. Snijd niet binnenin de potten en pannen. Om de antiaanbaklaag van uw potten en pannen te beschermen raden wij aan keukenbenodigdheden uit plastic, rubber of hout te gebruiken.
- Niet voor gebruik met de grillfunctie in een oven.

## UW POTTEN EN PANNEN GEBRUIKEN

### Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en labels. Gelieve deze correct te recyclen.
- Was in warm zeepwater, spoelen en grondig afdrogen met een zachte doek.

### Warmtebronnen

Geschikt voor gebruik op alle kookoppervlakken, ook inductie.

### Aanbevelingen voor het gebruik op inductievuren

- Inductiekookplaten worden zeer snel erg heet. Het kookgerei warmt op een inductiekookplaat heel snel op.
- De diameter van de bodem van de pan moet gelijk zijn aan het formaat van het inductie-element. Als de pan te klein is, bestaat de kans dat het element de pan niet opmerkt en niet geactiveerd wordt.

### Het glazen deksel gebruiken

- Vermijd extreme temperatuurveranderingen bij het gebruik van glazen deksels.
- Dompel een warm deksel nooit onder in koud water.
- Als u met een dekselvacuüm te kampen krijgt, probeer het deksel dan niet te verwijderen. Schakel eerst de warmtebron uit en haal de pan volledig van het fornuis. Haal daarna langzaam het deksel van de pan.
- Gebruik geen glazen deksels die barsten of krassen vertonen. Als uw deksel gebarsten is of diepe krassen vertoont, dan kunnen er spontaan breuken ontstaan. Gelieve contact op te nemen met de klantendienst om een nieuw deksel te bestellen.
- Plaats geen glazen deksels rechtstreeks op of onder warmte-elementen.

### Handgrepen en handvatten

- Losse handgrepen – controleer af en toe of de handgrepen en handvatten niet loszitten. Probeer de handgrepen niet te herstellen als ze los komen te zitten. Gelieve contact op te nemen met de klantendienst voor vervanging.
- De positie van de handgrepen tijdens het koken: plaats pannen zo dat de handgrepen niet boven andere hete elementen komen en zorg ervoor dat handgrepen niet uitsteken over de rand van het fornuis, opdat niemand er tegenaan zou kunnen stoten.
- De roestvrijstalen handgrepen zijn geschikt voor de oven tot 220°C. Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten als u met warme potten en pannen omgaat.

### Stoominzet

- Plaats de stoominzet in een pot of pan met een gelijkaardige diameter.
- Voedselresten en vlekken aan de buitenkant kunnen met een nylon schuursponsje verwijderd worden.
- Gebruik geen staalwol, stalen schuursponsen of agressieve schoonmaakmiddelen.
- De stoominzet is geschikt voor de vaatwasser.

## KOKEN

- Kook op een warmte-element dat qua diameter gelijkaardig is aan de onderkant van de pot of pan die u gekozen hebt.
- Als u op een gasfornuis kookt, pas dan de vlammen aan zodat ze niet over de zijkanten van de pot of pan branden, anders zullen de handgrepen warm worden.
- Het gebruik van een deksel bij het koken zorgt voor een aanzienlijke beperking van het energieverbruik.
- We bevelen het gebruik van olie of boter aan. Denk eraan dat bepaalde soorten olie en vetstoffen bij lagere temperaturen aanbranden. Gebruik oliën en vetstoffen die een hoog rookpunt hebben.
- Gebruik geen enkele soort olieverstuiver, ook geen spuitbussen, nevel- of pompverstuivers. Verstuivers kunnen namelijk een ophoping van resten veroorzaken, die moeilijk te verwijderen zijn van alle soorten potten en pannen.
- Probeer het voorverwarmen niet te haastig te doen verlopen door grote warmte te gebruiken.
- Laat de olie/boter in het kookgerei opwarmen alvorens voeding toe te voegen.
- Slijtage van het kookgerei en de keramische antiaanbaklaag is normaal. Na verloop van tijd gaan de antiaanbakeigenschappen van de pan vanzelf achteruit. Als je de antiaanbaklaag echter langdurig aan intense hitte blootstelt, verloopt dit proces nog sneller, met aanbranden van voedsel en olie tot gevolg.
- Gebruik nooit metalen keukengerei op een antiaanbaklaag. We raden het gebruik aan van keukengerei uit kunststof, rubber of hout om de antiaanbaklaag te beschermen. Snijd nooit voedsel in het kookgerei.
- Als u keramische kookplaten, halogeen- of inductiekookplaten gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat uw kookplaat, potten en pannen vrij van vuil, resten en kleine deeltjes zijn om geen krassen in het oppervlak van de kookplaat te veroorzaken.
- Verschuif of versleep nooit pannen over het oppervlak van het fornuis tijdens het koken. Hierdoor kunnen krassen ontstaan. Til de pan altijd op.

## DE ZORG VOOR UW POTTEN EN PANNEN

### Potten en pannen schoonmaken

- De pot of pan is geschikt voor de vaatwasser.
- Laat het kookgerei na gebruik aan de lucht afkoelen en maak het grondig schoon.
- Houd geen warm kookgerei onder koud water. Laat het kookgerei volledig afkoelen.
- Na verloop van tijd kunnen lichte verkleuringen optreden. Dit is normaal. Door oververhitting kunnen bruine of blauwe vlekken ontstaan op uw potten en pannen. Dit heeft geen invloed op de prestaties van uw potten en pannen.
- Wanneer kookgerei tekenen van corrosie vertoont, kan dat het gevolg zijn van vliegroest in de vaatwasser. Dit soort vlekken op het oppervlak van uw kookgerei kan worden veroorzaakt door corrosie van kleine onderdelen in uw vaatwasser of andere roestvrijstalen producten (bijv. messen, dunschillers, bestek enz.). Ook langdurige blootstelling aan zout, vocht en zure voedingsmiddelen kan corrosie aan uw kookgerei veroorzaken. Corrosievlekken kunnen gemakkelijk worden verwijderd met een zachte doek en een mild afwasmiddel of met een reinigingsproduct voor roestvrij staal. De vlekken hebben geen invloed op de veiligheid of de prestaties van uw kookgerei. Let wel: als u ervoor kiest om de vlekken niet te verwijderen, kan de schade permanent worden.
- Was het kookgerei af met een spons of schotelvod en gebruik geen ovenreinigers, agressieve afwasproducten, chloorbleekmiddel, staalwol of nylon schuursponsjes. Droog af met een zachte keukendoek.
- Prik niet in de antiaanbaklaag.
- Laat je kookgerei niet te lang weken.
- Zorg dat het kookgerei schoon is voordat je het opbergt.

### Het glazen deksel schoonmaken

- Gebruik nooit metalen keukenbenodigdheden, scherpe werktuigen, ovenreinigers of andere agressieve schuurmiddelen die het glas kunnen beschadigen of verzwakken.
- Glazen deksels mogen in de vaatwasser gewassen worden. U kunt deksels ook in warm water met zeep wassen en ze daarna onmiddellijk afdrogen om watervlekken te vermijden.

### Potten en pannen op de juiste manier opbergen

- Alleen voor potten en pannen met een antiaanbaklaag: Potten en pannen samen met andere metalen voorwerpen opbergen kan ertoe leiden dat de antiaanbaklaag bekrast wordt of afschilfert.
- Pas uw schoongemaakte potten en pannen van KitchenAid altijd voorzichtig in elkaar. We raden aan panbeschermers te gebruiken.

© 2021. Alle rechten voorbehouden. KitchenAid en het ontwerp van de standmixer zijn handelsmerken in de VS en daarbuiten. Vervaardigd onder licentie door The Cookware Company Ltd., Hongkong. Beperkte garantie aangeboden door de fabrikant.



Quello che più ci sta a cuore è aiutarvi a creare un sacco di piatti gustosi per la famiglia e gli amici. Per garantire durata e prestazioni delle tue pentole, tieni sempre questa guida a portata di mano. Ti aiuterà ad avere cura dei tuoi prodotti nel miglior modo possibile. La tua soddisfazione è il nostro principale obiettivo.

## AVVERTENZE

**Leggi attentamente tutte le informazioni sulla sicurezza prima di usare questo prodotto!**

- Non fare avvicinare i bambini ai fornelli quando si cucina.
- Usare presine o guanti da forno quando si maneggiano pentole calde.
- Non lasciare mai le pentole incustodite quando sono sul fuoco.
- Le pentole KitchenAid sono adatte per la cottura in forno fino a 220°C, compreso il coperchio in vetro.
- Non utilizzare nel microonde.
- Solo per pentole antiaderenti: non utilizzare utensili affilati e in metallo, ad es. forchette o coltelli, che possono graffiare o tagliare la superficie antiaderente. Non tagliare dentro la pentola. Per proteggere la finitura antiaderente della pentola, si consiglia di utilizzare utensili in plastica, gomma o legno.
- Non utilizzare sotto il grill.

## COME UTILIZZARE LE PENTOLE

### Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette. Si prega di riciclare correttamente il materiale.
- Lavare in acqua calda con detersivo; risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.

### Fonti di calore

Sicure su tutte le superfici di cottura inclusa l'induzione.

### Raccomandazioni per l'uso su piani cottura a induzione

- I piani cottura a induzione sviluppano un calore intenso in pochissimo tempo. Le pentole si riscaldano molto velocemente sui piani cottura a induzione.
- Il diametro della base della pentola dovrebbe essere della stessa dimensione dell'elemento a induzione. Se la pentola è troppo piccola, l'elemento può non sentire la pentola e non entrerà in funzione.

### Utilizzo del coperchio di vetro

- Evitare forti sbalzi di temperatura quando si utilizzano i coperchi di vetro.
- Non immergere un coperchio caldo in acqua fredda.
- Se si forma un vuoto d'aria, evitare di rimuovere il coperchio. Spegnerla prima la fonte di calore e poi rimuovere tutta la pentola dal fornello. Togliere quindi lentamente il coperchio.
- Non utilizzare coperchi in vetro che presentano crepe o graffi. Se il coperchio presenta profonde crepe o graffi, può rompersi spontaneamente. Si prega di contattare il servizio clienti per ordinare un nuovo coperchio.
- Non mettere il coperchio di vetro direttamente sopra o sotto gli elementi riscaldanti.

### Manici e manopole

- Manici allentati - controllare periodicamente i manici e le manopole per assicurarsi che non siano allentati. Se i manici si allentano, non cercare di ripararli. Si prega di contattare il servizio clienti per chiedere di sostituirli.
- Posizione del manico quando si cucina: collocare le pentole in maniera tale che i manici non si trovino sopra altri fornelli caldi e non far uscire i manici oltre i bordi dei fornelli dove possono essere fatti cadere.
- I manici in acciaio inossidabile possono essere utilizzati in forno fino a 220°C. Utilizzare sempre presine o guanti da forno per maneggiare pentole calde.

### Cestello per la cottura a vapore

- Aggiungere il cestello a una base con diametro simile.
- I residui di cibo e le macchie all'esterno possono essere rimosse con una paglietta in nylon.
- Evitare di utilizzare lana di acciaio, spugnette abrasive in acciaio o detersivi aggressivi.
- Il cestello per la cottura a vapore è lavabile in lavastoviglie.

## COTTURA

- Cucinare su un fornello che ha il diametro della base simile alla pentola scelta.
- Quando si cucina su un fornello a gas, regolare la fiamma per non scaldare i lati della pentola, altrimenti i manici si scaldano.
- L'utilizzo di un coperchio riduce sensibilmente il consumo di energia.
- Raccomandiamo di utilizzare olio o burro. Si ricorda che alcuni oli e grassi bruciano alle basse temperature. Utilizzare oli e grassi che hanno un punto di fumo elevato.
- Non utilizzare nessun tipo di olio spray, inclusi aerosol, nebulizzatori e spray a pompa. Questi spray possono causare un accumulo di residui difficile da rimuovere in tutti i tipi di pentole.
- Non accelerare il processo di preriscaldamento utilizzando un calore elevato.
- Far scaldare l'olio/burro nella pentola prima di aggiungere gli alimenti.
- Il deterioramento della pentola e del suo rivestimento in ceramica antiaderente è normale. Col tempo si verifica una riduzione naturale delle proprietà antiaderenti della padella. Tale processo è accelerato dalla prolungata esposizione della superficie antiaderente a un calore così elevato da provocare la carbonizzazione di cibo e olio.
- Non utilizzare mai utensili metallici o superfici non antiaderenti. Si consiglia l'utilizzo di utensili di plastica, silicone o legno per proteggere il rivestimento antiaderente della pentola. Non tagliare gli alimenti all'interno della pentola.
- Se si utilizzano fornelli alogeni, in ceramica o a induzione, assicurarsi che il fornello e la pentola non presentino depositi per non graffiare la superficie del fornello.
- Non trascinare mai le pentole sui fornelli durante la cottura per evitare di causare graffi. Sollevare sempre la pentola.

## CORRETTA MANUTENZIONE DELLE PENTOLE

### Come lavare le pentole

- Le pentole sono lavabili in lavastoviglie.
- Lasciar raffreddare la pentola all'aria e pulirla attentamente dopo ogni uso.
- Non mettere una pentola molto calda sotto l'acqua fredda. Far raffreddare completamente la pentola.
- Nel tempo può verificarsi un leggero scolorimento, ed è del tutto normale. Una temperatura troppo elevata può causare la formazione di macchie marroni o blu sulle pentole, ma questo non comprometterà le loro prestazioni.
- Se le vostre pentole iniziano a mostrare segni di corrosione, questo può essere dovuto a ruggine improvvisa nella vostra lavastoviglie. Questo tipo di macchia sulla superficie delle pentole può essere causata dalla corrosione di parti di piccole dimensioni all'interno della lavastoviglie o su altri prodotti in acciaio inossidabile (per esempio, coltelli, pelapatate, posate e così via). Anche l'esposizione prolungata a sale, umidità e cibi acidi può provocare corrosione sulle pentole. Per rimuovere facilmente le macchie di corrosione, usare un panno morbido e un detersivo delicato per piatti oppure prodotti per la pulizia dell'acciaio inossidabile. Le macchie non comprometteranno la sicurezza o le prestazioni delle pentole. Si prega di notare, tuttavia, che se le macchie non vengono rimosse, il danno può diventare permanente.
- Utilizzare una spugna o un panno per i piatti per lavare la pentola a mano; non utilizzare prodotti per la pulizia del forno, detersivi aggressivi, candeggina, spugne abrasive in lana d'acciaio o nylon. Asciugare con un panno morbido.
- Non forare il rivestimento antiaderente.
- Non immergere a lungo la pentola in acqua.
- Accertarsi sempre che la pentola sia pulita prima di riparla.

### Pulizia del coperchio di vetro

- Non utilizzare mai utensili in metallo, strumenti affilati, sgrassatori per forno o altri abrasivi forti che potrebbero danneggiare o indebolire il vetro.
- I coperchi di vetro possono essere lavati anche in lavastoviglie. I coperchi possono essere lavati in acqua calda con detersivo e asciugati immediatamente per evitare macchie lasciate dall'acqua.

### Corretta conservazione delle pentole

- Solo per pentole antiaderenti: Tenere le pentole insieme ad altri accessori metallici può causare graffi o incrinature nella superficie del rivestimento antiaderente.
- Impilare sempre con cura le pentole KitchenAid. Si raccomanda l'uso di proteggi pentole e salvapadelle.

© 2021. Tutti i diritti riservati. KITCHENAID e il disegno del robot da cucina sono marchi registrati negli Stati Uniti e altrove. Fabbricato su licenza da The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garanzia limitata fornita dal produttore.



Vi ønsker at hjælpe dig med at skabe lækre måltider til familie og venner gennem et langt liv. Sørg for at have denne vejledning ved hånden, så dit kogegrej kan bevare sin funktionsevne og holde længe. Vejledningen vil være en hjælp for dig, så du kan bruge og vedligeholde produktet bedst muligt. Din tilfredshed er vores højeste målsætning.

## ADVARSLER

**Læs alle sikkerhedsoplysninger omhyggeligt, før du bruger produktet!**

- Pas på, at børn ikke kommer i nærheden af komfuret, mens du laver mad.
- Brug grydelapper eller grillhandsker, når du håndterer varmt kogegrej.
- Efterlad aldrig kogegrej uden opsyn, når det er i brug.
- KitchenAid-gryder og -pander er ovnsikre op til 220 °C, også glaslåg.
- Må ikke bruges i mikroovn.
- Gælder kun for kogegrej med slip-let-belægning: Undgå at bruge skarpkantede redskaber og redskaber i metal f.eks. gaffel, kniv, osv., der kan ridse eller skære i slip-let-belægningen. Skær ikke i indersiden af kogegrejet. Vi anbefaler, at du bruger redskaber i plastik eller træ for at beskytte slip-let-belægningen i dit kogegrej.
- Må ikke bruges under grillen.

## SÅDAN BRUGES KOGEGREJET

### Før ibrugtagning

- Fjern alt emballagemateriale og labels. Genanvend det korrekt.
- Vask i varmt sæbevand, skyl og tør omhyggeligt med en blød klud.

### Varmekilder

Kan bruges på alle kogeflader, herunder induktion.

### Anbefalinger for brug på induktionskomfurer

- Induktionskomfurer udvikler en særdeles kraftig varme på meget kort tid. Gryder og pander opvarmes meget hurtigt på induktionskomfurer.
- Grydens/pandens bunddiameter skal altid være den samme som induktionselementets diameter. Hvis gryden/panden er for lille, kan elementet ikke føle gryden/panden, og pladen bliver ikke aktiveret.

### Sådan bruges glaslåg

- Undgå ekstreme temperaturændringer, når du bruger glaslåg.
- Sænk ikke et varmt låg i koldt vand.
- Prøv ikke at fjerne låget, hvis der opstår vakuum under låget. Du skal først slukke for varmekilden og derefter fjerne hele gryden/panden fra blusset. Derefter kan du langsomt løse låget.
- Brug ikke revnede eller ridsede glaslåg. Hvis låget er revnet eller har dybe ridser, kan der opstå pludseligt brud. Kontakt kundeservice for at bestille et nyt låg.
- Læg ikke glaslåg direkte oven på eller direkte under varmelegemer.

### Håndtag og greb

- Løse håndtag – kontrollér regelmæssigt håndtag og greb for at være sikker på, at de ikke er løse. Hvis håndtagene bliver løse, så prøv ikke at reparere dem. Kontakt kundeservice for en udskiftning.
- Placering af håndtag, når der laves mad: Anbring gryder/pander, så håndtagene ikke går ind over andre varme blus, og sørg for, at håndtagene ikke rækker ud over kanten af komfuret, hvor man risikerer at skubbe til dem.
- Håndtag i rustfrit stål er ovnsikre op til 220 °C. Brug altid grydelapper eller grillhandsker, når du håndterer varmt kogegrej.

### Dampindsats

- Brug dampindsatsen i en gryde med samme diameter.
- Madrester og stænk på ydersiden kan fjernes med en nylonsvamp.
- Undgå at bruge ståluld, stålskuresvampe eller skrappe rengøringsmidler.
- Dampindsatsen kan tåle opvaskemaskine.

## MADLAVNING

- Lav mad på et blus med samme bunddiameter som det kogegrej, du har valgt.
- Når du laver mad på et gaskomfur, skal du justere flammen, så den ikke brænder op ad siderne på kogegrejet, ellers bliver håndtagene varme.
- Brug af låg under madlavningen nedsætter energiforbruget væsentligt.
- Vi anbefaler, at du bruger olie eller smør. Husk, at nogle olier og fedtstoffer brænder ved lavere temperaturer. Brug olie og fedtstoffer, der har et højt røgpunkt.
- Brug ikke nogen form for oliespray, herunder aerosoler, tåge- eller pumpe-spray. Disse sprayer kan forårsage ophobning af rester, der er svære at fjerne fra alle typer kogegrej.
- Fremskynd ikke forvarmningsprocessen ved at bruge høj varme.
- Lad olie/smør varme op i panden/gryden, inden du tilsætter andre ingredienser.
- Det er normalt, at der sker slid på dit kogegrej og dets keramiske slip let-belægning. Med tiden vil du opleve en naturlig forringelse af din pandes slip let-egenskaber. Denne proces går hurtigere, når slip let-overfladen udsættes for stærk varme i længere tid, hvilket forårsager, at mad og olie forkuller.
- Benyt aldrig metalredskaber på en slip let-overflade. Redskaber af plast, gummi eller træ anbefales for at beskytte din gryde eller pandes slip let-belægning. Undgå at skære inden i pander og gryder.
- Ved brug af keramiske komfurer eller halogen- eller induktionskomfurer skal du sørge for, at der ikke sidder rester på komfuret og kogegrejet, da komfurets overflade ellers kan blive ridset.
- Du må ikke slæbe eller trække gryden/panden hen over pladen under madlavningen, da dette kan medføre ridser. Løft altid gryden/panden.

## VEDLIGEHOLDELSE AF DIT KOGEGREJ

### Sådan rengør du kogegrejet

- Kogegrejet kan tåle opvaskemaskine.
- Lad dine gryder og pander lufttørre, og rengør dem omhyggeligt, hver gang de har været i brug.
- Kom ikke varmt kogegrej under koldt vand. Lad kogegrejet køle helt ned.
- Der kan med tiden ske en let misfarvning; det er normalt. Overophedning kan medføre brune eller blå pletter på kogegrejet. Dette påvirker ikke kogegrejets egenskaber.
- Hvis dit køkkengrej begynder at vise tegn på korrosion, kan det skyldes flyverust fra din opvaskemaskine. Denne type pletter på køkkengrejets overflade kan skyldes korrosion fra mindre dele i opvaskemaskinen eller fra andre produkter af rustfrit stål (f.eks. knive, skrælleknive, bestik osv.). Hvis dit køkkengrej igennem længere tid udsættes for salt, fugt og syreholdige fødevarer, kan det også forårsage korrosion. Korrosionspletter fjernes nemt ved hjælp af en blød klud og et mildt opvaskemiddel eller ved hjælp af rengøringsprodukter til rustfrit stål. Pletterne påvirker ikke køkkengrejets sikkerhed eller funktion. Bemærk dog, at skaderne kan blive permanente, hvis du ikke fjerner pletterne.
- Brug en svamp eller opvaskeklud, når du vasker dine gryder og pander i hånden. Brug ikke ovnrens, skrappe rengøringsmidler, klorinblegemidler, ståluld eller nylonskuresvampe. Tør dem med et blødt viskestykke.
- Skrab ikke i slip let-belægningen.
- Lad ikke din gryde eller pande stå i blød i længere tid.
- Sørg altid for, at gryder og pander er rene, inden du sætter dem på plads.

### Sådan rengør du glaslåget

- Brug aldrig metalredskaber, skarpe redskaber, ovnrengøringsmidler eller andre skrappe skuremidler, der kan beskadige eller svække glasset.
- Glaslåg kan vaskes i opvaskemaskinen. Du kan også vaske låg i varmt sæbevand og straks derefter tørre dem af for at undgå vandpletter.

### Sådan opbevarer du kogegrejet korrekt

- Gælder kun for slip-let-belægning: Hvis du opbevarer kogegrej sammen med andre metalredskaber, kan det medføre ridser på slip-let-belægningens overflade.
- Sørg altid for omhyggelig opbevaring af dit rene KitchenAid-kogegrej. Vi anbefaler, at du bruger gryde-/pandebeskyttere.

© 2021. Alle rettigheder forbeholdes. KITCHENAID og designet af stavblenderen er varemærker i USA og andre steder. Fremstillet på licens af The Cookware Company Ltd., Hongkong. Begrænset producentgaranti.



Olemme sitoutuneet auttamaan sinua herkullisten aterioiden valmistuksessa perheellesi ja ystäville. Keittoastioidesi pitkäikäisyyden ja käytettävyyden varmistamiseksi säilytä tämä ohje käden ulottuvilla. Siinä kerrotaan, miten voit käyttää ja hoitaa tuotettasi parhaalla mahdollisella tavalla. Tyytyväisyytesi on tärkein tavoitteemme.

## VAROITUKSET

**Lue kaikki turvaohjeet huolellisesti ja perusteellisesti ennen tämän tuotteen käyttämistä!**

- Älä anna lasten olla liedien lähelle ruuanlaiton aikana.
- Käytä patalappuja tai uunikintaita käsitellessäsi kuumia keittoastioita.
- Älä jätä keittoastioita vartioimatta käytön aikana.
- KitchenAid-paistoastia on uuninkestävä 220 °C:een saakka, mukaan lukien lasikansi.
- Älä käytä mikroaaltouunissa.
- Vain tarttumattomat keittoastiat: vältä käyttämästä teräväreunaisia ja metallisia keittiövälineitä kuten haarukkaa, veistä jne, jotka voivat naarmuttaa tai viiltää tarttumaton pintaa. Älä leikkaa ruokia keittoastian sisällä. Keittoastiasi tarttumattoman pinnan suojaamiseksi suosittelemme käyttämään muovisia, kumisia tai puisia keittiövälineitä.
- Älä käytä grillivastuksen alla.

## KEITTOASTIAN KÄYTTÖ

### Ennen ensimmäistä käyttöä

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat. Kierrätä materiaalit asianmukaisesti.
- Pese lämpimällä saippuavedellä, huuhtele ja kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.

### Lämmönlähteet

Turvallinen käytettäväksi kaikilla ruoanlaittopinnoilla, mukaan lukien induktio.

### Suosituksot käytettäessä induktiokeittotasoa

- Induktiokeittotasot kuumenevat erittäin nopeasti korkeaan lämpötilaan. Paistoastia kuumenee erittäin nopeasti induktiokeittotasolla.
- Keittoastian pohjan halkaisijan tulisi vastata induktioelementin kokoa. Jos astia on liian pieni, elementti ei ehkä havaitse astiaa eikä siten aktivoidu.

### Lasikannen käyttö

- Vältä äärimmäisiä lämpötilanmuutoksia käyttäessäsi lasikantta.
- Älä upota kuumaa kantta kylmään veteen.
- Jos keittoastian synty tyhjiö, älä yritä poistaa kantta. Sammuta ensin lämmönlähde ja siirrä keittoastia pois keittolevyn päältä. Vapauta kansi sitten hitaasti.
- Älä käytä lasikansia, joissa on halkeamia tai naarmuja. Jos kannessa on halkeamia tai syviä naarmuja, se voi rikkoutua itsestään. Ota yhteyttä asiakaspalveluun tilataksesi uuden kannen.
- Älä aseta lasikansia suoraan lämmönlähteiden päälle tai alle.

### Kädensijat ja nupit

- Löysät kädensijat – tarkista säännöllisesti kädensijat ja nupit löystymisen varalta. Jos kädensijat löystyvät, älä yritä korjata niitä. Ota yhteyttä asiakaspalveluun uuden tuotteen tilaamiseksi.
- Kädensijan asento ruuanvalmistuksen aikana: sijoita keittoastia niin, että kädensija ei ole kuuman keittolevyn päällä eikä liedien reunan ulkopuolella (tönäisyn vaara).
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kädensijat ovat uuninkestäviä 220 °C:een saakka. Käytä patalappuja tai uunikintaita käsitellessäsi kuumia keittoastioita.

### Höyrytyskori

- Aseta höyrytyskori halkaisijaltaan vastaavankokoiseen keittoastiaan.
- Ulkopuolella olevat ruoanjäämät ja tahrat voi poistaa nailonpintaaisella hankaussienellä.
- Älä käytä teräsvillaa, teräspintaista hankaussientä tai voimakkaita pesuaineita.
- Höyrytyskorin voi pestä astianpesukoneessa.

## RUUANVALMISTUS

- Valitse keittolevy, jonka halkaisija vastaa kooltaan valitsemaasi keittoastiaa.
- Jos käytät kaasuliettä, säädä liekki niin, että se ei ulotu keittoastian ulkosivuihin, jotta kädensijat eivät kuumene.
- Kannen käyttö ruuanlaiton yhteydessä pienentää huomattavasti energiankulutusta.
- Suosittelemme käyttämään öljyä tai voita. Muista, että jotkut öljyt ja rasvat palavat matalammassa lämpötiloissa. Käytä öljyä ja rasvoja, joilla on korkea savupiste.
- Älä käytä minkäänlaisia öljysuihkeita, aerosoleja, sumu- tai pumppusuihkeita. Nämä suihkeet voivat muodostaa jäämiä, jotka on vaikea poistaa kaikenlaisista keittoastioista.
- Älä nopeuta esilämmitys vaihetta käyttämällä korkeaa lämpöä.
- Anna öljyn/voin kuumentua paistoastiassa ennen ruoan lisäämistä.
- Paistoastian ja sen keraamisen, tarttumattoman pinnoitteen kuluminen on normaalia. Ajan myötä tarttumattoman pinnoitteen ominaisuudet heikkenevät. Näin käy nopeammin, jos tarttumaton pinta altistuu pitkään korkealle lämpötilalle, jolloin ruoka ja öljy hiiltävät.
- Älä koskaan käytä metallisia keittiövälineitä tarttumattomalla pinnalla. Paistoastiasi tarttumattoman pinnan suojaamiseksi suosittelemme muovisten, kumisten tai puisten keittiövälineiden käyttöä. Älä leikkaa ruokia paistoastian sisällä.
- Kun käytät halogeeni-, induktio- tai keraamista liettä, varmista, ettei liedellä tai keittoastian pohjassa ole roskia, jottei lieden pinta naarmuunnu.
- Älä koskaan työnnä tai vedä keittoastiaa liedellä ruuanvalmistuksen aikana, koska se voi naarmuttaa. Siirrä keittoastiaa aina nostamalla.

## KEITTOASTIAN HOITO

### Keittoastian puhdistus

- Keittoastian voi pestä astianpesukoneessa.
- Anna paistoastian jäähtyä ja puhdista se huolellisesti jokaisen käytön jälkeen.
- Älä huuhtele kuumaa paistoastiaa kylmällä vedellä. Anna paistoastian jäähtyä kokonaan.
- Lieviä värimuutoksia voi ilmetä ajan mittaan, tämä on normaalia. Keittoastiaan voi ilmestyä ruskeita tai sinisiä tahroja ylikuumenemisen vuoksi. Tämä ei vaikuta keittoastian toimintaan.
- Jos paistoastiassasi alkaa näkyä korroosion merkkejä, synnä saattaa olla astianpesukoneen aiheuttama pikaruoste. Tämän tyyppinen paistoastian pinnalle muodostuva ruoste saattaa johtua astianpesukoneen pienten osien tai muiden ruostumattomasta teräksestä valmistettujen tuotteiden (kuten veitsien, kuorimaveitsien ja aterimien) korroosiosta. Pitkäaikainen altistuminen suolalle, kosteudelle ja happamalle ruoalle voi myös syövyttää paistoastiaa. Korroosion jäljet on helppo poistaa pehmeällä liinalla ja miedolla pesuaineella tai käyttämällä ruostumattomalle teräkselle tarkoitettuja puhdistustuotteita. Jäljet eivät vaikuta paistoastian turvallisuuteen tai toimintaan. Ne kannattaa kuitenkin poistaa pysyvien vaurioiden ehkäisemiseksi.
- Käytä paistoastian puhdistukseen sientä tai astiapyyhettä. Älä käytä uuninpuhdistusaineita, voimakkaita pesuaineita, kloorivalkaisua, teräsvillaa tai nailonpintaista hankaussientä. Kuivaa käsin pehmeällä pyyhkeellä.
- Älä naarmuta tarttumaton pinnoitetta.
- Älä jätä paistoastiaa likoamaan pitkäksi aikaa.
- Varmista aina ennen paistoastian säilytystä, että on puhdas.

### Lasikannen puhdistus

- Älä koskaan käytä metallisia keittiövälineitä, teräviä työvälineitä, uuninpuhdistusaineita tai muita voimakkaita hankaussaineita, jotka voivat vahingoittaa tai heikentää lasia.
- Lasikannet voi pestä astianpesukoneessa. Kannet voi myös pestä kuumalla saippuavedellä, mutta kuivaa astia heti, jottei siihen jää vesitahroja.

### Keittoastian oikeanlainen säilytys

- Vain tarttumattomat keittoastiat: Keittoastian säilyttäminen yhdessä metallisten keittiövälineiden kanssa voi naarmuttaa tai murentaa tarttumaton pinnoitetta.
- Aseta puhdas KitchenAid-keittoastiasi huolellisesti säilytykseen. Pannusuojainten käyttö on suositeltavaa.

© 2021. Kaikki oikeudet pidätetään. KITCHENAID ja yleiskoneen muotoilu ovat tavaramerkkejä Yhdysvalloissa ja muualla. Valmistettu lisenssillä, jonka on myöntänyt The Cookware Company Ltd, Hongkong. Valmistajan myöntämä rajoitettu takuu.

Naša je misija pomoći vam u cjeloživotnom stvaranju ukusnih obroka za obitelj i prijatelje. Držite ovaj priručnik pri ruci kako biste osigurali dugotrajnost i učinkovitost svog kuhinjskog posuđa. U njemu možete saznati koji su najbolji načini upotrebe i održavanja proizvoda. Vaše je zadovoljstvo naš osnovni cilj.

## UPOZORENJA

**Prije upotrebe ovog proizvoda pažljivo i temeljito pročitajte sve sigurnosne informacije!**

- Nemojte dopustiti djeci blizu štednjaka tijekom kuhanja.
- Koristite se podmetačima za posuđe ili kuhinjskim rukavicama prilikom rukovanja vrućim kuhinjskim posuđem.
- Tijekom upotrebe kuhinjsko posuđe nikad nemojte ostavljati bez nadzora.
- Posuđe za kuhanje KitchenAid sigurno je za uporabu u pećnici do 220 °C, uključujući i stakleni poklopac.
- Nije za upotrebu u mikrolvalnoj pećnici.
- Samo za kuhinjsko posuđe s neprianjajućim dnom: izbjegavajte upotrebu pribora s oštrim rubom i metalnog pribora, npr. vilice, noža..., koji mogu ogrepsiti ili razrezati neprianjajuću površinu. Nemojte rezati u kuhinjskom posuđu. Radi zaštite neprianjajućeg sloja na kuhinjskom posuđu preporučuje se upotreba plastičnog, gumenog ili drvenog pribora.
- Nemojte upotrebljavati pod funkcijom roštiljanja.

## UPOTREBA KUHINJSKOG POSUĐA

### Prije prve upotrebe

- Uklonite svu ambalažu i oznake. Odložite ih na pravilan način.
- Operite u toploj vodi sa sapunicom, isperite i dobro obrišite mekanom krpom.

### Izvori topline

Sigurno za upotrebu na svim površinama za kuhanje, uključujući indukciju.

### Preporuke za upotrebu na indukcijskim pločama za kuhanje

- Indukcijske ploče za kuhanje razvijaju vrlo intenzivnu toplinu u kratkom vremenu. Posuđe će se na indukcijskim pločama vrlo brzo zagrijati.
- Promjer dna posude trebao bi biti jednak veličini indukcijske ploče. Ako je posuda premala, ploča možda neće osjetiti posudu i neće se aktivirati.

### Upotreba staklenog poklopca

- Izbjegavajte ekstremne promjene temperature kada upotrebljavate staklene poklopce.
- Nemojte vrući poklopac uranjati u hladnu vodu.
- Ako ispod poklopca nastane vakuum, nemojte pokušati skinuti poklopac. Prvo isključite izvor topline i čitavu posudu skinite s plamenika. Potom polako podignite poklopac.
- Nemojte upotrebljavati staklene poklopce koji imaju pukotine ili ogrebotine. Ako je poklopac napuknut ili ima duboke ogrebotine, može se sam od sebe razbiti. Obratite se Službi za korisnike kako biste naručili novi poklopac.
- Staklene poklopce nemojte stavljati izravno na grijaće elemente ili ispod njih.

### Drške i ručke

- Labave drške – redovito provjeravajte drške i ručke kako biste bili sigurni da nisu labave. Ako se drške olabave, nemojte ih pokušati popraviti. Obratite se Službi za korisnike kako biste dobili zamjenu.
- Položaj drški prilikom kuhanja: postavite posude tako da drške nisu iznad drugih vrućih plamenika i pazite da ne vire van ruba štednjaka gdje se mogu slučajno srušiti.
- Drške od nehrđajućeg čelika sigurne su za uporabu u pećnici do 220 °C. Prilikom rukovanja kuhinjskim posuđem uvijek koristite podmetače za posuđe ili kuhinjske rukavice.

### Umetak za kuhanje na pari

- Dodajte umetak za kuhanje na pari u posudu sličnog promjera.
- Ostaci hrane i mrlje s vanjske strane mogu se ukloniti najlonskim jastučićem za ribanje.
- Izbjegavajte upotrebu čelične vune, čeličnih jastučića za ribanje ili abrazivnih deterdženata.
- Umetak za kuhanje na pari može se prati u perilici za suđe.

## KUHANJE

- Kuhajte na plameniku koji je sličnog promjera kao dno posude koju ste odabrali.
- Kad kuhate na plinskom štednjaku, namjestite plamenik tako da plamen ne gori s vanjske strane kuhinjskog posuđa jer će se tako drške ugrijati.
- Upotrebom poklopca tijekom kuhanja značajno se smanjuje potrošnja energije.
- Preporučujemo upotrebu ulja ili maslaca. Nemojte zaboraviti da neka ulja i masti gore na nižim temperaturama. Upotrebljavajte ulja i masti koji imaju visoku točku dimljenja.
- Nemojte upotrebljavati nijednu vrstu ulja u spreju, uključujući aerosole, raspršivače ili sprejeve s pumpicom. Ti sprejevi mogu uzrokovati nakupljanje taloga koji je teško ukloniti sa svih vrsta kuhinjskog posuđa.
- Nemojte žuriti s postupkom zagrijavanja upotrebom jake topline.
- Prije dodavanja hrane, pustite da se ulje/maslac zagrije u posudi za kuhanje.
- Trošenje vašeg posuđa za kuhanje i njegova keramičkog neljepljivog premaza uslijed upotrebe uobičajena je pojava. S vremenom dolazi do prirodnog slabljenja neljepljivih svojstava tave. Ovaj se proces ubrzava produljenim izlaganjem neljepljive površine visokim temperaturama, čime se uzrokuje pougljenjivanje hrane i ulja.
- Nikad nemojte upotrebljavati metalni pribor na bilo kojoj neljepljivoj površini. Preporučuje se plastični, gumeni ili drveni pribor kako bi se zaštitio neljepljivi premaz vašeg posuđa za kuhanje. Nemojte rezati hranu u posudu za kuhanje.
- Kada upotrebljavate halogene, keramičke i indukcijske ploče za kuhanje, osigurajte da na ploči za kuhanje i kuhinjskom posuđu nema ostataka kako se ne bi ogrebla površina ploče za kuhanje.
- Nikad nemojte premješati ili vući posude preko površine štednjaka tijekom kuhanja jer time možete ogrepsiti površinu. Posudu uvijek podignite.

## ODRŽAVANJE KUHINJSKOG POSUĐA

### Čišćenje kuhinjskog posuđa

- Kuhinjsko posuđe može se prati u perilici za suđe.
- Ostavite posude za kuhanje da se ohladi na zraku i detaljno ga očistite poslije svake upotrebe.
- Vruće posude za kuhanje nikad ne stavljajte pod hladnu vodu. Pustite da se posude sasvim ohladi.
- Tijekom vremena može doći do male promjene boje, no to je normalno. Prekomjerno zagrijavanje može uzrokovati smeđe ili plave mrlje na kuhinjskom posuđu. To neće utjecati na njegovu učinkovitost.
- Ako se na vašem priboru za kuhanje počnu pojavljivati znakovi korozije, to može biti posljedica trenutačne hrđe u vašoj perilici posuđa. Ovu vrstu mrlja na površini vašeg pribora za kuhanje može uzrokovati korozija malih dijelova unutar vaše perlice posuđa ili na drugim proizvodima od nehrđajućeg čelika (primjerice, noževima, guljačima, priboru za jelo itd.). Dugotrajna izloženost soli, vlazi i kiselim namirnicama također može uzrokovati koroziju na vašem priboru za kuhanje. Mrlje od korozije mogu se jednostavno ukloniti mekanom krpom i blagim deterdžentom za suđe ili proizvodima za čišćenje nehrđajućeg čelika. Mrlje neće utjecati na sigurnost ili učinkovitost vašeg pribora za kuhanje. Imajte na umu, međutim, da oštećenje može postati trajno ako ne uklonite mrlje.
- Posuđe za kuhanje čistite spužvom ili krpom za pranje; nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje pećnica, jake deterdžente, klor, čeličnu vunu ni najlonsku žicu za struganje posuđa. Obrišite ga mekanom krpom.
- Nemojte uklanjati neljepljivi premaz.
- Posuđe za kuhanje nemojte dugo vremena namakati.
- Uvijek provjerite je li posude čisto prije nego što ga spremite.

### Čišćenje staklenog poklopca

- Nikad nemojte upotrebljavati metalni pribor, oštre instrumente, sredstva za čišćenje pećnice ili druga jaka abrazivna sredstva koja mogu oštetiti ili oslabiti staklo.
- Stakleni poklopci mogu se prati u perilici za suđe. Poklopce možete prati i u vrućoj vodi sa sapunicom, no potom ih odmah osušite kako biste izbjegli mrlje od vode.

### Ispravno spremanje kuhinjskog posuđa

- Isključivo za kuhinjsko posuđe s neprianjajućim slojem: spremanje kuhinjskog posuđa s drugim metalnim priborom može uzrokovati ogrebotine i strugotine na površini neprianjajućeg sloja.
- Uvijek pažljivo posložite čisto kuhinjsko posuđe KitchenAid jedno u drugo. Preporučuje se upotreba zaštite za posude.

© 2021. Sva prava pridržana. KITCHENAID i dizajn stolnog miksera zaštitni su znakovi u SAD-u i drugdje. Prema licenci, proizvela tvrtka Te Cookware Company Ltd., Hong Kong. Ograničeno jamstvo pruža proizvođač.

Vi er dedikert til å hjelpe deg med å skape et liv med deilige måltider for familie og venner. Ha denne bruksanvisningen i nærheten, for å sikre lang levetid og ytelse til kokeutstyret. Den inneholder informasjon om hvordan du bruker og tar vare på produktet på best mulig måte. Din tilfredshet er vårt høyeste mål.

## ADVARSLER

**Les all sikkerhetsinformasjon nøye og grundig før du bruker dette produktet!**

- Ikke la barn være i nærheten av komfyren under bruk.
- Bruk grytekluter eller grytevotter når du håndterer varme kokekar.
- Hold alltid oppsyn med kokekar under bruk.
- KitchenAid-kokekar er ovnsikre opp til 220 °C, inkludert glasslokket.
- Ikke bruk i mikrobølgeovn.
- Kun for kokekar med non-stick-belegg: Ikke bruk skarpe redskaper eller metallredskaper, f.eks. gaffel, kniv ..., som kan skrape eller skjære i non-stick overflaten. Ikke skjær i kokekaret. Plast-, gummi- eller treredsaker anbefales for å beskytte kokekarets non-stick-overflate.
- Ikke bruk under grillen.

## SLIK BRUKER DU KOKEUTSTYRET

### Før første gangs bruk

- Fjern all emballasje og alle etiketter. Vennligst resirkuler emballasjen på riktig måte.
- Vask i varmt såpevann. Skyll og tørk grundig med en myk klut.

### Varmekilder

Kan brukes på alle kokeflater, inkludert induksjon.

### Anbefalinger for bruk på induksjonstopper

- Koketopper med induksjon utvikler en veldig intens varme på veldig kort tid. Kokekaret vil varmes opp veldig raskt på induksjonstopper.
- Diametere på kokekarets bunn skal være lik størrelsen på induksjonskokeplaten. Hvis kokekaret er for lite, kan ikke elementet registrere kokekaret og vil da ikke bli aktivert.

### Slik bruker du glasslokket

- Unngå ekstreme temperaturendringer når du bruker glasslokk.
- Ikke senk et varmt lokk i kaldt vann.
- Ikke prøv å fjerne lokket hvis det oppstår vakuu. Slå først av varmekilden, og flytt deretter hele kokekaret bort fra platen. Deretter løsner du lokket sakte.
- Ikke bruk glasslokk som har sprekker eller riper. Hvis lokket har sprekker eller har dype riper, kan det plutselig sprekke helt. Ta kontakt med kundeservice for å bestille et nytt lokk.
- Ikke legg glasslokk direkte over eller direkte under varmelementer.

### Håndtak og knotter

- Løse håndtak – Kontroller regelmessig håndtak og knotter for å sikre at de ikke er løse. Hvis håndtakene blir løse, må du ikke prøve å reparere dem. Ta kontakt med kundeservice for å få tilsendt en erstatning.
- Håndtakets posisjon ved tilberedning: Plasser kokekar slik at håndtakene ikke er over andre varmelementer, og ikke la håndtakene strekke seg utover komfyrkanten der noen kan dunke i håndtaket slik at kokekaret faller ned.
- Håndtakene i rustfritt stål er ovnsikre opptil 220 °C. Bruk alltid grytekluter eller grytevotter når du håndterer varme kokekar.

### Dampkokerinnsats

- Bruk dampkokerinnsatsen i en gryte eller kasserolle med tilsvarende diameter.
- Matrester og flekker på utsiden kan fjernes med en nylonskurepute.
- Unngå å bruke stålull, stålskureputer eller sterke vaskemidler.
- Dampkokerinnsatsen kan vaskes i oppvaskmaskin.

## MATLAGING

- Bruk en kokeplate som har tilnærmet lik diameter som bunnen på det valgte kokekaret.
- Ved tilberedning på en gasskomfyr, må du justere flammen slik at den ikke blusser opp på sidene av kokekaret og varmer opp håndtakene.
- Bruk av lokk ved tilberedning reduserer energiforbruket betydelig.
- Vi anbefaler at du bruker olje eller smør. Husk at noen typer oljer og fett brennes ved lavere temperaturer. Bruk oljer og fett som tåler høye temperaturer.
- Ikke bruk noen former for oljespray, inkludert aerosoler, tåke- og pumpeprayer. Disse sprayene kan etterlate rester som er vanskelig å fjerne fra alle typer kokekar.
- Ikke påskynd forvarmingsprosessen ved å bruke høy varme.
- La oljen/smøret varmes opp i kokekaret før du tilsetter mat.
- Det er normalt med slitasje på kokekaret og det keramiske non-stick-belegget. Over tid vil det være en naturlig reduksjon av kokekarets non-stick-egenskaper. Denne prosessen framskyndes ved at non-stick-overflaten eksponeres for høy varme over lang tid, som fører til forkulling av mat og olje.
- Bruk aldri metallutstyr på en non-stick-overflate. Plast-, gummi- eller treredsaker anbefales for å beskytte kokekarets non-stick-overflate. Ikke skjær opp mat i kokekaret.
- Når du bruker kokeplater av keramikk eller med halogen eller induksjon, må du sørge for at kokeplate og kokekar er fri for rusk, slik at du ikke riper opp overflaten på kokeplaten.
- Ikke skyv eller dra kokekar over kokeplaten under tilberedningen, da dette kan føre til riper. Løft alltid kokekaret.

## VEDLIKEHOLD AV KOKEUTSTYRET

### Rengjøring

- Kokeutstyret kan vaskes i oppvaskmaskin.
- La kokekaret luftkjøles, og rengjør det grundig etter hver bruk.
- Ikke hold varme kokekar under kaldt vann. La kokekaret avkjøles helt.
- Svake misfarginger kan forekomme over tid, dette er normalt. Overoppheting kan forårsake brune eller blå flekker på kokekaret. Disse vil ikke påvirke ytelsen til kokekaret.
- Hvis kokekaret begynner å vise tegn på korrosjon, kan det være et resultat av rust i oppvaskmaskinen. Denne typer flekker på kokekarets overflate kan forårsakes av rust på små deler i oppvaskmaskinen eller på andre gjenstander av rustfritt stål (f.eks. kniver, skrellere, bestikk osv.). Langvarig eksponering for salt, fukt eller syreholdig mat kan også føre til korrodering av kokekaret. Rustflekker kan enkelt fjernes med en myk klut fuktet med mildt såpevann, eller ved å bruke produkter for rengjøring av rustfritt stål. Flekkene har ingen innvirkning på sikkerheten eller ytelsen til kokekaret. Vær oppmerksom på at dersom du ikke velger å fjerne flekkene, kan skaden bli permanent.
- Bruk en svamp eller oppvaskklut når du rengjør kokekar. Ikke bruk ovenrengjøringsmidler, sterke vaskemidler, klorblekemiddel, stålull eller skrubbeputer av nylon. Håndtørk med et mykt håndkle.
- Ikke skrap i non-stick-belegget.
- Ikke bløtlegg kokekaret over lengre perioder.
- Forsikre deg alltid om at kokekaret er rent før du lagrer det.

### Rengjøring av glasslokket

- Bruk aldri metallredskaper, skarpe instrumenter, stekovnsrens eller andre sterke slipemidler som kan skade eller svekke glasset.
- Glasslokkene kan vaskes i oppvaskmaskinen. Du kan også vaske lokk i varmt såpevann. Tørk deretter umiddelbart for å unngå vannflekker.

### Riktig oppbevaring av kokekar

- Kun for kokekar med non-stick-belegg: Oppbevaring av kokekar sammen med andre metallredskaper kan føre til riper eller skraper i overflaten av non-stick-belegget.
- Ta godt vare på KitchenAid-kokekaret. Bruk av kokekarbeskyttere anbefales.

© 2021. Med enerett. KITCHENAID og stavmiskerens design er varemerker i USA og andre steder. Produsert under lisens fra The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Begrenset garanti gis av produsenten.



Vi vill hjälpa dig att fylla ditt liv med utsökta måltider för familj och vänner. Ha alltid dessa anvisningar till hands för att se till att dina kokkärl håller länge och fungerar optimalt. De beskriver hur du bäst använder och tar hand om din produkt. Det viktigaste för oss är att du är nöjd.

## VARNINGAR

**Läs all säkerhetsinformation noga innan du använder produkten!**

- Låt inte barn vara nära spisen medan du lagar mat.
- Använd grytlappar eller ugnsvantar när du hanterar varma kokkärl.
- Lämnar aldrig kokkärl utan uppsikt medan de används.
- KitchenAids kokkärl, inklusive glaslocken, är ugnssäkra upp till 220 °C.
- Använd inte i mikrovågsugn.
- Endast för non-stick-kärl: undvik att använda vassa köksredskap och köksredskap av metall, t.ex. gafflar och knivar, som kan repa eller förstöra non-stick-ytan. Skär inte inuti kokkärlet. Köksredskap av plast, gummi eller trä rekommenderas för att skydda ditt kokkärls non-stick-behandling.
- Använd inte tillsammans med ugnens grillfunktion.

## HUR DU ANVÄNDER DITT KOKKÄRL

### Före första användningen

- Avlägsna förpackningsmaterialet och alla klistretiketter. Återvinn på lämpligt sätt.
- Diska med varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka noga med en mjuk trasa.

### Värmekällor

Säker att använda på alla matlagningssytor, inklusive induktion.

### Rekommendationer för användning på induktionshällar

- Induktionshällar utvecklar en mycket intensiv värme på väldigt kort tid. Kokkärlet värms upp mycket snabbt på induktionshällar.
- Diametern på pannans botten bör vara lika stor som induktionselementet. Om pannan är för liten är det möjligt att elementet inte känner av pannan och inte aktiveras.

### Användning av glaslocket

- Undvik extrema temperaturförändringar när du använder glaslock.
- Sänk inte ner ett varmt lock i kallt vatten.
- Försök inte ta av locket om ett lockvakuum uppstår. Stäng först av värmekällan och flytta hela pannan från plattan. Lyft sedan långsamt på locket.
- Använd inte glaslock som har sprickor eller repor. Om ditt lock är sprucket eller har djupa repor kan brott inträffa spontant. Kontakta kundtjänsten för att beställa ett nytt lock.
- Placera inte glaslock direkt på eller direkt under värmeelement.

### Handtag och knoppar

- Lösa handtag – Kontrollera regelbundet handtag och knoppar för att försäkra dig om att de inte är lösa. Försök inte reparera handtagen om de lossnar. Kontakta kundtjänsten för att beställa en ersättningsprodukt.
- Handtagens läge vid matlagning: Ställ pannor så att handtagen inte befinner sig över andra varma plattor. Låt inte handtagen sticka ut utanför spiskanten, där du kan stöta emot dem.
- Handtagen av rostfritt stål är ugnssäkra upp till 220°C. Använd alltid grytlappar eller ugnsvantar när du hanterar varma kokkärl.

### Ånginsats

- Sätt insatsen i ett kärl med liknande diameter.
- Matrester och fläckar på utsidan kan avlägsnas med en syntetisk skursvamp.
- Undvik att använda stålull, stålsvampar eller starka rengöringsmedel.
- Ånginsatsen tål maskindisk.

## MATLAGNING

- Välj en platta med ungefär lika stor diameter som det kokkärl du tänker använda.
- Justera flammen så att den inte "slickar" kokkärlets kanter när du lagar mat på en gasspis. Handtagen blir annars varma.
- Användning av lock vid matlagning minskar energiförbrukningen avsevärt.
- Vi rekommenderar användning av olja eller smör. Kom ihåg att vissa oljor och fetter bränns vid vid lägre temperaturer. Använd oljor och fetter som har hög rykpunkt.
- Använd inte någon typ av oljespray, inklusive aerosol-, dim- och pumpsprayer. Dessa sprayer kan orsaka uppbyggnad av restprodukter som är svåra att avlägsna från alla typer av kokkärl.
- Påskynda inte förvärmningsprocessen genom att använda hög värme.
- Låt oljan/smöret värmas upp i kokkärlet innan du lägger in maten.
- Slitage på kokkärlet och dess keramiska non-stick-beläggning är normalt. Det är naturligt att pannans non-stick-egenskaper försämras med tiden. Denna process påskyndas om non-stick-ytan utsätts för hög värme under längre tid, vilket får livsmedel och olja att förkolnas.
- Använd aldrig metallredskap på en non-stick-yta. Redskap i plast, gummi eller trä rekommenderas för att skydda kokkärlets non-stick-beläggning. Skär inte inuti kokkärlet.
- Se till att det inte finns skräp på din häll eller i kokkärlet när du använder halogen-, keramik- och induktionshällar, för att inte repa hällens yta.
- Skjut eller dra aldrig pannor över spisytan under matlagning eftersom det kan orsaka repor. Lyft alltid pannan.

## HUR DU SKÖTER DITT KOKKÄRL

### Rengöra kokkärlet

- Kokkärlet tål maskindisk.
- Låt kokkärlet luft svalna och rengör grundligt efter varje användning.
- Spola inte varma kokkärl med kallt vatten. Låt kokkärlet svalna helt.
- Mindre missfärgningar kan uppstå med tiden, vilket är normalt. Överhettning kan orsaka bruna eller blå fläckar på ditt kokkärl. Detta påverkar inte kokkärlets funktion.
- Om ditt kokkärl börjar visa tecken på korrosion kan det vara resultatet av så kallad flygrost i din diskmaskin. Denna typ av fläckar på ditt kokkärls yta kan orsakas av korrosion på smådelar inuti din diskmaskin eller på andra produkter i rostfritt stål (t.ex. knivar, skalare eller bestick). Långvarig exponering för salt, fukt och syrahaltiga livsmedel kan också orsaka korrosion på ditt kokkärl. Korrosionsfläckar kan lätt avlägsnas med hjälp av en mjuk trasa och ett mildt diskmedel eller genom att använda rengöringsprodukter för rostfritt stål. Fläckarna påverkar inte ditt kokkärls säkerhet eller prestanda. Observera dock att skadan kan bli bestående om du väljer att inte avlägsna fläckarna.
- Använd en svamp eller disktrasa när du rengör kokkärl för hand. Använd inte ugnsgörare, starka rengöringsmedel, klorblekmedel, stålull eller skrubbsvampar av nylon. Handtorka med en mjuk handduk.
- Repa inte non-stick-beläggningen.
- Låt inte kokkärlet ligga i blöt under lång tid.
- Se alltid till att kokkärlet är rent innan du ställer undan det.

### Rengöra glaslocket

- Använd aldrig köksredskap av metall, vassa föremål, ugnsgörare eller andra starka slipmedel som kan skada eller försvaga glaset.
- Glaslock kan diskas i maskin. Du kan även diska locket i varmt vatten och diskmedel och sedan torka det omedelbart för att undvika vattenfläckar.

### Korrekt förvaring av kokkärl

- Endast för non-stick-kärl: Om kokkärl förvaras tillsammans med andra köksgeråd av metall kan det orsaka repor eller hack i non-stick-beläggningens yta.
- Var alltid försiktig när du ställer dina rena KitchenAid-kärl i varandra. Användning av kastrullskydd rekommenderas.

© 2021. Med ensamrätt. KITCHENAID och den stående mixerns formgivning är varumärken i USA och på andra håll. Tillverkas på licens av The Cookware Company Ltd., Hongkong. Begränsad garanti av tillverkaren.



Στόχος μας είναι να σας βοηθήσει να δημιουργείτε πάντα υπέροχα γεύματα για την οικογένεια και τους φίλους σας. Για να διασφαλίσετε τη διάρκεια ζωής και την απόδοση των μαγειρικών σας σκευών, να έχετε διαθέσιμο αυτόν τον οδηγό. Έτσι θα μπορείτε να χρησιμοποιείτε και να φροντίζετε το προϊόν σας με τον καλύτερο τρόπο. Η ικανοποίησή σας είναι ο πρωταρχικός μας στόχος.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

**Διαβάστε όλες τις πληροφορίες ασφάλειας προσεκτικά και σχολαστικά προτού χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν!**

- Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν την εστία μαγειρέματος ενώ μαγειρεύετε.
- Χρησιμοποιείτε πιάστρες ή γάντια φούρνου όταν χειρίζεστε ζεστά μαγειρικά σκεύη.
- Μην αφήνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίβλεψη ενώ μαγειρεύετε.
- Τα σκεύη της KitchenAid είναι κατάλληλα για φούρνο έως τους 220°C, όπως και τα γυάλινα καπάκια.
- Μην τα χρησιμοποιείτε σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Μόνο για τα αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη: μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά και μεταλλικά εργαλεία κουζίνας, π.χ. πιρούνι, μαχαίρι κ.λπ., που μπορεί να γδάρουν ή να κόψουν την αντικολλητική επιφάνεια. Μην κόβετε μέσα στα μαγειρικά σκεύη. Συνιστώνται εργαλεία κουζίνας από πλαστικό, καουτσούκ ή ξύλο για να προστατευτεί η αντικολλητική επίστρωση των μαγειρικών σκευών σας.
- Μην τα χρησιμοποιείτε στο γκριλ.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ ΣΑΣ

### Πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τις ετικέτες. Ανακυκλώστε τα σωστά.
- Πλύνετε το με χλιαρό νερό και σαπούνι, ξεπλύνετε και στεγνώστε το καλά με ένα μαλακό πανί.

### Πηγές θερμότητας

Ασφαλή για χρήση σε όλες τις μαγειρικές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένων των επαγωγικών.

### Συστάσεις για χρήση σε επαγωγικές εστίες

- Οι επαγωγικές εστίες αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα. Το μαγειρικό σκεύος θα ζεσταθεί πολύ γρήγορα στις επαγωγικές εστίες.
- Η διάμετρος της βάσης του σκεύους πρέπει να είναι ίση με τη διάμετρο της επαγωγικής εστίας. Εάν το σκεύος είναι πολύ μικρό, η εστία μπορεί να μην εντοπίσει το σκεύος και δεν θα ενεργοποιηθεί.

### Χρήση του γυάλινου καπακιού

- Αποφεύγετε τις ακραίες μεταβολές θερμοκρασίας όταν χρησιμοποιείτε γυάλινα καπάκια.
- Μην βυθίζετε ένα ζεστό καπάκι σε κρύο νερό.
- Εάν δημιουργηθεί κενό αέρος στο καπάκι, μην προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι. Πρώτα σβήστε την πηγή θερμότητας και απομακρύνετε ολόκληρο το σκεύος από την εστία. Μετά αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι.
- Μη χρησιμοποιείτε γυάλινα καπάκια που έχουν ρωγμές ή γρατσουνιές. Εάν το καπάκι έχει ρωγμές ή βαθιές γρατσουνιές, μπορεί να σπάσει χωρίς εμφανή αιτία. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για να παραγγείλετε ένα καινούριο καπάκι.
- Μην τοποθετείτε τα γυάλινα καπάκια ακριβώς πάνω ή ακριβώς κάτω από την εστία θερμότητας.

### Χερούλια και σφαιρικές λαβές

- Χαλαρά χερούλια – κατά περιόδους ελέγχετε τα χερούλια και τις σφαιρικές λαβές για να σιγουρευτείτε ότι δεν έχουν χαλαρώσει. Εάν τα χερούλια χαλαρώσουν, μην προσπαθήσετε να τα επιδιορθώσετε. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για αντικατάσταση.
- Θέση για το χερούλι όταν μαγειρεύετε: τοποθετήστε τα σκεύη έτσι ώστε τα χερούλια να μην είναι πάνω από άλλες ζεστές εστίες και μην αφήνετε τα χερούλια να εξέρχονται από το άκρο της κουζίνας όπου μπορεί κανείς να τα ριζεί.
- Τα χερούλια από ανοξείδωτο ατσάλι είναι πριμαρχα έως τους 220°C. Χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες ή γάντια φούρνου όταν χειρίζεστε σκεύη που καίνε.

### Καλαθάκι ατμού

- Προσθέστε το καλαθάκι ατμού σε μια βάση με παρόμοια διάμετρο.
- Τα υπολείμματα τροφίμων και οι κηλίδες στο εξωτερικό μπορούν να αφαιρεθούν με πράσινο σφουγγαράκι για την κουζίνα.
- Μη χρησιμοποιείτε ασαλόμαλλο, σύρμα κουζίνας ή σκληρά απορρυπαντικά.
- Το καλαθάκι ατμού μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Να μαγειρεύετε σε εστία που έχει παρόμοια διάμετρο με τη βάση του μαγειρικού σκεύους που επιλέξατε.

- Όταν μαγειρεύετε σε κουζίνα υγραερίου, ρυθμίστε τη φλόγα έτσι ώστε να μη φτάνει μέχρι τις πλευρές του σκεύους, διαφορετικά τα χερούλια θα καίνε.
- Η χρήση καπακιού κατά το μαγείρεμα μειώνει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας.
- Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε λάδι ή βούτυρο. Έχετε υπόψη ότι κάποια λάδια και λίπη καίγονται σε χαμηλότερες θερμοκρασίες. Χρησιμοποιείτε λάδια και λίπη που έχουν υψηλό σημείο καπνού.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα λάδι σε μορφή σπρέι, συμπεριλαμβανομένων αεροζόλ, ψεκαστήρων σταγονιδίων και αντλιών ψεκασμού. Αυτά τα σπρέι μπορούν να προκαλέσουν συσσώρευση υπολειμμάτων, τα οποία είναι δύσκολο να αφαιρεθούν από όλους τους τύπους μαγειρικών σκευών.
- Μην προσπαθείτε να επιταχύνετε τη διαδικασία προθέρμανσης χρησιμοποιώντας δυνατή φωτιά.
- Αφήστε το λάδι/βούτυρο να ζεσταθεί μέσα στο μαγειρικό σκεύος προτού προσθέσετε τροφές.
- Κάποια φυσική φθορά του μαγειρικού σας σκεύους και της κεραμικής αντικολλητικής του επιφάνειας είναι φυσιολογική. Με την πάροδο του χρόνου, παρατηρείται φυσιολογική μείωση των αντικολλητικών ιδιοτήτων του σκεύους σας. Η διαδικασία αυτή επιταχύνεται από την παρατεταμένη έκθεση της αντικολλητικής επιφάνειας σε υψηλές θερμοκρασίες, οι οποίες έχουν ως αποτέλεσμα να καίγεται το φαγητό και το λάδι.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά εργαλεία κουζίνας σε οποιαδήποτε αντικολλητική επιφάνεια. Συνιστώνται εργαλεία κουζίνας από πλαστικό, καουτσούκ ή ξύλο για την προστασία της αντικολλητικής επίστρωσης του μαγειρικού σας σκεύους. Μην κόβετε μέσα στο μαγειρικό σκεύος.
- Όταν χρησιμοποιείτε εστίες αλογόνου, κεραμικές και επαγωγικές εστίες, σιγουρευτείτε ότι οι εστίες και τα μαγειρικά σκεύη σας δεν έχουν υπολείμματα που μπορεί να γδάρουν την επιφάνεια των εστίων.
- Ποτέ μην τραβάτε ή σέρνετε τα σκεύη πάνω στην κουζίνα ενώ μαγειρεύετε, γιατί μπορεί να προκληθούν γρατσουνιές. Να ανασηκώνετε πάντα το σκεύος.

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΣΑΣ

### Καθαρισμός των μαγειρικών σκευών

- Τα μαγειρικά σκεύη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Αφήστε το μαγειρικό σκεύος να κρυώσει και καθαρίστε το καλά μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε ένα ζεστό μαγειρικό σκεύος σε κρύο νερό. Αφήστε το σκεύος να κρυώσει εντελώς.
- Με την πάροδο του χρόνου μπορεί να προκύψει ελαφρύς αποχρωματισμός. Αυτό είναι φυσιολογικό. Η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει καφέ ή μπλε κηλίδες στα μαγειρικά σας σκεύη. Αυτό δεν θα επηρεάσει την απόδοση των μαγειρικών σκευών σας.
- Εάν τα μαγειρικά σας σκεύη αρχίζουν να εμφανίζουν σημάδια διάβρωσης, αυτό μπορεί να οφείλεται σε επιφανειακή οξειδωση στο πλυντήριο πιάτων σας. Αυτός ο τύπος κηλίδων στην επιφάνεια των μαγειρικών σκευών σας μπορεί να προκληθεί από τη διάβρωση μικρών μερών μέσα στο πλυντήριο πιάτων σας ή άλλων προϊόντων από ανοξείδωτο χάλυβα (π.χ. μαχαίρια, αποφλοιωτές, μαχαιροπίρουνα, κ.λπ.). Η μακροχρόνια έκθεση στο αλάτι, την υγρασία και τις όξινες τροφές μπορεί επίσης να προκαλέσει διάβρωση στα μαγειρικά σας σκεύη. Οι κηλίδες διάβρωσης μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί και ήπιο απορρυπαντικό πιάτων ή προϊόντα καθαρισμού για ανοξείδωτο ατσάλι. Οι κηλίδες δεν θα επηρεάσουν την ασφάλεια ή την επίδοση των μαγειρικών σκευών σας. Ωστόσο, έχετε υπόψη πως αν αποφασίσετε να μην αφαιρέσετε τις κηλίδες, η ζημία μπορεί να γίνει μόνιμη.
- Να χρησιμοποιείτε σφουγγάρι ή πανί όταν πλένετε το μαγειρικό σκεύος στο χέρι. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, σκληρά απορρυπαντικά, χλωρίνη, ασαλόμαλλο ή πράσινα σφουγγαράκια. Στεγνώστε το με μια μαλακή πετσέτα.
- Μη χαράσσετε την αντικολλητική επίστρωση.
- Μη μουλιάζετε το μαγειρικό σας σκεύος για μεγάλα χρονικά διαστήματα.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι το μαγειρικό σκεύος είναι καθαρό πριν να το αποθηκεύσετε.

### Καθαρισμός του γυάλινου καπακιού

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά εργαλεία κουζίνας, αιχμηρά αντικείμενα, καθαριστικά φούρνου ή άλλα σκληρά λειαντικά προϊόντα που μπορεί να καταστρέψουν ή να εξασθενίσουν το γυάλι.
- Τα γυάλινα καπάκια μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε επίσης να πλύνετε τα καπάκια με ζεστό νερό και σαπούνι. Μετά σκουπίστε τα αμέσως για να μη δημιουργηθούν κηλίδες από το νερό.

### Σωστή αποθήκευση των μαγειρικών σκευών

- Μόνο για τα αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη: Η αποθήκευση των μαγειρικών σκευών μαζί με άλλα μεταλλικά αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει γρατσουνιές ή ξεφλούδισμα στην επιφάνεια της αντικολλητικής επίστρωσης.
- Τοποθετείτε πάντα τα καθαρά μαγειρικά σας σκεύη KitchenAid προσεκτικά το ένα μέσα στο άλλο. Συνιστάται η χρήση προστατευτικών για σκεύη.

© 2021. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Η ονομασία KITCHENAID και το σχέδιο του επτραπέζιου μίξερ είναι εμπορικά σήματα στις Η.Π.Α. και αλλού. Κατασκευάζεται κατόπιν αδείας από τη The Cookware Company Ltd., Χονγκ Κονγκ. Περιορισμένη εγγύηση που παρέχει ο κατασκευαστής.



Ne jemi të angazhuar t'ju ndihmojmë të krijoni pafundësisht ushqime të shijshme për familjen dhe miqtë tuaj. Për të siguruar jetëgjatësinë dhe rendimentin e enëve tuaja të gatimit, mbajeni këtë udhëzues pranë. Ai do t'ju ofrojë mënyrën më të mirë për të përdorur dhe për t'u kujdesur për produktin tuaj. Kënaqësia juaj është objektivi ynë numër 1.

## PARALAJMËRIME

### Përpara se ta përdorni produktin lexoni me kujdes dhe plotësisht të gjitha informacionet e sigurisë!

- Mos i lejoni fëmijët pranë sobës gjatë gatimit.
- Përdorni mbajtëse tenxheresh ose dorashka furre kur prekni enët të nxehta gatimi.
- Asnjëherë mos i lini enët e gatimit të pambikëqyrura gjatë kohës që janë në përdorim.
- Enët e gatimit të KitchenAid mund të përdoren në furrë deri në 220°C, duke përfshirë kapakët prej xhami.
- Mos i përdorni në mikrovalë.
- Vetëm për enët e gatimit me sipërfaqe jo ngjitëse: shmangni përdorimin e mjeteve të mprehta të kuzhinës dhe atyre metalike si p.sh. pirun, thikë..., që mund të gërvishtin ose mund të presin sipërfaqen jo ngjitëse. Mos prisni brenda enës së gatimit. Rekomandohet përdorimi i mjete plastike të kuzhinës prej gome ose druri për të mbrojtur veshjen jo ngjitëse të enës së gatimit.
- Mos e përdorni nën skarë.

## PËRDORIMI I ENËS SË GATIMIT

### Përpara përdorimit të parë

- Hiqni të gjitha materialet e paketimit dhe etiketat. Ju lutemi ricikloni sipas rregullave.
- Lajeni me ujë të ngrohtë me sapun; shpëlajeni dhe thajeni plotësisht me një leckë të butë.

### Burimet e nxehtësisë

E sigurt për t'u përdorur në të gjitha sipërfaqet e gatimit, duke përfshirë ato me induksion.

### Rekomandime për përdorimin mbi pianura me induksion

- Pianurat me induksion zhvillojnë nxehtësi shumë intensive brenda një kohe shumë të shkurtër. Ena e gatimit do të nxeht shumë shpejt mbi vatrat me induksion.
- Diametri i bazës së tiganit duhet të jetë i barabartë me madhësinë e elementit me induksion. Nëse tiganin është tepër i vogël, elementi mund të mos e dallojë tiganin dhe kështu nuk do të aktivizohet.

### Përdorimi i kapakëve të xhamit

- Shmangni ndryshimet ekstreme të temperaturës kur përdorni kapakët e xhamit.
- Mos i zhytni kapakët e nxehtë në ujë të ftohtë.
- Nëse krijohet vakum me kapakun, mos u përipiqni ta hiqni atë. Fillimisht, fikni burimin e nxehtësisë dhe hiqeni të gjithë tiganin nga vatra. Më pas, lironi ngadalë kapakun.
- Mos përdorni kapakë xhami që kanë krisje apo gërvishtje. Nëse kapaku është i krisur ose ka gërvishtje të thella, ai mund të thyhet vetvetiu. Kontaktoni me shërbimin e klientit për të porositur një kapak të ri.
- Mos i vendosni kapakët e xhamit direkt mbi ose nën elementet e nxehtësisë.

### Dorezat

- Dorezat e liruara – kontrolloni herë pas here dorezat për t'u siguruar që ato nuk janë të liruara. Nëse ato lirohen, mos u përipiqni t'i riparoni. Kontaktoni me shërbimin e klientit për t'i ndërruar.
- Pozicioni i dorezës gjatë gatimit: pozicionojni tiganët në mënyrë të tillë që dorezat të mos jenë mbi vatrat e tjera të nxehta dhe mos lejoni që dorezat të zgjaten përtej cepit të sobës, sepse mund t'i godisni dhe rrëzoni.
- Dorezat e inoksit mund të përdoren në furrë deri në 220°C. Gjithmonë përdorni mbajtëse tenxheresh ose dorashka për furrë kur prekni enët e nxehta të gatimit.

### Aksesori i avullit

- Shtojni aksesorin e avullit në një bazë me diametër të ngjashëm.
- Mbetjet e ushqimeve dhe njollat në anën e jashtme mund të hiqen me shtupë fërkimi najloni.
- Shmangni përdorimin e tellit kruas, shtupave fërkuese prej teli ose detergjenteve të forta.
- Aksesori i avullit mund të lahet në lavastovilje.

## GATIMI

- Gatuani mbi një vatër që ka diametër baze të ngjashëm me enën e gatimit që keni zgjedhur.
- Kur gatuani në një sobë me gaz, rregulloni flakën në mënyrë që ajo të mos përhapet në anët e enës së gatimit, ndryshe dorezat do të bëhen shumë të nxehta.
- Përdorimi i një kapaku gjatë gatimit e ul konsumin e energjisë në mënyrë të konsiderueshme.
- Rekomandojmë përdorimin e vajit ose gjalpfit. Mbani parasysht se disa vajra dhe yndyra digjen në temperatura më të ulëta. Përdorni vajra dhe yndyra që kanë pikë të lartë të krijimit të tymit.
- Mos përdorni asnjë lloj spërkatës vaji, duke përfshirë aerosolët, spërkatësit me sprucim dhe pompë. Këta spërkatës mund të shkaktojnë akumulime mbetjesh që janë të vështira për t'u hequr nga të gjitha llojet e enëve të gatimit.
- Mos e nxitoni procesin e parangrohjes duke përdorur nxehtësi të lartë.
- Lëreni vajin/gjalpin të nxeht në enën e gatimit përpara se të shtoni ushqim.
- Konsumimi i përditshëm i enës suaj të gatimit dhe e veshjes qeramike jontjtese është normal. Me kalimin e kohës ka një reduktim natyral të vetive jontjtese të tiganit. Ky proces përshpejtohet nga ekspozimi i zgjatur i sipërfaqes jontjtese ndaj nxehtësisë së lartë, që shkakton karbonizim të ushqimit dhe vajit.
- Asnjëherë mos përdorni takëme metalike mbi sipërfaqet jontjtese. Rekomandohet përdorimi i takëmeve plastike, prej gome ose druri për të mbrojtur veshjen jontjtese të enës të gatimit. Mos prisni brenda enës së gatimit.
- Kur përdorni pianura halogjene, qeramike dhe me induksion, sigurohuni që pianura dhe ena e gatimit të jenë pa papastërti në mënyrë që të mos gërvishtni sipërfaqen e pianurës.
- Asnjëherë mos i lëvizni apo zvarrisni tiganët mbi sipërfaqen e sobës gjatë gatimit, sepse kjo mund të shkaktojë gërvishtje. Gjithmonë ngrijeni tiganin.

## KUJDESI PËR ENËT E GATIMIT

### Pastrimi i enëve të gatimit

- Ena e gatimit mund të lahet në lavastovilje.
- Lërinë enët e gatimit të ftohen vetë dhe pastrojeni plotësisht pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni enë gatimi të nxehta nën ujë të ftohtë. Lërinë enët e gatimit që të ftohen plotësisht.
- Me kalimin e kohës mund të krijohen çngjyrosje të lehta, kjo është normale. Mbinxehja mund të shkaktojë njolla kafe ose blu në enët e gatimit. Kjo nuk do të ndikojë në rendimentin e enëve të gatimit.
- Nëse ena juaj e gatimit prej inoksi fillon të shfaqë shenja ndryshku, mund të jetë rezultat i ndryshkut në lavastoviljen tuaj. Kjo lloj njolle në sipërfaqen e enëve tuaja të gatimit mund të shkaktohet nga ndryshkja e pjesëve të vogla brenda lavastoviljes ose në produktet e tjera prej inoksi (p.sh. thika, qeruese, takëme etj.) Edhe ekspozimi afatgjatë ndaj kripës, lagështirës dhe ushqimeve acidike mund të shkaktojë ndryshk në enët tuaja të gatimit. Njollat e ndryshkut mund të hiqen lehtë duke përdorur një leckë të butë dhe detergjent të butë nënsh ose duke përdorur produkte për pastrimin e inoksit. Njollat nuk do të ndikojnë në sigurinë ose performancën e enës suaj të gatimit. Ju lutemi vini re se nëse zgjidhni të mos hiqni njollat, dëmi mund të jetë i përhershëm.
- Përdorni sfungjer ose leckë nënsh kur pastroni me dorë enët e gatimit; mos përdorni pastrues furre, detergjente të forta, klor, tel nënsh ose shtupa fërkuese najloni. Thajeni me dorë me një peshqir të butë.
- Mos e gërryeni veshjen jontjtese.
- Mos e zhytni në ujë enën e gatimit për periudha të gjata kohe.
- Gjithmonë sigurohuni që ena e gatimit të jetë e pastër përpara se ta vendosni në raft.

### Pastrimi i kapakëve të xhamit

- Asnjëherë mos përdorni mjete metalike kuzhine, vegla të mprehta ose gërryes të tjerë të fortë që mund të dëmtojnë ose dobësojnë xhamin.
- Kapakët e xhamit mund të lahen në lavastovilje. Ju mund t'i lani gjithashtu kapakët me ujë të ngrohtë dhe sapun; më pas thajeni menjëherë që të mos krijohen njolla uji.

### Ruajtja e duhur e enëve të gatimit

- Vetëm për enët e gatimit me sipërfaqe jo ngjitëse: Ruajtja e enëve të gatimit së bashku me mjete të tjera metalike mund të shkaktojë gërvishtje ose ciflosje të sipërfaqes me veshje jo ngjitëse.
- Gjithmonë vendosini me kujdes enët e gatimit KitchenAid. Rekomandohet përdorimi i mbrojtëseve të tiganëve.

© 2021. Të gjitha të drejtat të rezervuara. KITCHENAID dhe dizajni i mikserit të tavolinës janë marka tregtare në Shtetet e Bashkuara dhe vende të tjera. Prodhuar me licencë nga The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garancia e kufizuar jepet nga prodhuesi.



Нашият ангажимент е да Ви помагаме да пригответе вкусни ястия за семейството и приятелите си през целия Ви живот. За да гарантирате максимална продължителност на ползване и ефективност на Вашия съд за готвене, моля, запазете това ръководство. То ще Ви научи как най-добре да използвате и да се грижите за своя продукт. Вашето удовлетворение е наша първостепенна цел.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

**Запознайте се подробно и внимателно с цялата информация за безопасност, преди да използвате този продукт!**

- Не разрешавайте достъпа на деца близо до готварската печка по време на готвене.
- Използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки при работа с горещи съдове за готвене.
- Никога не оставяйте съдовете за готвене без надзор по време на употреба.
- Съдът за готвене на KitchenAid е подходящ за употреба във фурна до 220°C, включително със стъкления капак.
- Не използвайте в микровълнова фурна.
- Само за съдове за готвене с незалепащо покритие: избягвайте употребата на метални прибори и прибори с остри ръбове, напр. вилици, ножове и др., които могат да надраскат или прорежат незалепащото покритие. Не режете в съда за готвене. Препоръчва се използването на пластмасови, гумени или дървени прибори, за да предпазите незалепащото покритие на Вашия съд за готвене.
- Не използвайте под нагревателя за скара.

## НАЧИН НА РАБОТА С ВАШИЯ СЪД ЗА ГОТВЕНЕ

### Преди първоначална употреба

- Отстранете всички опаковъчни материали и етикети. Моля, рециклирайте правилно.
- Измийте в топла вода със сапун, изплакнете и изсушете старателно с мека кърпа.

### Топлинни източници

Безопасен за употреба върху всички повърхности за готвене, включително индукционни котлони.

### Препоръки за ползване на индукционни котлони

- Индукционните котлони се нагреват до много висока температура за много кратко време. Съдът за готвене ще се нагрее много бързо на индукционен котлон.
- Диаметърът на дъното на съда за готвене трябва да бъде равен на размера на индукционния котлон. Ако съдът е прекалено малък, индукционният котлон може да не отчете присъствието на съда и да не се активира.

### Начин на работа със стъкления капак

- Избягвайте екстремни промени на температурата, когато използвате стъклените капаци.
- Не потапяйте горещ капак в студена вода.
- Ако се получи вакуум на капака, не се опитвайте да отстраните капака. Първо изключете източника на топлина и свалете съда от котлона. След това освободете бавно капака.
- Не използвайте стъклени капаци с пукнатини или драскотини. Ако капакът е напукан или има дълбоки драскотини, е възможно спонтанно да се счупи. Моля, свържете се с центъра за обслужване на клиенти, за да поръчате нов капак.
- Не поставяйте стъклени капаци директно върху или под източници на топлина.

### Дръжки и принадлежности за хващане

- Разхлабени дръжки – проверявайте периодически дръжките и принадлежностите за хващане, за да сте сигурни, че не са разхлабени. При разхлабване на дръжките не се опитвайте да ги ремонтирате. Моля, свържете се с центъра за обслужване на клиенти, за да поискате смяна на продукта.
- Позиция на дръжката по време на готвене: поставяйте съдовете така, че дръжките да не са разположени над други източници на топлина; не допускайте дръжките да стърчат извън ръба на печката, за да не се преобърне съдът.
- Дръжките от неръждаема стомана са подходящи за употреба във фурна при температура до 220°C. Винаги използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки при работа с горещи съдове за готвене.

### Приставка за готвене на пара

- Поставете приставката за готвене на пара върху основата на съд със сходен диаметър.
- Можете да отстраните петната и остатъците от храна от външната страна на приставката с помощта на найлонова абразивна гъба за миене.
- Не използвайте телена гъба, домакинска тел или силно абразивни почистващи препарати.

- Приставката за готвене на пара е подходяща за миене в съдомиялна машина.

## ГОТВЕНЕ

- Гответе върху котлон, който има сходен диаметър с този на дъното на използвания от Вас съд за готвене.
- Когато готвите на газен котлон, настройте пламъка така, че да не обгаря съда за готвене отстрани; в противен случай дръжките на съда ще се нагреят.
- Ползването на капак по време на готвене значително намалява консумацията на енергия.
- Препоръчваме да използвате растително или краве масло. Не забравяйте, че някои масла изгарят при по-ниски температури. Използвайте масла, които имат висока точка на димене.
- Не използвайте маслени спрейове, включително аерозоли, спрейове за мъгла и спрейове-помпи. Тези спрейове могат да доведат до натрупване на загорели остатъци, които се отстраняват трудно от всички видове готварски съдове.
- Не бързайте с процеса на предварително загряване, като използвате висока температура.
- Изчакайте мазината/маслото да се загрее в съда за готвене, преди да добавите храна.
- Износването на Вашия съд за готвене и керамичното му незалепащо покритие е нормален процес. С времето се наблюдава естествено намаляване на незалепащите свойства на Вашия съд за готвене. Този процес се ускорява от продължителното излагане на незалепащата повърхност на висока температура, което води до загаряне на храна и мазнина.
- Никога не използвайте метални кухненски прибори върху незалепащото покритие. Препоръчително е използването на пластмасови, гумени или дървени кухненски прибори, за да предпазите незалепащото покритие на съда за готвене. Не режете в съда за готвене.
- Когато използвате халогенни, керамични или индукционни котлони, уверете се, че върху плочата и съда за готвене няма остатъци, които могат да надраскат нейната повърхност.
- Никога не местете и не плъзгайте съдовете за готвене върху котлона по време на готвене, тъй като това може да доведе до надраскване. Винаги вдигайте съда за готвене, за да го преместите.

## ГРИЖА ЗА ВАШИЯ СЪД ЗА ГОТВЕНЕ

### Почистване на съда за готвене

- Този съд за готвене е подходящ за миене в съдомиялна машина.
- Изчакайте съдът за готвене да се охлади на въздуха и го почиствайте старателно след всяко ползване.
- Не поставяйте съда за готвене под студена вода. Изчакайте съда за готвене да се охлади напълно.
- С течение на времето може да се получи леко обезцветяване, което е нормално. Прегряването може да доведе до образуване на кафяви или сини петна върху съда за готвене. Това не оказва влияние върху ефективността на работа на Вашия съд за готвене.
- Ако Вашият съд за готвене от неръждаема стомана започне да показва признаци на корозия, това може да се дължи на остатъци от ръжда в съдомиялната Ви машина. Този тип петна по повърхността на съда за готвене могат да бъдат причинени от корозия на малки части в съдомиялната машина или на други продукти от неръждаема стомана (напр. ножове, белачки, прибори за хранене и др.). Продължителното излагане на сол, влага и киселинни храни също може да причини корозия на Вашия съд за готвене. Петната от корозия могат лесно да се отстранят с помощта на мека кърпа и мек препарат за миене на съдове или с препарати за почистване на неръждаема стомана. Петната няма да повлияят на безопасността или ефективността на Вашия съд за готвене. Моля, обърнете внимание обаче, че ако решите да не отстраните петната, повредите може да останат постоянни.
- Използвайте гъба или кърпа за съдове, когато миете съда за готвене; не използвайте почистващи препарати за фурна, абразивни препарати, белина, тел или найлонови гъби за миене на съдове. Подсушавайте на ръка с мека кърпа.
- Не стържете незалепащото покритие.
- Не накусвайте съда за готвене за продължителен период от време.
- Винаги се уверявайте, че съдът за готвене е чист преди да го приберете за съхранение.

### Почистване на стъкления капак

- Никога не използвайте метални прибори, остри инструменти, почистващи препарати за фурна или други силни абразиви, които могат да повредят или отслабят стъклото на капака.
- Стъклените капаци са подходящи за миене в съдомиялна машина. Можете да миете капациите и в гореща вода със сапун; след което подсушавайте веднага, за да избегнете образуването на петна от засъхнала вода.

## Правилно съхранение на съда за готвене

- Само за съдове за готвене с незалепащо покритие: Съхраняването на съда за готвене с други метални пособия може да доведе до надраскване или отчупване на части от незалепащата му повърхност.
- Винаги поставяйте Вашия съд за готвене на KitchenAid внимателно при прибирането му за съхранение. Препоръчва се използването на протектори за съдовете за готвене.

© 2021 г. Всички права запазени. KITCHENAID и дизайнът на кухненския робот са търговски марки в САЩ и други държави. Произведено по лиценз от The Cookware Company Ltd., Хонконг. Ограничена гаранция, предоставена от производителя.





Želja nam je omogućiti vam mnoštvo godina užitka u kuhanju ukusnih jela za porodicu i prijatelje. Kako biste produžili vijek trajanja i učinkovitost posuda uvijek držite pri ruci ovaj priručnik. Tako ćete se upoznati sa najboljim načinom upotrebe i održavanja vašeg proizvoda. Vaše zadovoljstvo je naš primarni cilj.

## UPOZORENJA

**Pažljivo i detaljno pročitajte sve informacije o sigurnosti prije upotrebe ovog proizvoda!**

- Ne ostavljajte djecu bez nadzora u blizini štednjaka tokom kuhanja.
- Koristite kuhinjske krpe ili rukavice kada rukujete vrućim posudom.
- Nikada ne ostavljajte posude bez nadzora kada je u upotrebi.
- KitchenAid kuhinjsko posude pogodno je za upotrebu u pećnici do 220°C, uključujući i stakleni poklopac.
- Ne smije se koristiti u mikrovalnim pećnicama.
- Samo za posude sa neprianjajućim unutrašnjim slojem: izbjegavajte upotrebu pribora za jelo i kuhanje s oštrim ivicama i metalnog pribora poput viljuški, noževa i sl. koji mogu zagrebati ili isjeći neprianjajući sloj. Ne sijećite hranu unutar posuda. Preporučuje se upotreba plastičnog, drvenog ili gumenog pribora kako biste zaštitili neprianjajući sloj.
- Ne smijete koristiti posude sa opcijom roštilja.

## UPOTREBA VAŠEG POSUDA

### Prije prve upotrebe

- Uklonite sve materijale ambalaže i naljepnice. Molimo vas da ispravno recikirate ambalažu.
- Posude operite u toploj vodi sa deterdžentom, a zatim ga isperite i temeljito posušite mekom krpom.

### Izvori toplote

Proizvod je siguran za upotrebu na svim površinama za kuhanje, uključujući indukcijske ploče.

### Preporuke za upotrebu na indukcijskim pločama za kuhanje

- Indukcijske ploče za kuhanje mogu razviti veoma intenzivnu toplotu za kratko vrijeme. Kuhinjsko posude će se veoma brzo zagrijati na indukcijskim pločama za kuhanje.
- Prečnik dna posude treba odgovarati veličini elementa na indukcijskoj ploči. Ako je posuda prevelika, postoji mogućnost da je element ne detektuje i da se ne uključuje.

### Upotreba staklenog poklopca

- Izbjegavajte ekstremne promjene temperature prilikom upotrebe staklenog poklopca.
- Ne uranjajte vrelo poklopac u hladnu vodu.
- Ako se stvori vakum ispod poklopca, ne pokušavajte skinuti poklopac. Prvo, isključite izvor toplote i uklonite cijelu posudu sa gorionika. Nakon toga pažljivo skinite poklopac.
- Ne koristite staklene poklopce koji su izgrebani ili napuknuti. Ako je vaš poklopac napuknut ili ima duboke ogrebotine, može doći do spontanog lomljenja poklopca. Molimo vas kontaktirajte službu za korisnike kako biste naručili novi poklopac.
- Ne ostavljajte staklene poklopce direktno na ili ispod elemenata izvora toplote.

### Ručke i drške

- Nepričvršćene ručke – povremeno provjerite da li su ručke i drške olabavljene. Ako primjetite da je ručka olabavljena, ne pokušavajte je popraviti. Molimo vas kontaktirajte službu za korisnike kako biste dobili zamjenu.
- Položaj ručke za vrijeme kuhanja: postavite posude tako da ručke ne prelaze rub zagrijane ploče za kuhanje ili rub štednjaka gdje postoji mogućnost da ga oborite.
- Ručke od nehrđajućeg čelika se mogu koristiti u pećnici na temperaturi do 220°C. Uvijek koristite kuhinjske krpe ili rukavice kada rukujete vrućim posudom.

### Dodatak za kuhanje na pari

- Dodatak za kuhanje na pari stavite na osnovu približno istog prečnika.
- Ostaci hrane i mrlje na vanjskom dijelu mogu da se uklone pomoću spužvice sa abrazivnim najlonskim slojem.
- Izbjegavajte upotrebu čelične žice, spužvica sa čeličnim slojem ili agresivnih deterdženata.
- Dodatak za kuhanje na pari je pogodan za pranje u perilici posuda.

## KUHANJE

- Kuhajte na gorioniku koji je približno iste veličine kao i posuda za kuhanje koju ste odabrali.
- Prilikom kuhanja na plinskom štednjaku, prilagodite jačinu plamenika tako da ne prelazi rubove posuda. U protivnom zagrijat ćete ručke na posudu.
- Upotrebom poklopca značajno smanjujete potrošnju energije.
- Preporučujemo da koristite ulje ili puter. Zapamtite, neke vrste ulja i masnoća gore na nižim temperaturama. Koristite ulja i masnoće koja imaju visoke tačke paljenja.
- Ne koristite niti jednu vrstu ulja pakovanog u ambalaži s raspršivačem, kao što su aerosolni, prskalice ili pumpica. Ovi raspršivači mogu uzrokovati nagomilavanje taloga koji je teško ukloniti sa svih vrsta kuhinjskog posuda.
- Ne žurite sa procesom predzagrijavanja upotrebom visokih temperatura.
- Dopustite da se ulje/puter zagrije u kuhinjskom posudu prije dodavanja hrane.
- Habanje vašeg kuhinjskog posuda i njegovog keramičkog premaza koji se ne lijepi je normalno. Vremenom dolazi do prirodnog smanjenja neljepljivih svojstava vašeg tiganja. Ovaj proces se ubrzava produženim izlaganjem neljepljive površine visokoj toploti, koja izaziva ugljenisanje hrane i ulja.
- Nikada ne koristite metalan pribor na bilo kojoj površini koja se ne lijepi. Preporučuje se plastični, gumeni ili drveni pribor da biste zaštitili neljepljivi premaz svog kuhinjskog posuda. Ne secite u kuhinjskom posudu.
- Kada koristite halogene, keramičke ili indukcijske ploče, očistite ploču ili posude od ostataka hrane kako ne biste ogreballi površinu ploče.
- Nemojte prebacivati ili vući posude po površini štednjaka za vrijeme kuhanja, jer se time može izgrebati i posude i površina ploče za kuhanje. Uvijek podignite posudu.

## ODRŽAVANJE VAŠEG POSUDA

### Čišćenje posuda

- Posude se smije prati u perilici za posude.
- Dopustite da se kuhinjsko posude ohladi na vazduhu, i detaljno ga očistite nakon svake upotrebe.
- Ne stavljajte vruće kuhinjsko posude pod hladnu vodu. Dopustite da se kuhinjsko posude potpuno ohladi.
- Normalno je da tokom vremena dođe do blage promjene boje posuda. Pregrijavanje posuda može dovesti do stvaranja smeđih ili plavih mrlja. To neće utjecati na učinkovitost posuda.
- Ako se na vašem kuhinjskom posudu od nehrđajućeg čelika počnu pojavljivati znakovi korozije, to može biti posljedica hrđe koja nastaje uslijed pranja u perilici posuda. Ovu vrstu mrlja na površini vašeg kuhinjskog posuda može uzrokovati korozija malih dijelova unutar vaše perlice posuda ili na drugim proizvodima od nehrđajućeg čelika (npr. noževima, priboru za guljenje, priboru za jelo itd). Dugotrajna izloženost soli, vlazi i kiselim namirnicama također može uzrokovati koroziju na vašem kuhinjskom posudu. Mrlje od korozije mogu se jednostavno ukloniti mekanom krpom i blagim deterdžentom za suđe ili korištenjem proizvoda za čišćenje nehrđajućeg čelika. Mrlje neće utjecati na sigurnost ili performanse vašeg kuhinjskog posuda. Imajte na umu, međutim, da oštećenje može postati trajno ako izaberete da ne uklonite mrlje.
- Koristite sunder ili krpu za sudove prilikom ručnog čišćenja kuhinjskog posuda; ne koristite sredstva za čišćenje pećnica, grube deterdžente, hlorni izbjeljivač, čeličnu vunu ili najlonske abrazivne krpe za ribanje. Ručno osušite mekanim peškirom.
- Ne pravite udubljenje na neljepljivom premazu.
- Ne potapajte kuhinjsko posude tokom dužih perioda.
- Uvijek vodite računa da je kuhinjsko posude čisto prije odlaganja.

### Čišćenje staklenog poklopca

- Nikada ne koristite metalni pribor, oštre predmete, sredstva za čišćenje pećnice ili druga abrazivna sredstva koja mogu oštetiti ili oslabiti staklo.
- Stakleni poklopci se smiju prati u perilici posuda. Također možete prati poklopce u vrućoj vodi sa deterdžentom i potom odmah posušiti kako biste spriječili nastajanje mrlja od vode.

### Pravilno čuvanje posuda

- Samo za posude sa neprianjajućim slojem: Čuvanje posuda sa drugim metalnim predmetima može dovesti do stvaranja ogrebotina i rupica na površini premaza protiv prljanja.
- Uvijek pažljivo složite čisto KitchenAid posude. Preporučuje se upotreba zaštitnika za posude.

© 2021. Sva prava zadržana. KITCHENAID i dizajn samostojećeg miksera su zaštitni znakovi u SAD i drugim državama. Proizvedeno pod licencom The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Ograničenu garanciju dostavlja proizvođač.



Jsme odhodláni pomáhat vám při přípravě skvělých jídel pro rodinu a přátele po celý váš život. Tento návod si uschovejte, aby vám nádoby na vaření mohly dlouho a dobře sloužit. Dočtete se v něm, jak daný výrobek nejlépe používat a jak se o něj starat. Vaše spokojenost je pro nás na prvním místě.

## VAROVÁNÍ

**Před použitím tohoto výrobku si pečlivě a důkladně přečtěte všechny bezpečnostní informace!**

- Nedovolte, aby se během vaření pohybovaly v blízkosti sporáku děti.
- Při manipulaci s horkými nádobami používejte chňapky či kuchyňské rukavice.
- Během vaření nikdy nenechávejte nádoby bez dozoru.
- Nádobí KitchenAid včetně skleněné poklice lze používat v troubě až do teploty 220 °C.
- Nádoby nepoužívejte v mikrovlnné troubě.
- Při používání nádob na vaření s nepřilnavým povrchem nepoužívejte ostré a kovové kuchyňské pomůcky, např. vidličku, nůž..., protože mohou nepřilnavý povrch poškrábat nebo proříznout. Uvnitř nádob na vaření nekrájejte. Chcete-li nepřilnavý povrch nádob na vaření ochránit, doporučujeme používat kuchyňské pomůcky z plastu, pryže nebo dřeva.
- Nepoužívejte pod gril.

## POUŽITÍ NÁDOB NA VAŘENÍ

### Před prvním použitím

- Odstraňte všechny obaly a etikety. Umístěte je do tříděného odpadu.
- Omyjte v teplé mýdlové vodě, opláchněte a důkladně vysušte měkkou utěrkou.

### Tepelné zdroje

Vhodné k použití na všech varných plochách včetně indukčních.

### Doporučení pro použití při vaření na indukční varné desce

- Indukční varná deska vytváří ve velice krátkém čase velmi intenzivní teplo. Nádobí se na indukční varné desce velice rychle zahřeje.
- Průměr základny pánve by měl odpovídat velikosti indukčního prvku. Pokud je pánve příliš malá, indukční prvek nemusí přítomnost pánve zaznamenat, takže nedojde k jeho aktivaci.

### Používání skleněných poklic

- Při používání skleněných poklic se vyhněte extrémním změnám teploty.
- Neponořujte horkou skleněnou poklici do studené vody.
- Pokud dojde pod poklicí k vytvoření podtlaku, nepokoušejte se poklici sejmut. Nejprve vypněte tepelný zdroj a celou pánve odstraňte z hořáku. Teprve poté poklici pomalu uvolněte.
- Nepoužívejte skleněné poklice s prasklinami nebo škrábanci. Pokud je vaše poklice popraskaná nebo má hluboké rýhy, může dojít k samovolnému rozbití. Pro objednání nové poklice kontaktujte zákaznický servis.
- Nepokládejte skleněné poklice přímo na topná tělesa ani pod ně.

### Rukojeti a úchyty

- Uvolněné rukojeti – pravidelně kontrolujte rukojeti a úchyty a ujistěte se, zda nejsou uvolněné. Pokud se rukojeť uvolní, nepokoušejte se ji opravit. Po získání náhradního kusu kontaktujte zákaznický servis.
- Poloha rukojeti při vaření: umístěte hrnc tak, aby rukojeti nebyly nad jinými zapnutými hořáky, a dbejte na to, aby nepřesahovaly přes okraj sporáku, aby nemohlo dojít ke shození hrnce.
- Nerezové rukojeti jsou vhodné do trouby až do teploty 220 °C. Při manipulaci s horkými nádobami na vaření vždy používejte chňapky či kuchyňské rukavice.

### Parní vložka

- Vložku vložte do hrnce s podobným průměrem.
- Zbytky jídla a vnější skvrny lze odstranit pomocí nylonové čistící houbičky.
- Nepoužívejte drátěnky, houbičky s abrazivní vrstvou nebo agresivní čistící prostředky.
- Parní vložku je možné mýt v myčce na nádobí.

## VAŘENÍ

- Vařte na hořáku, jehož průměr odpovídá průměru dna zvolené nádoby na vaření.
- Vařte-li na plynovém sporáku, upravte plamen tak, aby nehořel po stranách nádoby, jinak se rukojeti rozpálí.
- Používání poklice při vaření významně snižuje spotřebu energie.
- Doporučujeme používat olej nebo máslo. Pamatujte na to, že některé oleje a tuky se pálí při nižších teplotách. Používejte oleje a tuky, které mají vysoký kouřový bod.
- Nepoužívejte olejové spreje včetně aerosolových a rozprašovacích sprejů a sprejů s pumpovacím mechanismem. Tyto spreje mohou způsobit vznik zbytkové vrstvy, která se obtížně odstraňuje ze všech druhů nádob na vaření.
- Neurychlujte proces zahřívání tím, že použijete vysokou teplotu.
- Než přidáte další potraviny, nechte olej či máslo v nádobě zahřát.
- Opatřebení vaší nádoby na vaření a její ho keramického nepřilnavého povrchu je normální. Pánve postupem času přirozeně ztrácí svoji nepřilnavost. Tento proces se urychluje dlouhodobějším vystavením nepřilnavého povrchu vysokým teplotám, které způsobují připalování potravin a oleje.
- Na nepřilnavém povrchu nikdy nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Doporučujeme používat plastové, gumové nebo dřevěné náčiní. Předjedete tak poškození nepřilnavého povrchu nádobí. Uvnitř nádobí nekrájejte potraviny.
- Používáte-li halogenové, keramické nebo indukční varné desky, ujistěte se, že na desce nebo na nádobách nejsou nečistoty, abyste nepoškrábali povrch varné desky.
- Nádoby nikdy během vaření neposunujte ani netahejte po varné desce, protože může dojít k poškrábání desky. Nádobu vždycky zvedněte.

## PÉČE O NÁDOBY NA VAŘENÍ

### Čištění nádob na vaření

- Nádoby na vaření je možné mít v myčce na nádobí.
- Po každém použití nechte nádobí vychladnout na vzduchu a důkladně je očistěte.
- Neponořujte horké nádobí do studené vody. Nádobí nechte zcela vychladnout.
- Po nějaké době může dojít k mírné změně barvy, což je normální. Dochází-li k přehřívání, mohou se na vašich nádobách objevit hnědé nebo modré skvrny. Na funkčnost nádob to ovšem nebude mít vliv.
- Pokud vaše nerezová nádoba na vaření začíná vykazovat známky koroze, může to být způsobeno rzí v myčce na nádobí. Tento druh skvrn na povrchu vaší nádoby mohla způsobit koroze malých částí v myčce nebo na jiných nerezových předmětech (jako jsou např. nože, škrabky, přístroje atd.). Korozi vaší nádoby na vaření může rovněž způsobovat dlouhodobé vystavení solí, vlhku a kyselému jídlu. Skvrny způsobené korozi lze jednoduše odstranit pomocí měkkého hadříku a jemného prostředku na mytí nádobí nebo pomocí prostředku na čištění nerezového nádobí. Skvrny neovlivní bezpečnost ani funkčnost vaší nádoby na vaření. Pokud se však rozhodnete skvrny neodstranit, může dojít k trvalému poškození.
- Při ručním mytí používejte houbičku nebo hadřík na nádobí; nepoužívejte čistící prostředky na trouby, agresivní čistící prostředky, bělicí prostředky s obsahem chlóru ani ocelové či nylonové drátěnky. Ručně osušte měkkou utěrkou.
- Nepřilnavý povrch nečistěte drhnutím.
- Nádobí na delší dobu nenamáčejte.
- Před uložením vždy zkontrolujte, zda je nádobí čisté.

### Čištění skleněné poklice

- Nikdy nepoužívejte kovové kuchyňské pomůcky, ostré nástroje, čistěče na troubu nebo jiné agresivní mycí prostředky, které mohou poškodit nebo oslabit sklo poklice.
- Skleněné poklice lze umývat v myčce na nádobí. Poklice rovněž můžete umývat v teplé mýdlové vodě. Po omytí polici neprodlené usušte, aby na ní nezůstaly šmouhy.

### Správné skladování nádob na vaření

- Platí pouze pro nádoby s nepřilnavým povrchem: skladování nádob na vaření společně s jiným kovovým náčiním může na nepřilnavém povrchu způsobit škrábance nebo vrpy.
- Nádoby na vaření vkládejte jednu do druhé vždy opatrně. Doporučujeme používat ochranné vložky pro skladování nádobí.

© 2021. Všechna práva vyhrazena. Název KITCHENAID a design kuchyňského robota jsou obchodními známkami registrovanými v USA a dalších zemích. Vyrobeno na základě licence společnosti The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Omezená záruka poskytovaná výrobcem.



Oleme seadnud eesmärgiks aidata teil valmistada kogu elu maitsvaid roogi oma perele ja sõpradele. Et teie kööginõud kestaksid kaua ja toimiksid nagu peab, hoidke käesolevaid juhised käepärast. Nende järgi toimides saate toodet parimal viisil kasutada ja hooldada. Teie rahulolu on meie esmane eesmärk.

## HOIATUSED

**Enne toote kasutamist lugege kogu ohutusteave tähelepanelikult läbi.**

- Ärge lubage lapsi toiduvalmistamise ajal pliidi juurde.
- Kuuma küpsetusnõu käsitlemisel kasutage pajalappe või ahjukindaid.
- Mitte mingil juhul ei tohi jätta kasutuses olevat küpsetusnõu järelevalveta.
- KitchenAidi kööginõud, k.a klaaskaas, taluvad ahjus kuumust kuni 220 °C.
- Mitte kasutada mikrolaineahjus.
- Ainult külgevõtmatu kattega küpsetusnõude puhul: vältige teravate servadega ja metallist köögiriistade, nt kahvli, noa ... jms kasutamist – need võivad külgevõtmatu katet kriimustada või tekitada sellesse sisselõikeid. Ärge löigake toiduaineid küpsetusnõu sees. Kööginõu külgevõtmatu pinnaviimistluse kaitsmiseks soovitatakse kasutada plastist, kummist või puidust köögiriistu.
- Mitte kasutada grilli all.

## KÜPSETUSNÕU KASUTAMINE

**Enne esimest kasutuskorda**

- Eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid. Need tuleb nõuetekohaselt ringluse võtta.
- Peske nõu soojas seebiveses, seejärel loputage ja kuivatage hoolikalt pehme lapiga.

### Kuumusallikad

Ohutu kasutamiseks kõigil küpsetuspindadel, sh induktsioonpliidiil.

**Soovitused induktsioonpliidiil kasutamiseks**

- Induktsioonpliidi plaadil tekib välja lühikese aja jooksul väga intensiivne kuumus. Induktsioonpliidiil kuumenevad kööginõud väga kiiresti.
- Pannipõhja läbimõõt peab olema sama, mis induktsioonpliidiplaadi läbimõõt. Kui pann on liiga väike, ei pruugi pliidiplaat panni tuvastada ega lülitu sisse.

**Klaaskaane kasutamine**

- Vältige klaaskaane kasutamisel äärmuslikke temperatuurimuutusi.
- Mitte kasta kuuma kaant külma vette.
- Kui kaane alla tekib vaakum, ärge proovige kaant eemaldada. Kõigepealt lülitage kuumusallikas välja ning võtke kogu pann pliidiilt ära. Seejärel eemaldage aeglaselt kaas.
- Ärge kasutage pragude või kriimustustega klaaskaasi. Kui kaas on pragunenud või sellel on sügavaid kriimustusi, võib kaas iseenesest puruneda. Uue kaane tellimiseks võtke ühendust klienditeenindusega.
- Ärge asetage klaaskaant vahetult kütteelemendi peale või alla.

**Käepidemed ja nupud**

- Lahtised käepidemed – kontrollige regulaarselt käepidemeid ja nuppe veendumaks, et need pole lahti tulnud. Ärge üritage lahtitulnud käepidemeid ise parandada. Tootet väljavahetamiseks võtke ühendust klienditeenindusega.
- Käepideme asend toiduvalmistamisel: asetage pannid selliselt, et käepide ei ulatuks kuuma pliidiplaadi kohale, ning et panni mitte kogemata maha ajada, ärge laske käepidemel ulatuda üle pliidi serva.
- Roostevabast terasest käepidemed taluvad ahjus kuumust kuni 220 °C. Kuuma küpsetusnõu käsitlemisel kasutage pajalappe või ahjukindaid.

**Aurutusosa**

- Kasutage aurutusosa koos nõuga, mille põhja läbimõõt vastab aurutusosa läbimõõdule.
- Välispiinall olevaid toidujääke ja plekke saab eemaldada nailonist küürimisnuustikuga.
- Vältige terasvillast ja terasest küürimisnuustikute ja tugevate puhastusainete kasutamist.
- Aurutusosa võib pesta nõudepesumasinas.

## TOIDUVALMISTAMINE

- Kasutage toiduvalmistamiseks pliidiplaati, mille läbimõõt on sama, mis valitud küpsetusnõul.
- Gaasipliidi kasutamisel reguleerige leeki, et see ei ulatuks küpsetusnõu külgedele alt välja, sest muidu muutuvad käepidemed kuumaks.
- Energiakulutuse oluliseks vähendamiseks kasutage toiduvalmistamisel kaant.
- Soovitame kasutada toiduõli või võid. Pidage silmas, et mõned õlid ja rasvad hakkavad kõrbema juba madalal temperatuuril. Kasutage kõrge suitsemispunktiga õlisid ja rasvu.
- Ärge kasutage pihustatavaid õlisid, k.a aerosoolid, pihused ja pihustuspumba abil kasutatavad õlid. Sellised õlid võivad põhjustada raskesti eemaldatavate jääkide kogunemist kööginõudele.
- Ärge kasutage eelkuumutamise kiirendamiseks suurt kuumust.
- Enne nõusse toidu panemist laske õlil/võil kööginõus soojeneda.
- Kööginõu ja selle keraamilise nakkumisvastase katte kulumine on normaalne. On loomulik, et aja jooksul panni nakkumisvastased omadused vähenevad. Seda protsessi kiirendab nakkumisvastase pinna pikaajaline kokkupuude suure kuumusega, millega kaasneb toidu ja õli kõrbemine.
- Metallist köögiriistu ei tohi külgevõtmatal pinnal kasutada. Kööginõu külgevõtmatu pinnaviimistluse kaitsmiseks soovitatakse kasutada plastist, kummist või puidust köögiriistu. Ärge löigake toitu kööginõu sees.
- Halogeenküttekehaga, keraamiliste ja induktsioonpliidiplaatide kasutamisel veenduge keeduala pinna kriimustamise vältimiseks, et pliidiplaadil ja kööginõul poleks purusid.
- Panne ei tohi toiduvalmistamise ajal pliidi pinnal lohistada või tirida, sest see võib põhjustada kriimustusi. Pann tuleb alati üles tõsta.

## KÜPSETUSNÕUDE HOOLDUS

**Küpsetusnõude puhastamine**

- Küpsetusnõu võib pesta nõudepesumasinas.
- Laske kööginõul õhu käes kuivada ja pärast igat kasutuskorda puhastage see hoolikalt.
- Ärge pange kuuma kööginõud külma vee alla. Laske kööginõul täielikult maha jahtuda.
- Aja jooksul võivad tekkida kerged värvimuutused, see on normaalne. Ülekuumenemine võib põhjustada küpsetusnõule pruune või siniseid plekke. See ei mõjuta küpsetusnõu toimivust.
- Kui teie roostevabast terasest kööginõudel hakkavad ilmuma roosteplekid, võib põhjuseks olla nõudepesumasinas levinud rooste. Seda tüüpi plekkide põhjustajaks kööginõudel võib olla rooste nõudepesumasina väikestel osadel või muudel roostevabast terasest toodetel (nt noad, koorijad, söögiriistad jne). Samuti võib teie kööginõude roostetamist põhjustada pikaajaline kokkupuude soola, niiskuse ja happelise toiduga. Roosteplekke saab kergesti eemaldada pehme lapi ja leebe nõudepesuvahendiga või roostevaba terase puhastusvahenditega. Plekid ei mõjuta teie kööginõude ohutust ega toimivust. Pange tähele, et kui otsustate plekke mitte eemaldada, võivad kahjustused muutuda püsivaks.
- Kööginõu käsitsi puhastamisel kasutage käsna või nõudepesulappi; ärge kasutage ahjupuhastusvahendeid, tugevatoimelisi pesuaineid, klooripõhiseid pleegitusaineid, teraskäsna ega nailonist küürimiskäsna. Kuivatage pehme rätikuga.
- Ärge kriimustage külgevõtmatu katet.
- Ärge kööginõud pikka aega leotage.
- Enne hoiule panemist tuleb veenduda, et kööginõu on puhas.

**Klaaskaane puhastamine**

- Ärge kasutage puhastamiseks metallist köögiriistu, teravaid tööriistu, ahjupuhastusvahendit vm väga abrasiivseid aineid, sest need võivad klaasi kahjustada või seda nõrgemaks muuta.
- Klaaskaant võib pesta nõudepesumasinas. Kaant võib pesta ka kuumas seebiveses, seejärel veeplekkide vältimiseks kohe kuivatada.

**Küpsetusnõude õige hoidmine**

- Ainult külgevõtmatu kattega küpsetusnõude puhul: kui küpsetusnõusid hoitakse koos metallist köögiriistadega, võib see põhjustada külgevõtmatalle kattele kriimustusi või tekitada kilde.
- KitchenAidi kööginõud tuleb hoiule panemisel ALATI hoolikalt üksteise sisse asetada. Soovitav on kasutada pannikaitseid.

© 2021. Kõik õigused kaitstud. KITCHENAIID ja lauamikseri disain on USAs ja mujal registreeritud kaubamärgid. Litsentsi alusel tootja: The Cookware Company Ltd., Hongkong. Tootja on andnud piiratud garantii.



Küldetésünknek tartjuk, hogy egész életre szólóan a segítségére legyünk abban, hogy sok finomsággal lephesse meg családját és barátait. Az edényei hosszú élettartamának és kiváló minőségének megőrzése érdekében tartsa mindig kéznél az alábbi tájékoztatót. Segítségével Ön is könnyen elsajátíthatja terméke használatának és kezelésének legjobb módját. Az Ön elégedettsége a mi elsődleges célunk.

## FIGYELEM!

### Kérjük, hogy a termék használata előtt olvasson el figyelmesen minden biztonsági tájékoztatót!

- Főzés közben tartsa távol a gyermekeket a tűzhelytől!
- Használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt, ha forró edényekkel dolgozik!
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül az edényeket főzés közben!
- A KitchenAid edény 220 °C-ig hőálló, ahogy az üvegfedő is.
- Ne használja mikrohullámú sütőben!
- Csak tapadásmentes edényekre vonatkozóan: kerülje az éles és fémeszközök (villa, kés...) használatát, mert karcolást vagy vágást okozhatnak a tapadásmentes felületen. Ne vágjon az edényben! Az edényen található tapadásmentes bevonat élettartamának meghosszabbítása érdekében műanyag, gumi- vagy faeszközök használatát javasoljuk.
- Ne használja a sütő grillje alatt!

## AZ EDÉNY HASZNÁLATA

### Az első használat előtt

- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét. Kérjük, hogy szelektálják helyesen a hulladékot!
- Mossa le az edényt meleg mosogatószeres vízzel, öblítse le, majd törölje szárazra puha törülörhával.

### Hőforrások

Bármely főzőfelületen biztonságosan használható, ideértve az indukciós főzőlapot is.

### Az indukciós főzőlapon való használattal kapcsolatos javaslatok

- Az indukciós főzőlapok nagyon rövid idő alatt rendkívül erős hőt termelnek. Az edény az indukciós főzőlapon nagyon gyorsan felmelegszik.
- Fontos, hogy az edény aljának az átmérője megegyezzen az indukciós elem méretével. Ha az edény túl kicsi, előfordulhat, hogy a főzőlap nem érzékeli, és nem aktiválódik.

### Az üvegfedő használata

- Kerülje a túlzott hőmérséklet-ingadozásokat, ha üvegfedőt használ!
- Ne tegye a forró fedőt hideg vízbe!
- Ha a fedő vákuum képződése miatt esetleg rátapad az edényre, ne próbálja eltávolítani! Először kapcsolja ki a hőforrást, és vegye le a tűzről az egész edényt! Csak ezt követően próbálja lassan felemelni a fedőt!
- Ne használjon olyan üvegfedőt, amelyen repedést vagy karcolást lát! A repedések vagy mély karcolások a fedő spontán törését okozhatják. Kérjük, hogy vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálatl, és rendeljen új fedőt!
- Ne tegye az üvegfedőt fűtélemre, vagy közvetlenül az alá.

## NYELEK ÉS FOGANTYÚK

- Meglazult fogantyúk – rendszeresen ellenőrizze, hogy edényei fogantyúi és nyelei nem lazultak-e meg! Ne próbálja megjavítani a meglazult fogantyúkat! Kérjük, hogy vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálatl azok cseréje érdekében!
- A nyelek és fogantyúk helyzete főzés közben: úgy helyezze el az edényeket, hogy azok fogantyúi ne kerüljenek más forró hőforrások fölé, illetve, hogy ne nyúljanak túl a tűzhely peremén, hiszen úgy könnyen lelokkolhatók.
- A rozsdamentesacél fogantyúk és nyelek 220 °C-ig hőállóak. Használjon mindig edényfogót vagy sütőkesztyűt, ha forró edényekkel dolgozik!

### Gőzölő betét

- A gőzölő betétet helyezze hasonló átmérőjű edénybe.
- Ételmaradékok és a külső felületen látható foltok nejlön súrolópárnával távolíthatók el.
- Kerülje az acélgyapot, az acél súrolók és a durva tisztítószeres használatát!
- A gőzölő betét mosogatógépben is tisztítható.

## FŐZÉS

- Főzzön olyan főzőlapon, amelynek az átmérője körülbelül megegyezik a kiválasztott edény átmérőjével.
- Ha gáztűzhelyen főz, úgy állítsa be a láng erősségét, hogy az ne érje az edény oldalát, mert úgy a fogantyút is felforrósítja.
- Fedő használatával jelentősen lecsökkentheti a főzés közbeni energiafogyasztást.
- Olaj vagy vaj használatát javasoljuk. Ne feledkezzen meg arról, hogy bizonyos olaj- és zsírfajták már alacsonyabb hőmérsékleten is odaégnék. Használjon magas füstpontú olajokat és zsírokat!
- Ne használjon semmilyen (aeroszolos, permet vagy pumpás) olajszprét! Az ilyen szprék az edényekről később nehezen eltávolítható üledékképződést okozhatnak.
- Ne próbálja túlzottan magas hőmérséklet alkalmazásával felgyorsítani az előmelegítés folyamatát!
- Mielőtt ételt tenne az edénybe, várja meg, hogy az olaj/vaj felmelegedjen.
- Az edény és a rajta lévő kerámia tapadásmentes bevonat kopása és elhasználódása a használat természetes velejárója. Az edény tapadásmentes tulajdonságai az idő előrehaladtával természetszerűleg csökkennek. Ezt a folyamatot felgyorsítja, ha a tapadásmentes felületet hosszú időn keresztül az étel és az olaj elszenesedését okozó magas hőhatásnak van kitéve.
- Soha ne használjon fémeszközöket a tapadásmentes felületeken! A tapadásmentes bevonat védelme érdekében műanyag, gumi- vagy faeszközök használatát javasoljuk. Ne vágjon az edényben!
- Halogén, kerámia vagy indukciós főzőlap használatakor ügyeljen arra, hogy a főzőlapon és az edényen se legyen olyan szennyeződés vagy törmelék, amely esetleg karcolást okozhat a főzőlap felületén!
- Soha ne csúsztassa vagy húzza az edényeket a főzőlap felületén, mert ezzel karcolást okozhat a főzőlapon. Mindig emelje fel az edényt!

## AZ EDÉNY ÁPOLÁSA

### Az edény tisztítása

- Az edény mosogatógépben is tisztítható.
- Hagyja szobahőmérsékleten kihűlni az edényt, és minden használat után tisztítsa meg alaposan!
- Ne tegye hideg vízbe a forró edényt! Hagyja teljesen kihűlni az edényt!
- Az idő múlásával előfordulhat kisebb elszíneződés. Ez normálisnak tekinthető. A túlhevítés barna vagy kék foltokat okozhat az edényen. Ez az edény teljesítményét nem befolyásolja.
- Ha rozsdamentesacél edényén korrózió jeleit tapasztalja, előfordulhat, hogy ez a mosogatógépben bekövetkező felületi rozsdásodás következménye. Az edénye felületén megjelenő foltokat ilyen esetben a mosogatógépből vagy más rozsdamentesacél termékekből (pl. kések, hámozók, evőeszközök stb.) származó apró korrodált részecskék okozzák. A sóval, nedvességgel és savas ételekkel való hosszantartó érintkezés szintén rozsdásodást okozhat az edényén. A rozsdafoltok puha ruhával és kímélő mosogatószerrel vagy rozsdamentesacél termékekhez készült tisztítószerrel könnyen eltávolíthatók. A foltok az edény biztonságát és teljesítményét nem befolyásolják. Felhívjuk viszont a figyelmét arra, hogy amennyiben nem távolítja el a foltokat, az az edény tartós károsodásához vezethet.
- Kézi mosogatáskor tisztítsa edényét szivaccsal vagy mosogatóronggyal; ne használjon sütőtisztítót, durva tisztítószeret, klórtartalmú fehérítőt, acélgyapot vagy nejlön súrolópárnát! Törölje szárazra puha törülökendővel!
- Ne vágja vagy karcolja meg a tapadásmentes bevonatot!
- Ne áztassa hosszú ideig az edényét!
- Mielőtt eltenné az edényt, mindig győződjön meg róla, hogy az tiszta-e.

### Az üvegfedő tisztítása

- Soha ne használjon éles vagy fém eszközöket, sütőtisztítókat vagy egyéb erős súrolószereket, amelyek károsíthatják vagy gyengíthetik az üveget.
- Az üvegfedő mosogatógépben is tisztítható. A fedőt forró mosogatószeres vízben is elmoshatja; ilyenkor a vízfoltok kialakulásának elkerülése érdekében törölje azonnal szárazra.

### Az edény helyes tárolása

- Csak tapadásmentes edényekre vonatkozóan: Az edény tapadásmentes bevonatának felületét a vele együtt tárolt egyéb fémeszközök felkarcolhatják vagy lepattinthatják.
- Illesze mindig gondosan egymásba a tiszta KitchenAid edényeket. Javasoljuk az edényvédő használatát.

© 2021. Minden jog fenntartva. A KITCHENAID és a robotgép kialakítása az Egyesült Államokban és máshol is bejegyzett védjegy. Licenc alapján gyártja: The Cookware Company Ltd., Hongkong. A termékre a gyártó korlátozott garanciát vállal.



KitchenAid はご家族やお友達においしい食事を提供するひと時を用意するお手伝いをします。調理器具のライフタイムとパフォーマンスを確保するために、本マニュアルを手元いつも用意するようにしてください。KitchenAid の製品を最適に使用し、メンテナンスするのに役立ちます。お客様の満足度を向上することが、弊社の最も優先度の高い目標です。

#### 警告：

本製品を使用する前に、安全に関する注意事項のすべてに注意深く、すみずみまで目を通してください！

- 調理を行っているときに子供がコンロのそばにいないようにしてください。
- 熱い調理器具を持つときは、鍋つかみかオープン用の手袋を使用してください。
- 調理器具の使用中は、調理器具から目を離さないでください。
- KitchenAid 調理器具はオープンで最高220°Cまで過熱可能。ガラス製フタが付属。
- 電子レンジで使用しないでください。
- ノンスティック加工の調理器具のみ：フォークやナイフなど刃の鋭い金属製の器具を使用しないでください。このような器具はノンスティック加工の表面にひっかき傷や切り傷をつける可能性があります。調理器具の中で食材を切らないでください。プラスチック、ゴム、木の器具を使用し、調理器具のノンスティック加工を守ることが推奨されます。
- オープンのグリルモードで使用しないでください。

#### 調理器具の使用にあたって

##### 最初に使用する前に

- 梱包材やラベルをすべて取り除いてください。リサイクルを適切に行ってください。
- 暖かい水で石鹸を使用して洗ってからゆすぎ、柔らかい布で水分をよくふき取ってください。

##### 熱源機器

IH クッキングを含むすべての調理機器で安全に使用できます。

##### 電磁調理器で使用する際の推奨事項

- 電磁調理器は非常に短い時間で高熱を発生させます。本調理器具を電磁調理器で加熱すると、非常に短い時間で高温になります。
- 鍋の底の直径は、IH コンロのサイズと同一である必要があります。鍋が小さすぎると、IH コンロが鍋を認識できず、作動しないことがあります。

##### ガラス蓋の使用

- ガラス蓋を使用している際は、急激な温度変更をしないようにしてください。
- 熱くなった蓋を冷水にひたさないでください。
- 蓋により真空状態が生じた場合は、蓋を無理に外そうとしないでください。まず、熱源機器をオフにして、鍋全体をバーナーから移動します。そして、蓋をゆっくり外します。
- ひびやひっかき傷のあるガラス蓋を使用しないでください。蓋にひびや深いひっかき傷がある場合、おのずと破損が発生する可能性があります。カスタマーサービスに連絡して、新しい蓋を注文してください。
- ガラス蓋を加熱コンロの上や下に直接置かないでください。

##### ハンドルやノブ

- 緩んでいるノブ - ハンドルやノブを定期的にチェックして、緩んでいないことを確認します。ハンドルが緩んでいる場合は、自分で修理しようとししないでください。カスタマーサービスに連絡して、交換してください。
- 調理している際のハンドルの位置：ハンドルが他の熱いバーナーの上にかざされないように鍋を配置し、オープンの端からハンドルがはみだして転倒することのないようにしてください。
- ステンレススチールのハンドルは最高 220°C までオープンで加熱できます。熱い調理器具を使用する際は、常に鍋つかみかオープン用の手袋を使用してください。

##### スチーマーインサート

- 同直径のスチーマーインサートを底に追加してください。
- 外側に食材の残渣物や錆がある場合は、ナイロンの汚れ落としパッドで取り除くことができます。
- スチールワール、スチールスポンジタワシ、強力洗剤を使用しないでください。
- スチーマーインサートは食洗器で洗浄できます。

#### 調理

- 選択した調理器具と底の直径が同じのバーナーで調理を行ってください。
- ガスレンジで調理を行う際は、調理器具の側面に炎があたらないように火を調節してください。きちんと調節しないとハンドルが熱くなります。
- 調理を行う際に蓋を使用すると、エネルギーの消費を激減できます。
- 油かバターを使用することを推奨します。一部の油や脂を低い温度で加熱することを忘れないでください。発煙点の高い油や脂を使用してください。
- エアロゾルスプレー、ミストスプレー、ポンプスプレーを含む、あらゆるタイプのオイルスプレーを使用しないでください。このようなスプレーを使用すると、残渣物がたまり、あらゆるタイプの調理器具からそれを取り除くのが困難になります。
- 高温を使用することにより、予熱プロセスを急いで行おうとしないでください。
- 食材を加える前に調理器具で油/バターを加熱させてください。
- ご使用の調理器具とその付着防止コーティングの摩耗は正常のものです。時間の経過に伴い、ご使用の鍋の付着防止機能が自然と弱くなります。付着防止の表面が高温に長くさらされ、食物や脂の焦げつきが発生すると、この過程が早まります。
- 金属製の炊事道具をノンスティックコーティングの表面で決して使用しないでください。調理器具の焦げ付き防止仕上げを保護するために、プラスチック、ゴム、または木製の器具をお勧めします。調理器具の内側に切り傷を付けないように注意してください。
- ハロゲン、セラミック、IH のコンロを使用する際は、コンロや調理器具に破片がぶつかり、コンロの表面にひっかき傷がつかないようにしてください。
- 調理中にコンロの上で鍋をゆすったり、ひきずったりしないでください。このようなことを行うとひっかき傷ができる可能性があります。常に鍋を持ち上げるようにしてください。

#### 調理器具のメンテナンス

##### 調理器具の掃除

- 調理器具は食洗器で洗浄できます。
- 調理器具は使用する度に室温で冷まし、よく洗浄してください。
- 熱い調理器具を冷水にひたさないようにしてください。調理器具を完全にさましてください。
- 時間の経過と共に少し変色することがありますが、これは正常です。過熱により、調理器具に茶色や青の錆が出る場合があります。これにより調理器具のパフォーマンスが損なわれることはありません。
- ステンレス製調理器具に腐食の兆候が表れた場合、それは食器洗い機のフラッシュさびによるものかもしれません。調理器具の表面に現れるこのタイプのシミは、食器洗い機の中の小さな部品や他のステンレス製品（ナイフ、ピーラー、カトラリーなど）の腐食によるものであることがあります。塩、湿気、酸性の食品に長い間さらされる場合も、調理器具が腐食することがあります。腐食によるシミは、やわらかい布と中性洗剤、あるいはステンレスの洗浄製品により簡単に取り除くことができます。シミにより調理器具の安全性やパフォーマンスが損なわれることはありません。ただし、シミを取り除かないこととした場合は、損傷が永久のものになる可能性がありますので注意してください。
- 調理器具を手で掃除するときは、スポンジまたはふきんを使用してください。オープークリーナー、刺激の強い洗剤、塩素系漂白剤、スチールワール、ナイロン製のスクラブパッドは使用しないでください。柔らかいタオルで水分をふき取ってください。
- 付着防止コーティングを削り取らないでください。
- 調理器具を長時間水にひたさないようにしてください。
- 調理器具をしまう前に必ず掃除を行ってください。

##### ガラス蓋の掃除

- 金属製の器具、先の鋭利な器具、オープークリーナー、または他の強力な研磨剤を使用しないでください。ガラスを損傷したり、もろくしたりする可能性があります。
- ガラス蓋は食洗器で洗浄することができます。蓋を暖かい水で石鹸を使って洗い、その直後に乾かすことにより、ウォータースポットを防ぐことができます。

##### 調理器具を適切に保管

- ノンスティック加工の調理器具の場合のみ：他の金属製の器具と一緒に調理器具を保管すると、ノンスティックコーティングの表面にひっかき傷やチッピングが生じることがあります。
- KitchenAid の調理器具をきれいに保ち、注意深く保管してください。鍋のプロテクターを使用することが推奨されます。

© 2021. All rights reserved.KitchenAidおよびスタンドミキサーのデザインは、米国およびその他の国々で登録された商標です。The Cookware Company Ltd., Hong Kongによるライセンスに基づいて製造されています。メーカー発行の限定生産保証付き。



당사는 여러분이 가족과 친구들을 위해 평생 맛있는 식사를 준비할 수 있도록 돕기 위해 노력하고 있습니다. 조리 기구의 수명과 성능을 보장하려면, 이 가이드를 자세히 읽어 보십시오. 본 가이드는 여러분에게 제품을 사용하고 관리하기 위한 최선의 방법을 제공해드릴 것입니다. 여러분의 만족이 당사의 제1의 목표입니다.

경고

본 제품을 사용하기 전에 모든 안전 정보를 주의 깊게 꼼꼼히 읽어 주십시오!

- 조리 중에는 어린이가 스토브 근처에 오지 않도록 하십시오.
• 뜨거운 조리 기구를 취급할 때는 냄비 받침이나 오븐 장갑을 사용하십시오.
• 절대로 사용 중인 조리 기구를 아무도 없는 상태로 방치하지 마십시오.
• KitchenAid 조리 기구는 유리 뚜껑을 포함하여 220°C까지 오븐에서 사용해도 안전합니다.
• 전자레인지에서 사용하지 마십시오.
• 비접착식 조리 기구만 해당: 비접착 표면에 흠집을 내거나 깎을 수 있는 포크와 나이프 등의 모서리가 날카로운 금속 기구를 사용하는 것을 피하십시오. 조리 기구 내부를 긁지 마십시오. 조리 기구의 비접착 마감을 보호하려면 플라스틱, 고무 또는 나무 용구가 권장됩니다.
• 그릴 기능에 사용하지 마십시오.

조리 기구 사용하기

최초 사용 전

- 모든 포장 재료와 라벨을 제거합니다. 적절하게 재활용해 주십시오.
• 따뜻한 비눗물로 세척하십시오. 행군 다음 부드러운 행주로 완전히 건조시킵니다.

열원

인덕션을 포함하여 모든 조리 표면에서 사용해도 안전합니다.

인덕션 쿡탑 사용의 권장

- 인덕션 쿡탑은 아주 짧은 시간 동안 매우 강력한 열을 전달합니다. 이 조리 기구는 인덕션 쿡탑에서 빠르게 가열됩니다.
• 팬의 밀받침 직경은 인덕션 소자의 크기와 같아야 합니다. 팬이 너무 작으면, 소자가 팬을 감지하지 못해 활성화되지 않을 수 있습니다.

유리 뚜껑 사용하기

- 유리 뚜껑을 사용할 때는 극심한 온도 변화를 피하십시오.
• 뜨거운 뚜껑을 찬 물에 담그지 마십시오.
• 뚜껑 진공이 발생하는 경우, 뚜껑을 분리하려고 시도하지 마십시오. 먼저, 열원을 끈 다음 전체 팬을 버너에서 멀리 옮깁니다. 그런 다음, 뚜껑을 서서히 뺍니다.
• 균열이나 흠집이 있는 유리 뚜껑은 사용하지 마십시오. 뚜껑에 균열이 있거나 깊은 흠집이 있는 경우에는, 자연 발생적으로 파손이 일어날 수 있습니다. 새로운 뚜껑을 주문하려면 고객 서비스에 연락해 주십시오.
• 유리 뚜껑을 가열 소자의 바로 위나 바로 아래에 놓지 마십시오.

손잡이와 노브

- 느슨한 손잡이 - 느슨해지지 않도록 주기적으로 손잡이와 핸들을 점검하십시오. 손잡이가 느슨해지면, 수리하려고 시도하지 마십시오. 교체를 위해서는 고객 서비스에 연락해 주십시오.
• 조리 시 손잡이 위치: 손잡이가 뜨거운 버너 위에 오지 않도록 팬을 위치시키고 손잡이가 스토브 가장자리 위에 오지 않게 하십시오.
• 스테인리스 스틸 손잡이는 최대 220°C까지 오븐에서 사용할 수 있습니다. 뜨거운 조리 기구를 취급할 때는 냄비 받침이나 오븐 장갑을 사용하십시오.

찜기용 찜틀

- 유사한 직경을 가진 밀받침에 찜기용 찜틀을 덧붙입니다.
• 외부의 음식 찌꺼기와 얼룩은 나일론 수세미로 제거할 수 있습니다.
• 강면, 철 수세미 또는 강한 세제를 사용하는 것을 피하십시오.
• 찜기용 찜틀은 식기 세척기에서 세척해도 안전합니다.

조리하기

- 여러분이 선택한 조리 기구의 밀받침 직경과 비슷한 버너에서 조리하십시오.
• 가스 스토브로 조리하는 경우에는 조리 기구의 측면에까지 불꽃이 노출되지 않도록 화염을 조절하십시오. 그렇지 않으면, 손잡이가 뜨거워질 수 있습니다.
• 조리할 때 뚜껑을 사용하면 에너지 소비를 현저하게 줄여줍니다.
• 오일이나 버터를 사용하는 것을 권장합니다. 일부 오일과 지방은 더 낮은 온도에서 연소한다는 점을 기억하십시오. 높은 발연점을 가진 오일과 지방을 사용하십시오.
• 에어로졸, 연무 및 펌프 스프레이를 포함하여 일체의 오일 스프레이 유형을 사용하지 마십시오. 이러한 스프레이들을 사용하면 모든 유형의 조리 기구에서 제거하기 어려운 찌꺼기가 쌓이게 됩니다.
• 높은 열을 이용하여 예열 절차를 서두르지 마십시오.
• 식품을 넣기 전에 기름/버터를 조리 기구에서 가열하십시오.
• 조리기구 및 세라믹 넉스틱 코팅의 마모 및 갈라짐은 정상입니다. 시간이 지남에 따라 팬의 넉스틱 특성이 자연스럽게 떨어집니다. 이 과정은 넉스틱 표면이 고온에 장시간 노출되어 음식이나 기름이 타는 경우 가속화됩니다.
• 모든 넉스틱 표면에 금속의 조리 도구를 사용하지 마십시오. 조리 기구의 넉스틱 표면에 플라스틱이나 고무, 나무 조리 도구를 사용하는 것이 좋습니다. 조리 기구 내부에서 재료를 썰지 마십시오.
• 할로겐, 세라믹 및 인덕션 레인지에 사용할 때는 레인지의 표면에 흠집이 나지 않도록 레인지와 조리 기구에 찌꺼기가 없는지 확인하십시오.
• 흠집을 낼 수 있으므로 조리 중에는 스토브탑을 가로질러 팬을 이리 저리 움직이거나 끌지 마십시오. 항상 팬을 들어 올리십시오.

조리 기구 관리하기

조리 기구 청소하기

- 본 조리 기구는 식기 세척기에서 사용해도 안전합니다.
• 조리 기구는 매 사용 시 실온에서 식힌 후 깨끗이 세척하십시오.
• 뜨거운 조리 기구에 찬물을 붓지 마십시오. 완전히 식을 때까지 두십시오.
• 시간이 흐르면서 약간의 탈색이 일어날 수 있는데, 이는 정상입니다. 과열하는 경우 조리 기구에 갈색 또는 파란색 얼룩을 야기할 수 있습니다. 이런 경우는 조리 기구의 성능에 영향을 주지 않습니다.
• 조리기구에서 부식 상태를 발견했다면 식기 세척기가 녹이 손에 원인일 수 있습니다. 조리기구의 부식은 식기 세척기 내의 작은 부품이 부식했거나 다른 스테인리스 스틸 제품(예: 나이프, 필터, 컷트리거 등)의 부식으로 인해 발생할 수 있습니다. 소금, 습기 및 산성 식품에 조리기구를 장시간 노출시킬 경우 또한 부식이 발생할 수 있습니다. 부식된 부분은 부드러운 천과 순한 주방세제를 사용해 제거하거나, 스테인리스 스틸 전용 세제를 사용하여 쉽게 제거할 수 있습니다. 이러한 부분은 조리기구의 안전성이나 성능에 영향을 끼치지 않습니다. 단, 부식된 부분을 제거하지 않을 경우, 이후 제거할 수 없게 되어 조리기구를 복구시킬 수 없다는 점에 유의하십시오.
• 조리 기구를 손 세척할 때 스폰지나 행주를 사용하지 마십시오. 오븐 세제, 강한 세제, 염소 표백제, 쇠수세미 또는 나일론 수세미를 사용하지 마십시오. 부드러운 타월을 사용하여 손으로 물기를 제거하십시오.
• 넉스틱 코팅을 긁거나 찌르지 마십시오.
• 조리 기구를 오랫동안 담그지 마십시오.
• 보관 전 항상 깨끗하게 세척하여 주십시오.

유리 뚜껑 청소하기

- 절대로 유리를 손상시키거나 약화시킬 수 있는 금속 용구, 날카로운 기구, 오븐 클리너 또는 다른 강한 연마제를 사용하지 마십시오.
• 유리 뚜껑은 식기 세척기에서 세척할 수 있습니다. 뚜껑은 뜨거운 비눗물로 세척할 수도 있습니다. 그런 다음 물 자국을 피할 수 있도록 즉시 건조시키십시오.

조리 기구 제대로 보관하기

- 비접착 조리 기구의 경우: 다른 날카로운 금속 기구와 함께 조리 기구를 보관하면 비접착성 코팅의 표면에 스크래치나 부스러기를 야기할 수 있습니다.
• 깨끗한 KitchenAid 조리 기구는 항상 주의 해서 포장하십시오. 팬 보호장치의 사용이 권장됩니다.

© 2021. All rights reserved. KITCHENAID 및 스탠드 믹서의 디자인은 미국 및 기타 국가에 등록된 상표입니다. The Cookware Company Ltd., 홍콩의 라이선스 계약에 따라 제조되었습니다. 제조업체가 제한 보증을 제공합니다.



Esame įsipareigoję padėti Jums kurti gardžius patiekalus savo šeimai ir draugams visą gyvenimą. Turėkite šį vadovą po ranka, kad padėtumėte užtikrinti savo indų ilgaamžiškumą ir eksploatacines savybes. Jis padės Jums geriausiai naudotis savo gaminiais ir tinkamai jį prižiūrėti. Jūsų pasitenkinimas – svarbiausias mūsų tikslas.

## ĮSPĖJIMAI!

**Prieš naudodami šį gaminį atidžiai ir įdėmiai perskaitykite visą saugos informaciją!**

- Gamindami maistą, neleiskite vaikų artyn prie viryklės.
- Įdami karštus indus, naudokite puodkėles arba virtuvines pirštines.
- Niekada nepalikite užkaistų indų be priežiūros.
- KitchenAid indus galima naudoti orkaitėje iki 220°C, kartu su stikliniu dangčiu.
- Nenaudokite mikrobangų krosnelėje.
- Tik indams su nesvylančia danga: stenkitės nenaudoti aštrių, taip pat metalinių virtuvės reikmenų, pvz., šakučių, peilių ir pan., kurie gali subraižyti arba supjaustyti nesvylančią dangą. Nepjaustykite maisto pačiame inde. Rekomenduojama naudoti plastikinius, kaučiukinius arba medinius virtuvės reikmenis, kad nebūtų pažeista nesvylanti indo apdaila.
- Nenaudokite ant keptimo grotelių.

## KAIP INDŲ NAUDOJIMAS

### Naudodamiesi pirmą kartą

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir etiketes. Išrūšiuokite jas ir tinkamai išmeskite.
- Plaukite karštu muilinu vandeniu, išskalaukite ir kruopščiai nusausinkite. Keraminių indų nereikia grūdinti prieš naudojimą.

### Šilumos šaltiniai

Galima naudoti ant visų maisto gaminimo paviršių, įskaitant indukcinę viryklę.

### Rekomendacijos dėl naudojimo ant indukcinio viryklės

- Indukcinės viryklės sukuria intensyvų kaitinimą per labai trumpą laiką. Indai ant indukcinės viryklės įkais labai greitai.
- Indo pagrindo skersmuo privalo atitikti indukcinio elemento dydį. Jei indas bus mažesnis, elementas gali neaptikti indo ir neveikti.

### Stiklinio dangčio naudojimas

- Naudodami stiklinius dangčius venkite ekstremalių temperatūros pokyčių.
- Nekiškite įkaitusio dangčio į šaltą vandenį.
- Jei tarp dangčio ir indo susidarytų vakuumas, nebandykite atidengti dangčio. Pirmiausiai išjunkite šilumos šaltinį ir nukelkite nuo degiklio visą puodą. Paskui lėtai nukelkite dangtį.
- Nenaudokite įskilusių arba subraižytų stiklinių dangčių. Jei dangtis yra įskilęs arba turi gilių įbrėžimų, jis gali savaime sužūti. Kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą ir užsisakykite naują dangtį.
- Nedėkite stiklinių dangčių tiesiai ant kaitinimo elementų arba tiesiai po jais.

### Rankenos ir rankenėlės

- Atsilaisvinusios rankenos – reguliariai tikrinkite rankenas ir rankenėles, kad įsitikintumėte, ar jos neatsilaisvino. Jei rankenos atsilaisvintų, nebandykite patys jų taisyti. Kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą dėl pakeitimo.
- Rankenų padėtis gaminant valgį: indus statykite taip, kad rankenos nebūtų virš įkaitusių degiklių, ir stenkitės, kad rankenos nekyšotų už viryklės krašto, kur jas galima būtų netyčia kliudyti ir numesti indą.
- Nerūdijančiojo plieno rankenas galima naudoti orkaitėje, įkaitintoje iki +220 °C temperatūros. Įdami karštus indus, visada naudokitės puodkėlėmis arba virtuvinėmis pirštinėmis.

### Garinimo įdėklai

- Dėkite garinimo įdėklą į panašaus skersmens indą.
- Ant paviršiaus likusius maisto likučius ir nešvarumus galima šalinti nailoniniu indų šveitikliu.
- Stenkitės nenaudoti plieno vatos, plieninių indų šveitiklių ir šveičiamųjų valymo priemonių.
- Garinimo įdėklą galima plauti indaplovėje.

## MAISTO GAMINIMAS

- Gaminkite maistą, pasirinkę tokią kaitvietę, kurios skersmuo būtų pasirinkto indo dugno dydžio.
- Jeigu gaminate ant dujinės viryklės, sureguliuokite liepsną, kad ji nelaižytų indo šonų, antraip gali įkaisti rankenos.
- Gaminant valgį naudojant dangtį, ženkliai sumažėja energijos sunaudojimas.
- Gaminant rekomenduojame naudoti aliejų arba sviestą. Atminkite, kad kai kurie aliejai ir riebalai dega esant žemesnei temperatūrai. Naudokite aliejus ir riebalus, kurie turi aukštą dūminimo tašką.
- Nenaudokite jokių purškiamų aliejų, įskaitant aerozolius, dulksną ir pumpuojamus purškiklius. Šie purškikliai gali palikti nuosėdų, kurias sunku pašalinti nuo bet kokių indų.
- Neskubinkite įkaitinimo proceso naudodami aukštą kaitrą.
- Prieš dėdami maistą į indą, palaukite, kol aliejus / sviestas įkais.
- Indai ir jų keraminė nesvylanti danga įprastai nusidėvi. Laikui bėgant, indo nesvylančios dangos savybės natūraliai mažėja. Šis procesas pagreitėja, jei nesvylanti danga yra ilgai veikiami karščio, dėl kurio maistas ir aliejus anglėja.
- Indams su nesvylančia danga niekada nenaudokite metalinių virtuvės įrankių. Rekomenduojama naudoti plastikinius, kaučiukinius arba medinius virtuvės reikmenis, kad nebūtų pažeista nesvylanti indo apdaila. Nepjaustykite maisto pačiame inde.
- Jei naudojate halogeninę, keraminę ar indukcinę viryklę, viryklę ir indai privalo būti švarūs, kad nebūtų subraižytas viryklės paviršius.
- Niekada nevilkite ir netraukite užkaistų indų viryklės paviršiumi, nes galite jį subraižyti. Indus visada kelkite, o ne vilkite.

## INDŲ PRIEŽIŪRA

### Indų plovimas

- Indus galima plauti indaplovėje.
- Leiskite indams ataušti ir kruopščiai išplaukite po kiekvieno naudojimo.
- Nekiškite įkaitusių indų po šaltu vandeniu. Palaukite, kol indai visiškai atvės.
- Laikui bėgant indų spalva gali šiek tiek išblukti, bet tai – normalu. Perkaitinus indus, ant jų gali atsirasti rudų arba mėlynų dėmių. Tai neturės poveikio indų eksploatacinėms savybėms.
- Jei pastebėtumėte nerūdijančiojo plieno prikaistuvio korozijos požymius, juos gali sukelti indaplovėje nuo kitų indų išplautos rūdys. Tokio tipo dėmių ant jūsų prikaistuvio gali atsirasti nuo surūdijusių mažų indaplovės dalių arba kitų rūdijančiojo plieno indų (pvz., peilių, skustukų, stalo įrankių ir pan.). Prikaistuvio koroziją taip pat gali sukelti ilgalaikis druskos, drėgmės ir rūgščių maisto produktų poveikis. Rūdžių dėmes lengvai pašalinsite minkšta šluoste ir švelniu indų plovikliu arba nerūdijančiojo plieno valymo priemonėmis. Dėmės neturės jokio poveikio prikaistuvio eksploatacinėms savybėms. Visgi, atkreipkite dėmesį, kad, jei šių dėmių nepašalinsite, jos gali tapti neįveikiamomis ir nepašalinamomis.
- Plaudami indus naudokite kempinę arba šluostę; nenaudokite orkaitių valiklių, agresyvių valymo priemonių, chloro baliklio, plieno vatos ir nailoninių indų šveitiklių. Nusausinkite rankomis minkštu rankšluosčiu.
- Negremžkite nesvylančios dangos.
- Nemirkykite indų ilgai.
- Prieš padėdami į saugojimo vietą, įsitinkite, kad indas yra švarus.

### Stiklinio dangčio plovimas

- Niekada nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų, aštrių įrankių, orkaitių valiklių ir kitokių agresyvių šveitimo priemonių, kurios gali pažeisti arba susilpninti stiklą.
- Stiklinius dangčius galima plauti indaplovėje. Dangčius taip pat galite plauti karštame muilname vandenyje; paskui tuoj pat juos nusausinkite, kad neliktų vandens dėmių.

### Tinkamas indų saugojimas

- Tik indams nesvylančia danga: Jei indus laikysite kartu su kitais metaliniais reikmenimis, jie gali būti subraižyti arba gali nusilupti jų nesvylanti danga.
- Visada rūpestingai saugokite KitchenAid indus. Rekomenduojama naudoti indų apsaugas.

© 2021 m. Visos teisės saugomos. KITCHENAID ir pastatomo maišytuvo dizainas yra prekių ženklai JAV ir kitose šalyse. Pagaminta pagal „The Cookware Company Ltd.“, Hongongas, licenciją. Gamintojas suteikia ribotą garantiją.



Mēs vēlamies jums palīdzēt gatavot gardas maltītes ģimenei un draugiem. Lai nodrošinātu cepeškrāsns trauku ilgmūžību un pareizu izmantošanu, turiet šo instrukciju pa rokai. Instrukcijas ievērošana ļaus jums vislabāk izmantot un rūpēties par šiem traukiem. Jūsu gandarījums mums ir pats svarīgākais.

## BRĪDINĀJUMI

**Pirms trauku lietošanas rūpīgi izlasiet visus drošības norādījumus.**

- Neļaujiet bērniem atrasties pļīts tuvumā ēdiena gatavošanas laikā.
- Pārvietojot karstus ēdiena gatavošanas traukus, lietojiet katlu turētājus vai virtuves cimdus.
- Nekādā gadījumā neatstājiet ēdiena gatavošanas trauku bez uzraudzības lietošanas laikā.
- KitchenAid ēdiena gatavošanas traukus, tostarp stikla vāku, drīkst izmantot cepeškrāsnī līdz 220 °C.
- Nelietojiet šos traukus mikroviļņu krāsnī.
- Tikai nepiedeģošiem ēdiena gatavošanas traukiem: nelietojiet asus vai metāla piederumus, piemēram, dakšu, nazi, kas var saskrāpēt vai sagriezt nepiedeģošo virsmu. Negrieziet ēdienu gatavošanas trauka iekšpusē. Lai pasargātu ēdiena gatavošanas trauku nepiedeģošo pārklājumu, ieteicams izmantot plastmasas, gumijas vai koka piederumus.
- Nelietojiet šos traukus zem grila.

## ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKU LIETOŠANA

### Pirms pirmās lietošanas reizes

- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes. Nododiet iesaiņojumu otrreizējai pārstrādei.
- Nomazgājiet traukus siltā ziepjūdenī, noskalojiet un rūpīgi nosusiniet tos ar mīkstu drānu.

### Siltuma avoti

Drīkst lietot uz visām gatavošanas virsmām, tostarp indukcijas pļīts virsmām.

### Ieteikumi lietošanai uz indukcijas pļītīm

- Indukcijas pļītis ļoti īsā laikā stipri sakarst. Ēdiena gatavošanas trauki uz indukcijas pļītīm ļoti ātri sakarsīs.
- Katla pamatnes diametram jāatbilst indukcijas elementa izmēram. Ja katls ir pārāk mazs, elements var neuztvert katlu un neieslēgsies.

### Stikla vāka lietošana

- Izmantojot stikla vākus, izvairieties no krasām temperatūras izmaiņām.
- Nelieciet karstu vāku aukstā ūdenī.
- Ja zem vāka izveidojas vakuums, nemēģiniet noņemt vāku. Vispirms izslēdziet siltuma avotu un noņemiet visu katlu no degļa. Tad lēnām atbrīvojiet vāku.
- Nelietojiet stikla vākus ar plaisām vai skrāpējumiem. Ja vāks ir ierplaisājis vai tajā ir dziļi skrāpējumi, tas var pēkšņi saplīst. Lūdzu, sazinieties ar Klientu apkalpošanas centru, lai pasūtītu jaunu vāku.
- Nenovietojiet stikla vākus tieši virs vai tieši zem sildelementiem.

### Rokturi

- Valģi rokturi — periodiski pārbaudiet rokturus, lai pārliecinātos, ka tie nav valģīgi. Ja rokturi ir valģīgi, nemēģiniet tos salabot. Sazinieties ar Klientu apkalpošanas centru, lai pasūtītu rezerves rokturus.
- Roktura pozīcija gatavošanas laikā: novietojiet katlus tā, lai rokturi neatrastos virs karstiem degļiem, un novietojiet rokturus pāri pļīts malām vietās, kur tos var aizķert.
- Nerūsējošā tērauda rokturus var lietot cepeškrāsnī līdz 220 °C. Pārvietojot karstus ēdiena gatavošanas traukus, lietojiet katlu turētājus vai virtuves cimdus.

### Tvaika katla ieliktnis

- Ielieciet tvaicētāja ieliktni pamatnē ar līdzīgu diametru.
- Lai notīrītu ēdiena atliekas un traipus trauka ārpusē, lietojiet neilona skrāpi.
- Nelietojiet tērauda vilnu, tērauda skrāpjus vai spēcīgus mazgāšanas līdzekļus.
- Tvaika katla ieliktni var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

## GATAVOŠANA

- Gatavojiet uz degļa, kura izmērs atbilst izvēlētajam ēdiena gatavošanas trauka pamatnes diametram.
- Gatavojot uz gāzes pļīts, noregulējiet liesmu tā, lai tā neskartu ēdiena gatavošanas trauka malas un nesakarsētu rokturus.
- Vāka izmantošana ievērojami samazina gatavošanai patērēto enerģiju.
- Mēs iesakām lietot eļļu vai sviestu. Neaizmirstiet, ka dažas eļļas un taukvielas deg pie zemākas temperatūras. Lietojiet eļļas un taukvielas ar augstu dūmošanas punktu.
- Nelietojiet nekāda veida eļļas izsmidzinātājus, tostarp aerosolus, miglošanas un sūkņa izsmidzinātājus. Izsmidzinātāji var radīt nogulsņņumus, kurus būs grūti notīrīt no jebkura veida ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nesteidziniet sakarsēšanas procesu, izmantojot augstas temperatūras iestatījumu.
- Lieciet produktus ēdiena gatavošanas traukā, kad eļļa vai sviests uzkaršs.
- Ēdiena gatavošanas trauka un tā keramiskā, piedegumdrošā pārklājuma nolietotāšanās ir normāla parādība. Laikā gaitā pannas piedegumdrošais pārklājums pakāpeniski zaudēs savas īpašības. To paātrina piedegumdrošās virsmas ilgstoša karsēšana augstā temperatūrā, kas izraisa pārtikas un eļļas piedeguma veidošanos.
- Nekad nelietojiet metāla piederumus uz piedegumdrošās virsmas. Ieteicams izmantot plastmasas, gumijas vai koka piederumus, lai aizsargātu ēdiena gatavošanas trauka piedegumdrošo pārklājumu. Negrieziet produktus ēdiena gatavošanas traukā.
- Lietojot halogēna, keramisko un indukcijas pļīts virsmu, gādājiet, lai uz pļīts virsmas un ēdiena gatavošanas traukiem nebūtu nekādu grūžu, jo tie var saskrāpēt pļīts virsmu.
- Nekādā gadījumā nestumiet un nevelciet katlus pa pļīts virsmu gatavošanas laikā, jo šādi to var saskrāpēt. Vienmēr paceliet katlu.

## KĀ RŪPĒTIES PAR ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKIEM

### Ēdiena gatavošanas trauku tīrīšana

- Šos ēdiena gatavošanas traukus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Ļaujiet ēdiena gatavošanas traukam atdzist un rūpīgi to notīriet pēc katras lietošanas reizes.
- Nekādā gadījumā neļiejiet aukstu ūdeni virsū karstam ēdiena gatavošanas traukam. Ļaujiet traukam pilnībā atdzist.
- Laika gaitā izstrādājums var mainīt krāsu — tā ir normāla parādība. Pārkarsējot ēdiena gatavošanas trauku, uz tā var parādīties brūni vai zili traipi. Tas neietekmēs ēdiena gatavošanas trauku funkcijas.
- Ja nerūsējošā tērauda ēdiena gatavošanas traukam rodas ar koroziju saistīti defekti, to, iespējams, izraisīja trauku mazgājamajā mašīnā notikušais tūlītējās korozijas process. Šāda veida traipus uz ēdiena gatavošanas trauku virsmas var radīt korozija, kas skārusi trauku mazgājamās mašīnas mazās detaļas vai citus nerūsējošā tērauda izstrādājumus (piem., nažus, dārzeņu mizotājus, galda piederumus utt.). Ēdiena gatavošanas trauku koroziju var izraisīt arī to ilgstoša pakļaušana sāls, mitruma un skābu produktu iedarbībai. Korozijas traipus var viegli likvidēt ar mīkstu drānu un maigu trauku mazgāšanas līdzekli vai arī ar nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļiem. Traipi neietekmē ēdiena gatavošanas trauku drošību vai darbību. Taču ņemiet vērā, ka, nenotīrot traipus, defekti var kļūt neatgriezeniski.
- Mazgājot ēdiena gatavošanas trauku ar rokām, izmantojiet sūkli vai trauku lupatu. Nelietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus, kodīgus mazgāšanas līdzekļus, hlorā balinātāju, tērauda vilnu vai neilona beržamos sūklus. Nosusiniet ar mīkstu dvieli.
- Nesaskrāpējiet piedegumdrošo pārklājumu.
- Ēdiena gatavošanas trauku nedrīkst ilgstoši mērcēt.
- Pirms glabāšanas vienmēr pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir tīrs.

### Stikla vāka tīrīšana

- Nekādā gadījumā nelietojiet metāla piederumus, asus instrumentus, cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai citus agresīvus abrazīvus līdzekļus, kas var sabojāt vai novājināt stiklu.
- Stikla vākus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Vākus var arī mazgāt karstā ziepjūdenī, pēc tam uzreiz noslaukot, lai izvairītos no ūdens traipiem.

### Ēdiena gatavošanas trauku pareiza glabāšana

- Tikai nepiedeģošiem ēdiena gatavošanas traukiem: glabājot ēdiena gatavošanas traukus kopā ar citiem metāla piederumiem, var saskrāpēt vai sabojāt nepiedeģošā pārklājuma virsmu.
- Ievietojot KitchenAid ēdiena gatavošanas traukus vienu otrā, ievērojiet piesardzību. Ieteicams izmantot katlu aizsargus.

© 2021. Visas tiesības saglabātas. KITCHENAID un miksera ar statīvu dizainparaugs ir prečzīme ASV un citur. Saskaņā ar licenci ražoja The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Ražotājs sniedz ierobežotu garantiju.





Z zaangażowaniem opracowujemy produkty, które pomagają w gotowaniu pysznych potraw dla rodziny i przyjaciół przez długie lata. Aby zagwarantować trwałość i wydajność naczyń do gotowania, zalecamy korzystanie z niniejszego przewodnika. Zawarte w nim wskazówki umożliwiają jak najlepszą konserwację i użytkowanie produktów. Satisfakcja klienta jest dla nas najważniejsza.

## OSTRZEŻENIA

**Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy dokładnie zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa!**

- Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do kuchenki w czasie gotowania.
- Podczas przenoszenia gorących naczyń do gotowania należy posługiwać się łapkami kuchennymi lub korzystać z rękawic kuchennych.
- Nigdy nie należy zostawiać użytkowanych naczyń bez nadzoru.
- Naczynia KitchenAid można bezpiecznie używać w piekarniku w temperaturach do 220°C razem ze szklanymi pokrywkami.
- Nie używać w kuchence mikrofalowej.
- W przypadku naczyń z powłoką nieprzywierającą: należy unikać stosowania utensyliów metalowych ani narzędzi o ostrych krawędziach, np. widelców, noży itp., które mogą zarysować lub przeciąć powłokę nieprzywierającą. Nie kroić w naczyniu. By chronić nieprzywierającą powłokę naczyń do gotowania, zaleca się stosowanie plastikowych, gumowych lub drewnianych utensyliów.
- Nie używać pod grillem w piekarniku.

## KORZYSTANIE Z NACZYŃ

### Przed pierwszym użyciem

- Usunąć opakowanie i etykiety. Umieścić je w odpowiednim pojemniku na odpady.
- Umyć naczynie w ciepłej wodzie z płynem, po czym opłukać i dokładnie osuszyć miękką szmatką.

### Źródła ciepła

Naczynia można bezpiecznie stosować na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym na płytach indukcyjnych.

### Zalecenia dotyczące użytkowania na płytach indukcyjnych

- Płyty indukcyjne wytwarzają bardzo wysoką temperaturę w bardzo krótkim czasie. W związku z tym na płytach indukcyjnych naczynie nagrzewa się bardzo szybko.
- Średnica podstawy patelni/garnka powinna być taka sama, jak rozmiar pola indukcyjnego. Jeśli naczynie jest za małe, pole może go nie wykryć i się nie uruchomi.

### Korzystanie ze szklanych pokrywek

- Podczas używania szklanych pokrywek należy unikać dużych zmian temperatury.
- Nie zanurzać gorącej pokrywki w zimnej wodzie.
- Jeśli pokrywka się zassie na naczyniu na skutek wystąpienia próżni, nie należy próbować jej zdejmować. Należy najpierw wyłączyć źródło ciepła i zestawić naczynie z palnika. Następnie powoli zdjąć pokrywkę.
- Nie używać popękanych ani zarysowanych szklanych pokrywek. Jeśli pokrywka jest pęknięta lub głęboko zarysowana, może samoistnie pęknąć. By zamówić nową pokrywkę, prosimy o kontakt z Działem obsługi klienta.
- Nie umieszczają szklanych pokrywek bezpośrednio na lub pod elementem grzewczym.

### Uchwyty i gałki

- Luźne uchwyty – co jakiś czas należy sprawdzić, czy uchwyty i gałki nie są obluźnione. Jeśli się poluzują, nie należy ich naprawiać samodzielnie. Prosimy o kontakt z Działem obsługi klienta w celu zamówienia części zamiennej.
- Położenie uchwytów podczas gotowania: naczynia należy umieszczać na palnikach w taki sposób, by uchwyty nie znajdowały się nad palnikami ani poza krawędzią kuchenki, gdyż wtedy łatwo je potracić.
- Uchwyty ze stali nierdzewnej mogą być używane w piekarniku dotemperatury 220°C. Podczas przenoszenia gorących naczyń do gotowania należy zawsze posługiwać się łapkami kuchennymi lub używać rękawic kuchennych.

### Wkładka do gotowania na parze

- Wkładkę należy wkładać do naczynia o podobnej średnicy.
- Resztki żywności i plamy po zewnętrznej stronie można usuwać nylonowym zmywakiem.
- Unikać stosowania zmywaków z wełny stalowej lub metalowych oraz ostrych detergentów.
- Wkładkę do gotowania na parze można myć w zmywarce.

## GOTOWANIE

- Gotować na palniku o podobnej średnicy, jaką ma wybrane naczynie.
- Podczas gotowania na gazie należy wyregulować płomień tak, by nie wychodził poza brzegi naczynia – w przeciwnym wypadku dojdzie do nagrzania uchwytów.
- Używanie pokrywek podczas gotowania znacząco zmniejsza zużycie energii.
- Zalecamy stosowanie oleju lub masła. Należy pamiętać, że niektóre oleje i tłuszcze palą się w niższych temperaturach. Należy stosować oleje i tłuszcze o wysokim punkcie dymienia.
- Nie stosować żadnych olejów w spreju, w tym aerozoli, mgiełek i sprayów na pompkę. Tego typu spraye mogą spowodować gromadzenie się osadu trudnego do usunięcia z każdego rodzaju naczyń do gotowania.
- Nie przyspieszać rozgrzewania naczynia poprzez stosowanie wysokiego ustawienia mocy palnika.
- Przed włożeniem jedzenia należy zawsze poczekać, aż olej/masło w naczyniu się rozgrzeje.
- Zużywanie się naczyń i powłoki zapobiegającej przywieraniu jest normalne. Z czasem w naturalny sposób dochodzi do pogarszania się właściwości nieprzywierających naczyń. Proces ten przebiega szybciej w przypadku przedłużonego narażenia powłoki zapobiegającej przywieraniu na działanie wysokich temperatur, które powodują przypalanie się żywności i oleju.
- Nie używać nigdy metalowych przyborów na żadnej nieprzywierającej powierzchni naczyń. Aby chronić powierzchnie zapobiegające przywieraniu, zaleca się stosowanie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego, gumy lub drewna. Nie należy niczego kroić wewnątrz naczynia.
- W przypadku używania kuchenek halogenowych, ceramicznych i indukcyjnych należy się upewnić, że na naczyniu i płycie grzewczej nie ma żadnych zabrudzeń, które mogłyby zarysować powierzchnię płyty.
- Nigdy nie należy potrząsać naczyniami ani ich przesuwac po powierzchni płyty grzewczej, gdyż może to spowodować jej zarysowanie. Zawsze należy unosić naczynie.

## DBANIE O NACZYNIA

### Czyszczenie naczyń

- Naczynia można myć w zmywarce.
- Po każdym użyciu naczynie należy pozostawić, aż ostygnie na powietrzu, po czym dokładnie je umyć.
- Nie wolno wkładać gorących naczyń do zimnej wody. Należy odczekać, aż naczynie całkowicie ostygnie.
- Z czasem na naczyniu mogą pojawić się lekkie odbarwienia, jest to normalne zjawisko. Przegrzewanie może spowodować wystąpienie na naczyniu brązowych lub niebieskich plam. Nie wpływają one na jego funkcjonalność.
- Jeśli naczynia ze stali nierdzewnej zaczynają rdzewieć, może to być skutek korozji nalotowej w zmywarce. Tego typu plamy na powierzchni naczyń mogą być spowodowane korozją małych elementów w zmywarce lub na innych przedmiotach ze stali nierdzewnej (np. nożach, obieraczkach, sztućcach itd). Długotrwały kontakt z solą, wilgocią i kwaśną żywnością także może powodować powstawanie rdzy na naczyniach. Plamy rdzy można z łatwością usunąć miękką szmatką i łagodnym płynem do mycia naczyń bądź przy użyciu środków do czyszczenia stali nierdzewnej. Plamy nie wpływają na bezpieczeństwo ani użytkowanie naczyń. Należy jednak pamiętać, że nieusunięte plamy mogą spowodować trwałe uszkodzenia.
- Do ręcznego mycia naczyń zaleca się używanie gąbki lub ściereczki do naczyń. Nie stosować środków do czyszczenia piekarników, silnych detergentów, wybielaczy z chlorem, wełny stalowej ani nylonowych myjek do szorowania. Osuszyć ręcznie miękką ściereczką.
- Nie rysować powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Nie pozostawiać naczyń przez dłuższy czas w wodzie.
- Przed schowaniem naczynia należy sprawdzić, czy na pewno jest czyste.

### Czyszczenie szklanych pokrywek

- Nigdy nie należy stosować metalowych utensyliów, ostrych przyrządów, środków do czyszczenia piekarników ani innych żrących produktów, które mogą uszkodzić lub osłabić szkło.
- Szklane pokrywki można myć w zmywarce. Można je także myć w gorącej wodzie z płynem – należy je wtedy natychmiast wytrzeć do sucha, by uniknąć pojawiania się plam po wodzie.

### Właściwe przechowywanie naczyń

- Uwaga dotycząca tylko naczyń z powłoką nieprzywierającą: przechowywanie naczyń z innymi metalowymi przedmiotami może spowodować powstawanie rys lub ubić na powłoce nieprzywierającej.
- Czyste naczynia KitchenAid należy zawsze układać na sobie z zachowaniem ostrożności. Zalecamy stosowanie przekładek do garnków/patełni.

© 2021. Wszelkie prawa zastrzeżone KitchenAid i wzór stojącego miksera są znakami towarowymi zastrzeżonymi w Stanach Zjednoczonych i poza nimi. Wyprodukowano na licencji przez The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Ograniczona gwarancja udzielana przez producenta.



Estamos empenhados em ajudá-lo a criar deliciosas refeições para a família e amigos durante muitos anos. Para ajudar a garantir a longevidade e desempenho dos seus utensílios de cozinha, mantenha este guia à mão, para futuras consultas. Este irá fornecer-lhe informações sobre como utilizar e cuidar do seu produto da melhor forma possível. A sua satisfação é o nosso principal objetivo.

## ADVERTÊNCIAS

**Leia cuidadosamente todas as informações de segurança antes de utilizar este produto!**

- Não deixe as crianças próximo do fogão enquanto estiver a cozinhar.
- Utilize pegas ou luvas de cozinha quando manusear utensílios de cozinha quentes.
- Nunca deixe os utensílios de cozinha sem supervisão durante a utilização.
- Os utensílios de cozinha da KitchenAid são seguros para uso no forno até 220 °C, tampa de vidro incluída.
- Não use os utensílios de cozinha no microondas.
- Apenas para os utensílios de cozinha antiaderentes: evite o uso de utensílios com arestas afiadas ou de metal (por exemplo, faca, garfo) que possam riscar ou cortar a superfície antiaderente. Não corte alimentos diretamente no utensílio de cozinha. Para proteger o acabamento antiaderente do seu utensílio de cozinha, recomenda-se o uso de utensílios de plástico, borracha ou madeira.
- Não coloque o utensílio de cozinha debaixo das grelhas do grelhador.

## UTILIZAÇÃO DO SEU UTENSÍLIO DE COZINHA

### Antes da primeira utilização

- Remova todos os rótulos e materiais utilizados na embalagem. Proceda à sua devida reciclagem.
- Lave com água morna e detergente; enxague e seque bem com um pano suave.

### Fontes de calor

Adequado para todos os tipos de fogão, incluindo placas de indução.

### Recomendações para utilização em fogões de indução

- Os fogões de indução desenvolvem um calor muito intenso num espaço de tempo muito curto. Os fogões aquecem muito rapidamente nos tempos de indução.
- O diâmetro da base da panela deve ser igual ao do elemento de indução. Se a panela for demasiado pequena, o elemento de indução pode não conseguir detetar a panela e não será ativado.

### Utilização da tampa de vidro

- Evite variações extremas de temperatura quando utilizar tampas de vidro.
- Não mergulhe uma tampa quente em água fria.
- Se se gerar um efeito de vácuo, não tente levantar a tampa. Primeiro, desligue a fonte de calor e retire a panela inteira do fogão. Depois, levante gradualmente a tampa.
- Não utilize tampas de vidro rachadas ou riscadas. Se a sua tampa estiver rachada ou tiver riscos profundos, esta pode quebrar-se espontaneamente. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente para encomendar uma nova tampa.
- Não coloque as tampas de vidro diretamente sobre ou sob os elementos de aquecimento.

### Asas, cabos e pegas

- Asas e cabos soltos – verifique regularmente as asas, cabos e pegas para se certificar de que não estão soltos. Se as asas ou cabos estiverem soltos, não tente repará-los. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente para os substituir.
- Posição das asas e cabos durante a utilização: posicione as painéis de forma a que as asas e cabos não fiquem diretamente sobre os bicos do fogão quentes e não deixe que os cabos saiam fora dos limites do fogão, onde possam ser derrubados.
- As asas e cabos em aço inoxidável podem ir ao forno até uma temperatura de 220°C. Utilize sempre pegas ou luvas de cozinha quando manusear utensílios de cozinha quentes.

### Acessório para cozer a vapor

- Adicione o acessório para cozer a vapor a uma base de diâmetro semelhante.
- Os resíduos e manchas de comida na superfície exterior podem ser removidos com um esfregão de nylon.
- Evite utilizar palha de aço, esfregões abrasivos de aço ou detergentes agressivos.
- O acessório para cozer a vapor é adequado para a máquina de lavar loiça.

## COZINHAR

- Cozinhe num bico de fogão que tenha um diâmetro da base semelhante ao do utensílio de cozinha que escolheu.
- Ao cozinhar num fogão a gás, ajuste a chama de forma a que não saia pelos lados do utensílio de cozinha, caso contrário as asas e cabos irão aquecer.
- A utilização de uma tampa enquanto se cozinha reduz significativamente o consumo de energia.
- Recomendamos que utilize óleo, azeite ou manteiga. Lembre-se que alguns óleos e gorduras se queimam a temperaturas mais baixas. Utilize óleos e gorduras que tenham um elevado ponto de fumo.
- Não utilize qualquer tipo de óleo em spray, incluindo aerossóis, sprays de névoa e sprays de bomba. Estes sprays podem levar à acumulação de resíduos que são difíceis de remover de qualquer tipo de utensílio de cozinha.
- Não acelere o processo de pré-aquecimento utilizando um nível de calor elevado.
- Deixar o óleo/manteiga aquecer nos utensílios de cozinha antes de adicionar alimentos.
- O desgaste do seu utensílio de cozinha e do respetivo revestimento cerâmico antiaderente é normal. Ao longo do tempo, verifica-se uma redução natural das propriedades antiaderentes da sua frigideira. Este processo é acelerado pela exposição prolongada da superfície antiaderente a altas temperaturas, o que leva à carbonização dos alimentos e dos óleos.
- Nunca usar utensílios metálicos em qualquer superfície antiaderente. Os utensílios de plástico, borracha ou madeira são recomendados para proteger o acabamento antiaderente dos seus utensílios de cozinha. Não cortar dentro dos utensílios de cozinha.
- Se utilizar placas de halogéneo, de cerâmica ou de indução, certifique-se de que não há resíduos na placa ou no utensílio de cozinha, de forma a não riscar a superfície da placa.
- Nunca arraste nem faça deslizar as painéis sobre a superfície do fogão ao cozinhar, uma vez que isso pode causar riscos nas superfícies. Levante sempre a panela.

## MANUTENÇÃO DO SEU UTENSÍLIO DE COZINHA

### Limpeza do utensílio de cozinha

- O utensílio de cozinha é adequado para a máquina de lavar loiça.
- Deixar os utensílios de cozinha arrefecer ao ar e limpar bem após cada utilização.
- Não colocar os utensílios de cozinha quentes sob água fria. Deixar os utensílios de cozinha arrefecer completamente.
- Com o tempo, podem ocorrer ligeiras descolorações. Isso é normal. O sobreaquecimento pode levar ao aparecimento de manchas castanhas ou azuis no seu utensílio de cozinha. Isso não afetará o desempenho do utensílio de cozinha.
- Se as suas painéis de aço inoxidável começarem a apresentar sinais de corrosão, poderá ser o resultado de uma ferrugem repentina na sua máquina de lavar loiça. Este tipo de mancha na superfície das suas painéis pode ser causada pela corrosão de pequenas peças dentro da sua máquina de lavar loiça ou outros produtos de aço inoxidável (por exemplo, facas, descascadores, talheres, etc.). A exposição prolongada a sal, humidade e alimentos ácidos também pode causar corrosão nas suas painéis. As manchas de corrosão podem ser facilmente removidas com um pano macio e detergente neutro ou com produtos de limpeza apropriados para aço inoxidável. As manchas não afetam a segurança ou o desempenho das suas painéis. No entanto, tenha em atenção que, se optar por não remover as manchas, os danos podem tornar-se permanentes.
- Utilize uma esponja ou uma toalha de loiça quando limpar à mão os utensílios de cozinha; Não utilize produtos de limpeza para fornos, detergentes agressivos, lixívia de cloro, lâ de aço ou almofadas de nylon. Seque a mão com uma toalha macia.
- NÃO arranhe o revestimento antiaderente.
- Não coloque os produtos de molho durante períodos de tempo prolongados.
- Certifique-se SEMPRE de que os produtos de cozinha estão limpos antes de os guardar.

### Limpeza da tampa de vidro

- Nunca utilize utensílios de metal, instrumentos afiados, produtos para limpar fornos ou outros produtos abrasivos que possam danificar ou enfraquecer o vidro.
- As tampas de vidro podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Também pode lavar as tampas com água quente e detergente, secando-as de imediato para evitar manchas de água.

### Armazenamento correto dos utensílios de cozinha

- Apenas para os utensílios de cozinha antiaderentes: o armazenamento dos utensílios de cozinha juntamente com outros instrumentos de metal pode riscar ou lascar a superfície do revestimento antiaderente.
- Depois de limpos, guarde sempre os seus utensílios de cozinha KitchenAid, encaixando-os uns nos outros com cuidado. Recomenda-se a utilização de protetores de painéis.

© 2021. Todos os direitos reservados. A KITCHENAID e o design da batedeira Stand Mixer são marcas comerciais registadas nos Estados Unidos e noutros países. Fabricado sob licença pela The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garantia limitada fornecida pelo fabricante.



Ne angajăm să vă ajutăm să preparați mereu mese delicioase pentru familie și prieteni. Pentru a asigura longevitatea și performanțele articolelor pentru gătit, țineți la îndemână acest ghid. Vă va ajuta să folosiți și să îngrijiți produsul cât mai bine cu putință. Satisfacția dvs. este obiectivul nostru nr. 1.

## AVERTISMENTE

### Citiți cu atenție și pe deindele toate informațiile de siguranță înainte de a folosi acest produs!

- Nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuptorului cât timp gătiți.
- Folosiți pernuțe sau mânuși pentru cuptor când manevrați articolele pentru gătit fierbinți.
- Nu lăsați niciodată articolele pentru gătit nesupravegheate cât timp gătiți.
- Articolul pentru gătit KitchenAid este compatibil în cuptor la temperaturi de până la 220°C, inclusiv capacul de sticlă.
- A nu se utiliza în cuptorul cu microunde.
- Doar pentru articolele pentru gătit antiaderente: evitați utilizarea ustensilelor ascuțite și metalice, de exemplu, furculiță, cuțit etc., care ar putea zgâria sau tăia suprafața antiaderentă. Nu tăiați în articolul pentru gătit. Se recomandă ustensilele din plastic, cauciuc sau lemn pentru a proteja finisajul antiaderent al articolului pentru gătit.
- A nu se utiliza pe grătar.

## FOLOSIREA ARTICOLELOR PENTRU GĂTIT

### Înainte de prima utilizare

- Îndepărtați toate materialele de ambalare și etichetele. Vă rugăm să reciclați în mod adecvat.
- Spălați cu apă caldă în care ați dizolvat săpun; clătiți și uscați bine cu o lavetă moale.

### Surse de căldură

Compatibil pentru utilizare pe toate suprafețele de gătit, inclusiv plite cu inducție.

### Recomandări privind utilizarea pe plite cu inducție

- Plitele cu inducție generează o căldură foarte intensă într-o perioadă scurtă de timp. Articolul pentru gătit se va încălzi foarte rapid pe plitele cu inducție.
- Diametrul bazei cratiței trebuie să fie egal cu dimensiunea elementului de inducție. În cazul în care cratița este prea mică, se poate ca elementul să nu o detecteze și nu se va activa.

### Utilizarea capacului de sticlă

- Evitați modificările extreme de temperatură când utilizați capace de sticlă.
- Nu scufundați capacul fierbinte în apă rece.
- Dacă se produce un vid cu capacul, nu încercați să îndepărtați capacul. Mai întâi, opriți sursa de căldură și îndepărtați complet cratița de pe arzător. Apoi, ridicați ușor capacul.
- Nu folosiți capace de sticlă care prezintă crăpături sau zgârieturi. În cazul în care capacul este crăpat sau prezintă zgârieturi adânci, acesta se poate sparge spontan. Vă rugăm să contactați Serviciul pentru clienți pentru a comanda un capac nou.
- Nu puneți capacele de sticlă direct pe sau sub elementele de încălzire.

### Mănerile și butoanele de control

- Măneri slăbite – verificați periodic mănerile și butoanele de control pentru a vă asigura că nu sunt slăbite. Dacă mănerile sunt slăbite, nu încercați să le reparați. Vă rugăm să contactați Serviciul pentru clienți pentru schimbare.
- Poziția mânerului cât timp gătiți: poziționați cratițele de așa manieră încât mănerile să nu fie deasupra arzătoarelor fierbinți și să nu permiteți ca mănerile să depășească marginea cuptorului riscând astfel să fie răsturnate.
- Mănerile din oțel inoxidabil sunt compatibile în cuptor până la 220°C. Utilizați întotdeauna pernuțe sau mânuși pentru cuptor când manevrați articolele pentru gătit fierbinți.

### Accesorii pentru abur

- Adăugați accesoriul pentru abur la o bază cu diametrul similar.
- Reziduurile alimentare și petele de pe exterior pot fi îndepărtate utilizând un burete din nailon.
- Evitați utilizarea bureților din sârmă sau oțel sau a detergentilor puternici.
- Accesorii pentru abur este compatibil în mașina de spălat vase.

## GĂTITUL

- Gătiți pe un arzător cu un diametru al bazei similar celui al articolului pentru gătit ales.
- Când gătiți la un cuptor cu gaz, reglați flacăra astfel încât să nu se extindă pe părțile laterale ale articolului pentru gătit; în caz contrar, mânerul se vor încinge.
- Folosirea unui capac în timpul gătitului reduce considerabil consumul de energie.
- Recomandăm folosirea de ulei sau unt. Rețineți că unele uleiuri și grăsimi ard la temperaturi mai scăzute. Folosiți uleiuri și grăsimi care au un punct de ardere ridicat.
- Nu utilizați niciun fel de pulverizatoare de ulei, inclusiv pulverizatoare cu aerosoli, cu aburi sau cu pompiță. Aceste pulverizatoare pot cauza acumularea de reziduuri dificil de eliminat de pe toate tipurile de articole pentru gătit.
- Nu grăbiți procesul de preîncălzire folosind o treaptă de căldură înaltă.
- Lăsați uleiul/untul să se încălzească în articolul pentru gătit înainte de a adăuga alimentele.
- Uzura articolului pentru gătit și a stratului antiaderent ceramic al acestuia este normală. În timp, există o reducere firească a proprietăților antiaderente ale tăvii. Acest proces este accelerat de expunerea prelungită a suprafeței antiaderente la căldură intensă, care cauzează carbonizarea alimentelor și a uleiului.
- Nu utilizați niciodată ustensile metalice pe suprafețele antiaderente. Se recomandă ustensilele din plastic, cauciuc sau lemn, pentru a proteja finisajul antiaderent al articolului pentru gătit. Nu tăiați în articolul pentru gătit.
- Când se utilizează plite cu halogen, ceramice și cu inducție, asigurați-vă că plita și articolul pentru gătit nu prezintă reziduuri pentru a nu zgâria suprafața plitei.
- Nu mișcați și nu glesați niciodată cratițele pe aragaz în timpul gătitului, întrucât acestea poate cauza zgârieturi. Ridicați întotdeauna cratița.

## ÎNGRIJIREA ARTICOLULUI PENTRU GĂTIT

### Curățarea articolului pentru gătit

- Articolul pentru gătit este compatibil în mașina de spălat vase.
- Lăsați articolul pentru gătit să se răcească la aer și curățați-l bine după fiecare utilizare.
- Nu puneți articolul pentru gătit fierbinte sub jet de apă rece. Lăsați articolul pentru gătit să se răcească pe deplin.
- Discrete decolorări pot să apară în timp, acest lucru fiind normal. Supraîncălzirea poate cauza pete maro sau albastre pe articolului dumneavoastră pentru gătit. Acest lucru nu va afecta performanțele articolului dumneavoastră pentru gătit.
- Dacă articolul pentru gătit din oțel inoxidabil începe să prezinte semne de coroziune, acesta poate fi rezultatul ruginii instantanee în interiorul mașinii de spălat vase. Acest tip de pată pe suprafața articolului pentru gătit poate fi cauzat de coroziunea pieselor mici din interiorul mașinii de spălat vase sau a altor produse din oțel inoxidabil (de ex. cuțite, dispozitive pentru decojit, tacâmuri etc.). Expunerea prelungită la sare, umezeală și alimente acide poate, de asemenea, să provoace coroziunea articolului de gătit. Petele de coroziune pot fi îndepărtate cu ușurință folosind o lavetă moale și un detergent slab pentru vase sau folosind produse pentru curățarea oțelului inoxidabil. Petele nu vor afecta siguranța sau performanța articolului pentru gătit. Rețineți, totuși, că dacă alegeți să nu îndepărtați petele, deteriorarea poate deveni permanentă.
- Utilizați un burete sau o cârpă pentru vase la curățarea manuală a articolului pentru gătit; nu utilizați substanțe de curățare pentru cuptor, detergenți puternici, înălbitor pe bază de clor, bureți de sârmă sau suprafețele abrazive ale bureților de nailon/lavete abrazive de nailon. Uscați bine cu un prosop moale.
- Nu răciți stratul antiaderent.
- Nu înmuiați articolul pentru gătit pentru perioade lungi.
- Asigurați-vă întotdeauna că articolul pentru gătit este curat înainte de a-l depozita.

### Curățarea capacului de sticlă

- Nu folosiți niciodată ustensile metalice, instrumente ascuțite, substanțe de curățare pentru cuptor sau alte substanțe abrazive puternice care pot deteriora sau slăbi sticla.
- Capacele de sticlă pot fi spălate în mașina de spălat vase. Puteți, de asemenea, să spălați capacele cu apă caldă în care ați dizolvat săpun; apoi uscați-le imediat pentru a evita petele de apă.

### Depozitarea corespunzătoare a articolului pentru gătit

- Doar pentru articolele pentru gătit antiaderente: Depozitarea articolelor pentru gătit alături de alte instrumente metalice poate cauza zgârieturi sau ciobirea suprafețelor cu strat antiaderent.
- Așezați întotdeauna cu atenție articolul pentru gătit KitchenAid curat într-un loc ferit. Se recomandă utilizarea protecțiilor pentru cratițe.

© 2021. Toate drepturile rezervate. KITCHENAID și designul mixerului cu suport sunt mărci înregistrate în SUA și în alte țări. Produs sub licență de The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garanția limitată furnizată de producător.



Мы стремимся помогать вам готовить восхитительные блюда для вашей семьи и друзей. Держите это руководство под рукой, чтобы обеспечивать долговечность и эффективность вашей кухонной посуды. Оно позволит вам использовать ваше изделие и заботиться о нем наилучшим образом. Ваша удовлетворенность — наша главная цель.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

**Перед использованием данного изделия внимательно и вдумчиво прочитайте всю информацию о безопасности.**

- Не позволяйте детям находиться возле плиты во время приготовления пищи.
- При переноске горячей кухонной посуды используйте прихватки или кухонные варежки.
- НИКОГДА не оставляйте используемую кухонную посуду без присмотра.
- Посуду KitchenAid можно использовать в духовке при температуре до 220°C, в том числе со стеклянной крышкой.
- НЕ используйте в микроволновой печи.
- Информация только относительно кухонной посуды с антипригарным покрытием: не используйте столовые приборы, такие как вилка, нож и т. п., имеющие острые края и изготовленные из металла — они могут поцарапать или порезать антипригарное покрытие. Не режьте в кухонной посуде. Чтобы защитить антипригарное покрытие вашей кухонной посуды, рекомендуется использовать пластмассовые, резиновые или деревянные столовые приборы.
- Не используйте под грилем.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕЙ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

### Перед первым использованием

- Удалите все упаковочные материалы и этикетки. Утилизируйте правильно.
- Вымойте в теплой мыльной воде; ополосните и тщательно вытрите мягкой тканью.

### Источники тепла

Данную кухонную посуду можно безопасно использовать на всех поверхностях для приготовления пищи, включая индукционные.

### Рекомендации по использованию на индукционных плитах

- Индукционные плиты за короткое время нагреваются до высокой температуры. На таких плитах посуда будет очень быстро нагреваться.
- Диаметр основания кастрюли или сковороды должен быть равен размеру индукционного элемента. Если кастрюля или сковорода слишком малы, индукционный элемент не сможет обнаружить их и не активируется.

### Использование стеклянной крышки

- Не подвергайте стеклянные крышки очень большим перепадам температур.
- Не погружайте горячую крышку в холодную воду.
- Если под крышкой возникло разрежение, не пытайтесь снять ее. Выключите источник тепла и полностью снимите кастрюлю или сковороду с конфорки. Затем медленно освободите крышку.
- Не используйте стеклянные крышки с трещинами или царапинами. Если крышка треснула или имеет глубокие царапины, она может неожиданно сломаться. Обратитесь в отдел обслуживания клиентов, чтобы заказать новую крышку.
- Не кладите стеклянные крышки непосредственно на нагревательные элементы или под ними.

### Рукоятки и ручки

- Незакрепленные рукоятки — периодически проверяйте рукоятки и ручки, чтобы убедиться в том, что они надежно закреплены. Если крепление рукояток ослабло, не пытайтесь починить их. Обратитесь в отдел обслуживания клиентов, чтобы заказать новое изделие.
- Положение рукоятки во время приготовления пищи: располагайте кастрюли и сковороды так, чтобы рукоятки не находились над другими горячими конфорками; также рукоятки не должны выступать за край плиты — в этом случае вы можете задеть их и уронить посуду.
- Ручки из нержавеющей стали можно безопасно использовать в духовке до 220°C. При переноске горячей кухонной посуды всегда используйте прихватки или кухонные варежки.

## Паровая корзина

- Устанавливайте паровую корзину на основание с подходящим диаметром.
- Удалить остатки пищи и пятна с внешней поверхности можно жесткой нейлоновой губкой.
- Не используйте стальную мочалку, стальную губку и агрессивные моющие средства.
- Паровую корзину можно безопасно мыть в посудомоечной машине.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

- Готовьте пищу на конфорке, диаметр которой близок к диаметру основания выбранной вами кухонной посуды.
- При приготовлении пищи на газовой плите отрегулируйте пламя так, чтобы оно не попадало на боковые стенки кухонной посуды, в противном случае ручки будут горячими.
- Использование крышки во время приготовления пищи значительно снижает энергопотребление.
- Мы рекомендуем использовать растительное или сливочное масло. Помните, что некоторые растительные масла и жиры горят при невысоких температурах. Используйте масла и жиры с высокой температурой дымообразования.
- Не используйте любые масляные спреи, включая аэрозоли, распылители и пульверизаторы. Эти спреи могут вызывать появление остаточных отложений, которые трудно удалить с кухонной посуды любого типа.
- Не ускоряйте предварительный нагрев, используя для этого большую мощность конфорки.
- Перед тем как положить продукты, позвольте растительному/сливочному маслу разогреться в посуде.
- Износ вашей кухонной посуды и ее керамического антипригарного покрытия является нормальным явлением. Со временем происходит естественное ухудшение антипригарных свойств вашей сковороды. Этот процесс ускоряется длительным воздействием на антипригарную поверхность большого количества тепла, которое вызывает обугливание пищи и масла.
- Во избежание повреждения антипригарной поверхности не используйте металлические кухонные принадлежности для перемешивания пищи. Для защиты антипригарного покрытия рекомендуем использовать пластмассовые, резиновые или деревянные принадлежности. Не режьте пищу ножом непосредственно в посуде.
- При использовании галогенных, стеклокерамических и индукционных варочных панелей убедитесь в отсутствии на них и кухонной посуде грязи и мусора, чтобы не поцарапать поверхность варочной панели.
- Никогда не двигайте кастрюли и сковороды по поверхности плиты во время приготовления пищи, потому что это может вызвать появление царапин. Всегда поднимайте кастрюлю или сковороду.

## УХОД ЗА ВАШЕЙ КУХОННОЙ ПОСУДОЙ

### Очистка кухонной посуды

- Данную кухонную посуду можно безопасно мыть в посудомоечной машине.
- Каждый раз после использования тщательно очищайте посуду, предварительно дав ей остыть на воздухе при комнатной температуре.
- Не подносите горячую посуду под холодную воду. Дождитесь, пока она полностью остынет.
- Небольшое изменение цвета, которое может произойти со временем, считается нормальным явлением. Перегрев может вызвать появление на вашей кухонной посуде коричневых или синих пятен. Это не повлияет на эффективность вашей кухонной посуды.
- Если на посуде из нержавеющей стали появились признаки коррозии, это может быть вызвано быстрым образованием налета ржавчины в посудомоечной машине. Причиной появления таких пятен на поверхности посуды может быть коррозия мелких деталей посудомоечной машины и других изделий из нержавеющей стали (например, ножей, овощечисток, столовых приборов и т.д.). Коррозию посуды также может вызвать длительное воздействие соли, влаги и кислотных продуктов питания. Пятна коррозии легко удаляются мягкой тканью и мягким средством для мытья посуды или чистящими средствами для изделий из нержавеющей стали. Пятна не влияют на безопасность и эксплуатационные характеристики посуды. Однако просим иметь в виду, что, если пятна не удалять, повреждения могут стать необратимыми.
- Для ручной мойки используйте губку или ткань; не используйте средства для чистки духовок, агрессивные моющие средства, хлорные отбеливатели, стальные мочалки и жесткие нейлоновые губки. Для вытирания посуды используйте мягкое полотенце.
- Не скребите антипригарное покрытие.
- Не оставляйте посуду надолго в воде.
- Храните посуду в чистом виде.

## Очистка стеклянной крышки

- Никогда не используйте металлические столовые приборы, острые инструменты, средства для очистки печи и другие жесткие абразивные вещества, которые могут повредить или ослабить стекло.
- Стеклянные крышки можно мыть в посудомоечной машине. Вы также можете мыть крышки в горячей мыльной воде; затем немедленно высушите их, чтобы предотвратить появление пятен от воды.

## Правильное хранение кухонной посуды

- Информация только относительно кухонной посуды с антипригарным покрытием: хранение кухонной посуды вместе с другими металлическими предметами может вызвать появление царапин или сколов на поверхности антипригарного покрытия.
- Всегда устанавливайте вашу кухонную посуду KitchenAid на место осторожно. Рекомендуется использовать мягкие прокладки для защиты кастрюль и сковород.

© 2021. Все права защищены. Наименование KitchenAid и изображение стационарного миксера являются товарными знаками в США и других странах. Изготовлено по лицензии The Cookware Company Ltd., Гонконг. Ограниченная гарантия предоставляется изготовителем.



Sme odhodlaní pomáhať vám pri tvorbe chutných jedál pre vašu rodinu a priateľov po celý váš život. Majte tento návod po ruke, aby ste zaisťili dlhú životnosť a výkon vašich nádob na varenie. Poskytne vám ten najlepší spôsob na používanie a starostlivosť o váš produkt. Vaša spokojnosť je našim cieľom číslo 1.

## VAROVANIA

**Pred použitím tohto produktu si starostlivo a dôkladne prečítajte všetky bezpečnostné informácie!**

- Nedovoľte deťom zdržiavať sa pri sporáku počas varenia.
- Pri manipulácii s horúcimi nádobami na varenie používajte chňapky alebo kuchynské rukavice.
- Nikdy nenechajte nádoby na varenie bez dozoru, keď sa používajú.
- Nádoba na varenie KitchenAid je bezpečná na používanie v rúre do teploty 220 °C, vrátane sklenenej pokrievky.
- Nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Iba pre nádoby na varenie s neprílnavým povrchom: vyhýbajte sa použitiu nástrojov s ostrými hranami a kovových nástrojov, napríklad noža, vidličky a pod., ktoré by mohli poškrabať alebo porezať neprílnavý povrch. Nekrájajte vo vnútri nádob na varenie. Na ochranu neprílnavého povrchu vašich nádob na varenie sa odporúča používať plastové, gumené alebo drevené kuchynské pomôcky.
- Nepoužívajte v grile.

## POUŽÍVANIE NÁDOB NA VARENIE

### Pred prvým použitím

- Odstráňte všetky obaly a etikety. Vhodne recyklujte.
- Umyte v teplej mydlovej vode, opláchnite a dôkladne vysušte mäkkou utierkou.

### Zdroje tepla

Bezpečné na použitie na všetkých varných povrchoch vrátane indukčného povrchu.

### Odporúčania na použitie na indukčných varných doskách

- Indukčné varné dosky vytvárajú veľmi intenzívne teplo za veľmi krátky čas. Nádoby na varenie sa na indukčných varných doskách veľmi rýchlo zahrejú.
- Priemer dna panvice by mal byť rovnaký ako veľkosť indukčnej platne. Ak je panvica príliš malá, indukčná platňa nemusí panvicu zaregistrovať a neaktivuje sa.

### Používanie sklenenej pokrievky

- Pri používaní sklenenej pokrievky sa vyhýbajte prudkým zmenám teploty.
- Neponárajte horúcu pokrievku do studenej vody.
- Ak sa vytvorí pod pokrievkou podtlak, nesnažte sa pokrievku odobrať. Najskôr vypnite zdroj tepla a odložte celú panvicu z varnej platne. Potom pokrievku pomaly uvoľnite.
- Nepoužívajte sklenenú pokrievku, ak je prasknutá alebo poškrabaná. Ak je pokrievka prasknutá alebo sú na nej hlboké škrabance, môže dôjsť k spontánnemu rozbitiu. Obráťte sa na zákaznícke služby a objednaj si novú pokrievku.
- Nekladte sklenené pokrievky priamo na alebo pod výhrevné prvky.

### Rukoväte a guľové úchytky

- Uvoľnené rukoväte – pravidelne kontrolujte rukoväte a guľové úchytky, aby ste mali istotu, že nie sú uvoľnené. Ak sú rukoväte uvoľnené, nepokúšajte sa ich opraviť. Obráťte sa na zákaznícke služby a objednaj si náhradu.
- Poloha rukoväte pri varení: pootočte panvicu tak, aby rukoväte nezasahovali nad ďalšie horúce varné platne a nedovoľte, aby rukoväte prečnievali za okraje sporáku, kde by mohli byť zachytené a zhodené.
- Rukoväte z nehrdzavejúcej ocele sa môžu v rúre používať do teploty 220 °C. Pri manipulácii s horúcimi nádobami na varenie vždy používajte chňapky alebo kuchynské rukavice.

### Vložka na naparovanie

- Vložku na naparovanie položte na dno nádoby s podobným priemerom.
- Zvyšky jedál a škvry na vonkajších plochách sa dajú odstrániť pomocou nylonovej čistiacej hubky.
- Vyhýbajte sa použitiu drôtených materiálov, drôtených hubiek alebo drsných čistiacich prostriedkov.
- Vložka na naparovanie sa môže umývať v umývačke riadu.

## VARENIE

- Varte na horáku, ktorý má podobný priemer ako dno nádoby na varenie, ktorú chcete použiť.
- Pri varení na plynovom sporáku nastavte plameň tak, aby nezasahoval na steny nádoby na varenie, v opačnom prípade budú rukoväte horúce.
- Použitie pokrievky pri varení značne znižuje spotrebu energie.
- Odporúčame používať olej alebo maslo. Pamätajte, že niektoré oleje a tuky sa pália pri nižších teplotách. Používajte oleje a tuky s vysokým dymovým bodom.
- Nepoužívajte žiadne typy rozprašovačov oleja vrátane aerosólov, rozprašovačov hmly a rozprašovačov s pumpičkou. Tieto rozprašovače môžu spôsobiť hromadenie zvyškov, ktoré sa ťažko odstraňujú zo všetkých typov nádob na varenie.
- Neunáhľujte proces predhrievania použitím vysokých teplôt.
- Pred pridaním jedla nechajte olej/maslo v nádobe na varenie ohriať sa.
- Opatrebenie nádob na varenie a ich keramického neprílnavého povrchu je bežné. Po čase dochádza k prirodzenému úbytku vlastností neprílnavosti panvice. Tento proces sa zrýchľuje dlhodobším vystavením neprílnavého povrchu vysokému teplu, ktoré spôsobuje uhoľnatenie jedla a oleja.
- Na neprílnavom povrchu nikdy nepoužívajte kovové kuchynské náčinie. Na účel ochrany neprílnavého povrchu nádob na varenie sa odporúča plastové, gumené alebo drevené kuchynské náčinie. V nádobe na varenie nič nekrájajte.
- Pri používaní halogénových, keramických alebo indukčných varných platní sa uistite, že na platni ani nádobe na varenie nie sú žiadne zvyšky, aby sa nepoškrabala povrch varnej platne.
- Nikdy panvice nepreťažujte ani neposúvajte po povrchu sporáku, pretože to môže spôsobiť jeho poškrabanie. Vždy panvicu zdvihnite.

## STAROSTLIVOSŤ O NÁDOBY NA VARENIE

### Čistenie nádob na varenie

- Nádoby na varenie sa môžu umývať v umývačke riadu.
- Po každom použití nechajte nádobu na varenie vychladnúť na vzduchu a dôkladne ju vyčistite.
- Nevkladajte horúce nádoby na varenie do studenej vody. Nechajte nádoby na varenie úplne vychladnúť.
- Po čase môže dôjsť k miernej zmene farby; je to bežné. Prehriatie môže spôsobiť na vašej nádobe na varenie hnedé alebo modré škvry. Tieto nemajú vplyv na výkon nádoby.
- Ak váš kuchynský riad začína vykazovať známky korózie, môže to byť následkom bleskovej korózie z umývačky riadu. Príčinou tohoto typu škvŕn na povrchu kuchynského riadu môže byť korózia z menších častí umývačky alebo iných produktov z nehrdzavejúcej ocele (napr. nože, náradie na šúpanie, príbory atď.). Dlhodobé vystavenie riadu pôsobeniu soli, vlhka alebo kyslých potravín tiež môže spôsobiť koróziu. Škvry od korózie sa dajú jednoducho odstrániť jemnou handričkou a šetrným prostriedkom na umývanie riadu alebo prípravkami na čistenie výrobkov z nehrdzavejúcej ocele. Škvry nemajú vplyv na bezpečnosť a funkčnosť vášho kuchynského riadu. Ak však hrdzavé škvry neodstránite, môže to viesť k vzniku trvalého poškodenia.
- Pri ručnom čistení nádob na varenie používajte špongiu alebo utierku; nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry, drsné čistiace prostriedky, chlórové bielidlo, drôtenky alebo nylonové škrabky. Osušte ručne mäkkou utierkou.
- Neodierajte neprílnavý povrch.
- Nádoby na varenie nenamáčajte na príliš dlhý čas.
- Pred uskladnením vždy skontrolujte, či je nádoba na varenie čistá.

### Čistenie sklenenej pokrievky

- Nikdy nepoužívajte kovové pomôcky, ostré nástroje, čistiace prostriedky na rúry ani iné drsné abrazívne prostriedky, ktoré by mohli poškodiť alebo oslabiť sklo.
- Sklenené pokrievky sa môžu umývať v umývačke riadu. Pokrievky môžete umývať aj v horúcej vode so saponátom, potom ich ihneď osušte, aby ste predišli fľakom od vody.

### Vhodné skladovanie nádob na varenie

- Iba pre nádoby na varenie s neprílnavým povrchom: Skladovanie nádob na varenie spolu s inými kovovými nástrojmi môže spôsobiť škrabance alebo naštrbenie neprílnavého povrchu.
- Čisté nádoby na varenie KitchenAid vkladajte jednu do druhej vždy opatrne. Odporúča sa použiť chrániče na panvice.

© 2021. Všetky práva vyhradené. KITCHENAID a dizajn kuchynského robota sú ochrannými známkami v USA a iných krajinách. Vyrobené v licencií spoločnosťou The Cookware Company Ltd., Hongkong. Obmedzenú záruku poskytuje výrobca.



Zavezani smo k temu, da vam vse življenje pomagamo ustvarjati okusne obroke za družino in prijatelje. Da bi zagotovili dolgotrajnost in zmogljivost svoje posode za kuhanje, imajte ta navodila pri roki. Tako boste opremljeni z najboljšimi načini, kako uporabljati in vzdrževati svoj izdelek. Vaše zadovoljstvo je naš najpomembnejši cilj.

## OPOZORILA

**Pred uporabo tega izdelka pazljivo in temeljito preberite vse varnostne informacije.**

- Ne dovolite, da se otroci približujejo štedilniku, medtem ko kuhate.
- Ko imate opravka z vročo posodo za kuhanje, uporabite kuhinjske prijemalke ali rokavice.
- Posode za kuhanje med uporabo nikoli ne pustite brez nadzora.
- Posoda KitchenAid je primerna za uporabo v pečici do 220 °C, vključno s steklenim pokrovom.
- Ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.
- Samo za posodo za kuhanje s premazom proti prijemanju: izogibajte se uporabi ostrih in kovinskih kuhinjskih potrebščin, kot so vilice, nož ipd., ki lahko opraskajo ali prerežejo površino proti prijemanju. Ne režite v posodi za kuhanje. Da se zaščiti premaz proti prijemanju posode za kuhanje, se priporoča uporaba plastičnih, gumijastih ali lesenih pripomočkov.
- Ne uporabljajte pod žarom.

## UPORABA VAŠE POSODE ZA KUHANJE

### Pred prvo uporabo

- Odstranite vso embalažo in etikete. Pravilno jih reciklirajte.
- Pomijte v topli milnici, izperite in temeljito posušite z mehko krpo.

### Viri toplote

Primerno za uporabo na vseh površinah za kuhanje, vključno z indukcijo.

### Priporočila za uporabo na indukcijskih štedilnikih

- Indukcijski štedilniki razvijejo zelo intenzivno toploto v zelo kratkem času. Na indukcijskem štedilniku se bo posoda segrela zelo hitro.
- Premer dna posode mora biti enak velikosti indukcijskega elementa. Če je posoda premajhna, je element morda ne bo zaznal in se ne bo vklopil.

### Uporaba steklenega pokrova

- Ko uporabljate steklene pokrove, se izogibajte ekstremnim spremembam temperature.
- Steklenega pokrova ne potaplajte v hladno vodo.
- Če pride do vakuuma pod pokrovko, pokrovke ne poskušajte odstraniti. Najprej izklopite vir toplote in posodo odstranite s kuhalne plošče. Nato počasi sprostite pokrov.
- Ne uporabljajte počenih ali opraskanih steklenih pokrovov. Če je pokrov počen ali ima globoke praske, se lahko nepričakovano zlomi. Obrnite se na službo za stranke in naročite nov pokrov.
- Steklenih pokrovov ne odlagajte neposredno na grelne elemente ali neposredno pod njih.

### Ročaji in okrogli ročaji

- Majavi ročaji – redno pregledujte ročaje in okrogle ročaje, da se prepričate, da niso majavi. Če se ročaj razmaje, ga ne poskušajte popraviti. Obrnite se na službo za stranke in si priskrbite nadomestnega.
- Položaj ročajev med kuhanjem: posodo postavite tako, da ročaji niso nad drugimi vročimi kuhalnimi ploščami, in naj ročaji ne segajo čez rob štedilnika, kjer je mogoče ob njih zadeti.
- Ročaji iz nerjavnega jekla so primerni za uporabo v pečici do temperature 220 °C. Ko imate opravka z vročo posodo za kuhanje, vedno uporabite kuhinjske prijemalke ali rokavice.

### Vstavek za kuhanje na pari

- Vstavek za kuhanje na pari vstavite v posodo s podobnim premerom.
- Ostanke hrane in madeže na zunanji strani lahko odstranite z najlonsko grobo blazinico.
- Izogibajte se uporabi jeklene volne, jeklenim grobim blazinicam ali močnim detergentom.
- Vstavek za kuhanje na pari je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

## KUHANJE

- Kuhajte na kuhalni plošči, ki ima podoben premer kot izbrana posoda.
- Ko kuhate na plinskem štedilniku, ogenj prilagodite tako, da ne plamti po posodi navzgor, sicer se bodo ročaji segreli.
- Uporaba pokrova pri kuhanju znatno zmanjša porabo energije.
- Priporočamo uporabo olja ali masla. Pomnite, nekatera olja in maščobe se zažgejo pri nižjih temperaturah. Uporabljajte olja in maščobe, ki imajo visoko dimno točko.
- Ne uporabljajte oljnih pršil, vključno s pršili z aerosoli, meglicami in črpalkami. Ta pršila lahko povzročijo nalaganje ostankov, ki se težko odstranijo z vseh vrst posode.
- Ne skušajte pospešiti predhodnega segrevanja posode z uporabo visoke temperature.
- Pustite, da se olje/maslo v posodi segreje, preden dodate hrano.
- Obraba vaše posode in njene keramične prevleke proti sprijemanju je običajna. Skozi čas se naravno zmanjšanja zmoglost nesprijemanja vaše ponve. Ta postopek se pospeši z daljšo izpostavljenostjo površine proti sprijemanju visoki toploti, ki povzroči pooglenitev hrane in olja.
- Nikoli ne uporabljajte kovinskih pripomočkov na nobeni površini s prevleko proti sprijemanju. Priporočeni so plastični, gumijasti ali leseni kuhinjski pripomočki, da zaščitite prevleko proti sprijemanju svoje posode. Ne režite v posodi.
- Če uporabljate halogenske, keramične ali indukcijske grelne plošče, poskrbite, da sta grelna plošča in posoda brez nečistoč, tako da se površina grelne plošče ne popraska.
- Posod nikoli ne premeščajte ali vlecite po štedilniku, saj lahko to povzroči praske. Posodo vedno dvignite.

## VZDRŽEVANJE VAŠE POSODE ZA KUHANJE

### Čiščenje posode za kuhanje

- Posoda za kuhanje je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Pustite posodo, da se ohladi na zraku, in jo po vsaki uporabi temeljito očistite.
- Vroče ponve ne postavljajte pod hladno vodo. Pustite, da se posoda popolnoma ohladi.
- Skozi čas lahko pride do rahle razbarvanosti, to je običajno. Pregreje lahko na vaši posodi povzročijo rjave ali modre madeže. To ne bo vplivalo na kakovost vaše posode.
- Če se na posodi iz nerjavnega jekla začnejo pojavljati znaki korozije, je to lahko posledica hitre rje, ki je nastala v vašem pomivalnem stroju. Tovrstne madeže na površini posode lahko povzročijo korozija manjših delov v pomivalnem stroju oz. na drugih izdelkih iz nerjavnega jekla (npr. nožih, lupilnikih, jedilnem priboru itd.). Dolgotrajna izpostavljenost soli, vlagi in kisli hrani lahko prav tako povzroči korozijo na kuhinjski posodi. Madeže korozije lahko preprosto odstranite z mehko krpo in blagim detergentom za posodo ali z uporabo čistilnih sredstev za nerjavno jeklo. Madeži ne bodo vplivali na varnost ali delovanje vaše kuhinjske posode. Kljub temu upoštevajte, da če madežev ne odstranite, lahko poškodbe postanejo trajne.
- Za ročno pomivanje posode uporabljajte gobico ali krpo za pomivanje; ne uporabljajte čistil za pečico, močnih detergentov, belila s klorom, jeklene volne ali najlonskih žičnatih gobic. Ročno posušite z mehko krpo.
- Površine proti sprijemanju ne predirajte.
- Posode ne namakajte dlje časa.
- Preden posodo pospravite, se vedno prepričajte, da je čista.

### Čiščenje steklenega pokrova

- Nikoli ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ostrih predmetov, čistil za pečico ali drugih grobih abrazivnih sredstev, ki lahko poškodujejo ali oslabijo steklo.
- Stekleni pokrovi so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. Pokrove lahko tudi pomijete v vroči milnici, nato jih takoj posušite, da se izognete vodnim madežem.

### Pravilno shranjevanje posode za kuhanje

- Samo za posodo s premazom proti prijemanju: Shranjevanje posode za kuhanje skupaj z drugimi kovinskimi potrebščinami lahko povzroči praske ali okrušenje premaza proti prijemanju.
- Posodo za kuhanje KitchenAid vedno previdno polagajte eno v drugo. Priporočena je uporaba zaščite za posodo.

© 2021. Vse pravice pridržane. KITCHENAID in oblika stoječega mešalnika sta blagovni znamki v ZDA in drugod. Po licenci proizvajala The Cookware Company Ltd., Hongkong. Proizvajalec ponuja omejeno garancijo.



Posvećeni smo tome da vam pomognemo da doživotno spremate ukusne obroke za svoju porodicu i prijatelje. Da biste obezbedili trajnost i učinak posuda za kuvanje, držite ovo uputstvo pri ruci. Ono će vam ukazati na najbolji način korišćenja i održavanja kupljenog proizvoda. Vaše zadovoljstvo je naš prvenstveni cilj.

## UPOZORENJA

**Pre upotrebe ovog proizvoda, pročitajte pažljivo i temeljito sve bezbednosne informacije!**

- Ne dozvolite deci da prilaze štednjaku dok kuvate.
- Prilikom rukovanja vrućim posudama za kuvanje koristite zaštitne hvataljke ili rukavice za pećnicu.
- Nikada ne ostavljajte posude za kuvanje bez nadzora dok se koriste.
- Posude KitchenAid se može koristiti u rerni do 220°C, uključujući je i stakleni poklopac.
- Ne koristite u mikrotalasnoj pećnici.
- Samo za posude sa neprijanjajućim slojem: izbegavajte upotrebu oštrog i metalnog pribora kao što su viljuške, noževi itd. jer mogu da izgrebu ili iseku neprijanjajuću površinu. Nemojte ništa seći u posudi. Da bi se zaštitio neprijanjajući sloj, preporučuje se upotreba plastičnog, gumenog ili drvenog pribora.
- Ne koristite ispod grila.

## KORIŠĆENJE POSUDA ZA KUVANJE

### Pre prve upotrebe

- Uklonite svu ambalažu i nalepnice. Molimo, reciklirajte ih pravilno.
- Operite posude toplom sapunicom, isperite i dobro osušite mekom krpom.

### Toplotni izvori

Bezbedno za upotrebu na svim površinama za kuvanje, uključujući indukcione.

### Preporuke za upotrebu na indukcijskim pločama za kuvanje

- Indukcijske ploče postižu veoma jaku toplotu za vrlo kratko vreme. Posude će se zagrejati veoma brzo na indukcijskim pločama.
- Prečnik dna posude treba da bude jednak veličini indukcionog elementa. Ako je posuda suviše mala, može se dogoditi da element ne oseti posudu i da se ne aktivira.

### Korišćenje staklenog poklopc

- Kada koristite staklene poklopce izbegnite ekstremne promene temperature.
- Ne uranjajte vruć poklopac u hladnu vodu.
- Ako poklopac formira vakuum, nemojte pokušavati da skinete poklopac. Prvo isključite izvor toplote i celu posudu sklonite sa ringle. Zatim polako oslobodite poklopac.
- Ne koristite staklene poklopce koji imaju pukotine ili ogrebotine. Ako je poklopac napukao ili ima duboke ogrebotine, može doći do spontanog pucanja. Molimo, obratite se korisničkoj službi kako biste naručili nov poklopac.
- Ne stavljajte staklene poklopce direktno na grejne elemente ili direktno ispod njih.

### Ručke na posudama i drške na poklopcima

- Labave ručke – povremeno proverite ručke na posudama i drške na poklopcima kako biste bili sigurni da nisu razlabavljeni. Ako ručke postanu labave, ne pokušavajte da ih popravite. Molimo, obratite se korisničkoj službi radi zamene.
- Položaj ručki prilikom kuvanja: postavite posude tako da se ručke ne nalaze iznad ostalih vrelih ringli i ne dozvolite da ručke prelaze preko ivica štednjaka gde bi se mogle oboriti.
- Ručke od nerđajućeg čelika mogu se bezbedno koristiti u pećnicama zagrejanim do 220°C. Prilikom rukovanja vrućim posudama za kuvanje koristite zaštitne hvataljke ili rukavice za pećnicu.

### Umetak za kuvanje na pari

- Stavite umetak za kuvanje na pari u osnovnu posudu približnog prečnika.
- Ostaci hrane i fleke na spoljašnosti mogu se ukloniti najlonskom žicom.
- Ne preporučuje se upotreba čelične vune, metalne žice za posude ili abrazivnih deterdženata.
- Umetak za kuvanje na pari može se prati u mašini za sudove.

## KUVANJE

- Kuvajte na ringli čiji je prečnik sličan prečniku odabrane posude.
- Prilikom kuvanja na plinskom štednjaku, podesite plamen tako da se ne širi previše uz stranice posude, inače će ručke biti vruće.
- Upotreba poklopcu prilikom kuvanja znatno smanjuje potrošnju energije.
- Preporučujemo upotrebu ulja ili butera. Imajte u vidu da neka ulja i masnoće gore na nižim temperaturama. Koristite ulja i masnoće sa visokom tačkom dimljenja.
- Ne upotrebljavajte nikakvu vrstu ulja u spreju, uključujući aerosole i posude sa raspršivačem ili pumpicom. Ti sprejevi mogu izazvati stvaranje naslaga koje se teško uklanjaju sa svih vrsta posuda.
- Ne ubrzavajte proces zagrevanja upotrebom visoke temperature.
- Dopustite da se ulje/maslac zagreje u posudu pre nego što dodate hranu.
- Habanje vašeg posuda i trošenje njegovog keramičkog nelepljivog premaza je sasvim normalno. S vremenom dolazi do prirodnog smanjenja nelepljivih svojstava vašeg posuda. Ovaj proces se ubrzava dugotrajnom izloženošću nelepljive površine visokoj temperaturi, što prouzrokuje karbonizaciju hrane i ulja.
- Nikada nemojte koristiti metalni pribor na bilo kojoj nelepljivoj površini. Preporučuje se plastični, gumeni ili drveni pribor kako bi se zaštitio nelepljivi površinski sloj vašeg posuda. Nemojte ništa seći u posudu.
- Kada koristite halogene, keramičke i indukcijske ploče, proverite da na ploči i posudama nema otpadaka koji bi mogli oštetiti površinu ploče.
- Nikad tokom kuvanja nemojte gurati ili povlačiti posude po površini štednjaka, jer to može izazvati ogrebotine. Uvek podignite posudu.

## ODRŽAVANJE POSUDA ZA KUVANJE

### Pranje posuda za kuvanje

- Posude se mogu prati u mašini za sudove.
- Dozvolite da se posude samo ohladi na vazduhu i temeljno ga očistite nakon svake upotrebe.
- Nemojte sipati hladnu vodu preko vrelog posuda. Neka se posude potpuno ohladi.
- Tokom vremena može doći do blage diskoloracije, što je normalno. Pregrevanje može da izazove smeđe ili plave mrlje na posudama. To neće uticati na njihovu funkcionalnost.
- Ako vaša posuda za kuvanje od nerđajućeg čelika počne da pokazuje znake korozije, to može biti posledica pojave rde u vašoj mašini za pranje sudova. Ova vrsta mrlja na površini vaše posude za kuvanje može biti izazvana korozijom sitnih delova unutar vaše mašine za pranje sudova ili na drugim proizvodima od nerđajućeg čelika (npr. noževima, strugalicama, priboru za jelo itd.). Dugotrajno izlaganje dole, vlazi i kiseloj hrani takođe može da izazove koriziju vaše posude za kuvanje. Mrlje od korozije mogu se lako ukloniti pomoću meke krpe i blagog deterdženta za sudove ili koristeći proizvode za čišćenje nerđajućeg čelika. Mrlje ne utiču na bezbednost ili učinak vaše posude za kuvanje. Međutim, imajte u vidu da, ako odlučite da ne uklonite mrlje, oštećenje može da postane trajno.
- Koristite sunder ili krpu za pranje kada ručno perete posude; nemojte koristiti sredstva za čišćenje rerne, oštre deterdžente, izbeljivač na bazi hlora, čeličnu žicu ili grubu stranu sunđera. Ručno obrišite mekom krpom.
- Nemojte guliti nelepljivi premaz.
- Nemojte potapati vaše posude na duži period.
- Uvek proverite da li je posude čisto pre nego što ga odložite.

### Pranje staklenog poklopc

- Nikad ne koristite metalni pribor, oštre alatke, sredstva za čišćenje pećnice ili ostala abrazivna sredstva koja bi mogla da oštete ili oslabe staklo.
- Stakleni poklopci se mogu prati u mašini za sudove. Poklopce takođe možete prati u vrućoj vodi sa sapunicom, a zatim ih odmah osušite da bi se izbegle mrlje od vode.

### Pravilno odlaganje posuda za kuvanje

- Samo za posude sa neprijanjajućim slojem: Odlaganje posuda za kuvanje zajedno sa metalnim priborom može prouzrokovati ogrebotine ili guljenje na neprijanjajućim površinama.
- Uvek pažljivo stavljajte svoje čiste KitchenAid posude za kuvanje jednu u drugu. Preporučuje se korišćenje zaštitnih podmetača između posuda.

© 2021. Sva prava zadržana. KITCHENAID i dizajn samostojećeg miksera su trgovačke oznake u SAD i drugim zemljama. Proizvela na osnovu licence The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Ograničenu garanciju obezbeđuje proizvođač.



我们一直致力于帮助您为家人和朋友烹饪一生的美味佳肴。为了确保厨具的使用寿命和性能，请妥善保管本指南。本指南将为您提供产品使用和保养的最佳方法。我们的首要目标是保证客户满意。

## 警告

使用本产品前请仔细阅读所有安全信息！

- 烹饪时请勿让儿童靠近炉灶。
- 处理热厨具时请使用隔热垫或烤箱手套。
- 使用时切勿让厨具处于无人看管状态。
- KitchenAid炊具适用于耐高温至220°C的烤箱中，包括玻璃盖。
- 请勿在微波炉中使用。
- 仅适用于不粘锅：避免使用尖锐器具和金属厨具，比如叉子、刀……，这些可能划伤或刮坏不粘表面。请勿在厨具内切割。建议使用塑料、橡胶或木制厨具，以保护厨具的不粘表面。
- 请勿在烤架上使用。

## 使用您的厨具

### 第一次使用前

- 请拆除所有包装材料和标签。请妥善回收废物。
- 请在温肥皂水中清洗；用软布彻底清洗和擦干。

### 热源

可在所有烹饪表面上安全使用，包括电磁表面。

### 电磁炉使用建议

- 电磁炉可于短时间内产生能量使炊具快速加热。
- 锅底的尺寸应与电磁元件的尺寸相同。如果锅具太小，电磁元件可能无法感应到锅并将无法激活。

### 使用玻璃锅盖。

- 使用玻璃锅盖时，请避免剧烈温度变化。
- 请勿将热锅盖浸入冷水。
- 如果发生真空，请勿尝试移除锅盖。首先，关闭热源并将整个锅具从热源移开。然后，慢慢打开锅盖。
- 请勿使用有裂纹或划痕的玻璃锅盖。如果您的锅盖有裂缝或深划痕，则可能会发生破损。请联系客户服务订购新锅盖。
- 请勿将玻璃锅盖直接放置在热元件上面或下面。

### 把手和提纽

- 把手松动——定期检查把手和提纽，确保其未发生松动。如果把手松动，请勿尝试修理。请联系客户服务进行更换。
- 烹饪时把手的位置：移动锅，使把手远离其他热燃烧物，且避免把手超出炉灶边缘，以防被碰撞。
- 不锈钢把手烤箱内耐热温度达220°C。处理热厨具时请务必使用隔热垫或烤箱手套。

### 蒸笼

- 可将蒸笼加在相似尺寸的厨具上。
- 可使用尼龙擦洗布去除外部食物残渣和污渍。
- 避免使用钢丝球、钢丝百洁布或刺激性洗涤剂。
- 蒸笼可用洗碗机清洗。

## 烹饪

- 请在与您所选的厨具底尺寸相似的炉灶上烹饪。
- 在燃气炉灶上烹饪时，请调整火焰大小，使火焰不会突然烧到厨具侧面，避免把手变热。
- 烹饪时使用锅盖可大大减少能源消耗。
- 建议使用植物油或黄油。切记，某些油脂在较低温度下会燃烧。请使用高烟点的油脂。
- 请勿使用任何类型的喷淋油，包括喷雾罐、喷雾器和喷雾泵。这些喷淋可能会产生油渍残留累积，难以从厨具中去除。
- 请勿用高温快速预热。
- 请先加热炊具中的食用油/牛油后才添加食物。
- 炊具及陶瓷不黏涂层的磨损乃正常现象。不黏涂层会随时间有天然损耗。长期暴露于高温下会加速不黏涂层的损耗，导致食物及食用油碳化。
- 切勿在不黏涂层表面上使用金属器具。我们建议使用塑胶、橡胶或木制的器具以保护炊具的不黏涂层。请勿于炊具内切割。
- 使用卤素、陶瓷和电磁炉时，确保您的炉灶和厨具远离碎片，以避免碎片划伤炉灶和厨具表面。
- 烹饪过程中切勿在炉灶上拖曳或拉动锅，这样可能会导致划伤。务必将锅提起。

## 保养您的厨具

### 清洁厨具

- 本厨具可在洗碗机中清洗。
- 每次使用后，请待炊具自然降温及彻底清洁。
- 请勿将热的炊具置于冻水下冲洗。请待炊具完全降温。
- 厨具随时间推移发生轻微变色属正常现象。过热可能导致厨具上产生褐色或蓝色污渍，并不会影响厨具性能。
- 如果您的不锈钢厨具开始出现腐蚀的迹象，这可能是由于洗碗机的闪锈问题。这类厨具表面的污渍可能是由于洗碗机或其他不锈钢制品（如刀具、削皮器、餐具等）内的小零件腐蚀而造成。长期暴露在盐、湿气和酸性食物中也会对厨具造成腐蚀。使用软布和温和的洗涤剂或不锈钢清洁产品可以很容易地去除腐蚀性污渍。这些污渍不会影响厨具的安全或性能。但如果选择不清除污渍，可能会带来永久性的损坏。
- 请使用海绵或洗碗布手洗炊具；切勿使用烤箱清洁剂、高刺激性清洁剂、氯漂白剂、钢丝绒或尼龙刷。请使用软毛巾擦干。
- 请勿挖凿不黏涂层。
- 请勿长时间浸洗炊具。
- 存放炊具前请先清洁妥当。

### 清洁玻璃锅盖。

- 切勿使用金属厨具、尖锐器具、炉灶清洁剂或其它可能损坏或弱化玻璃的粗糙磨蚀物接触厨具。
- 玻璃锅盖可在洗碗机中清洗。您还可以在热肥皂水中清洗锅盖；然后立即擦干避免产生水渍。

### 妥善存放厨具。

- 仅适用于不粘锅：与其他金属器具长时间存放在一起可能导致划痕或不粘涂层表面剥落。
- 务必小心放置干净的KitchenAid厨具。建议使用护具。

© 2021 版权所有。KITCHENAID及抬头式厨师机的设计是美国及其他地方的商标。经香港The Cookware Company Ltd. 许可制造。由制造商提供有限保养。





我們的目標是幫助您為親朋好友不斷做出各式各樣美味餐點。請將本說明書放在容易取得之處仔細閱讀，正確使用可確保鍋具的使用壽命與性能。本說明書可讓您以最佳方式來使用與保養您的產品。我們的目標是保證客戶滿意。

## 警告

在使用本產品之前，請仔細詳閱所有安全資訊！

- 於烹調時，切勿讓孩童接近爐火。
- 拿取高溫的鍋具時，請使用隔熱墊或隔熱手套。
- 絕對不可讓使用中的鍋具無人看管。
- KitchenAid鍋具適用於耐高溫至220°C的烤箱中，包括玻璃蓋。
- 請勿在微波爐中使用。
- 僅適用於不黏鍋具：避免使用鋒利和金屬廚具，例如刀叉……它們可能會刮花或損害不黏塗層。請勿在鍋具內切割。建議使用塑膠、橡膠或木製器具，以保護鍋具的不黏塗層。
- 請勿在烤架上使用。

## 使用鍋具

### 第一次使用之前

- 拆除所有的包裝材料和標籤，並請將其正確回收。
- 使用溫水加一點清潔劑，並使用軟質海綿清洗，於徹底清潔後，請用軟布將其徹底擦乾。

### 適合爐具

適用於所有爐面，包括電磁爐。

### 電磁爐使用建議

- 電磁爐可於短時間內產生能量使鍋具快速加熱。
- 鍋底直徑應該與電磁爐具的大小相等。如果鍋具太小，爐具可能感應不到鍋子而不會啟動。

### 使用玻璃鍋蓋

- 使用玻璃鍋蓋時，請避免極端的溫度變化。
- 不可將高溫的鍋蓋浸入冷水中。
- 如果發生鍋蓋真空密封的情況，請勿嘗試取下鍋蓋。首先請關閉爐具，將整個鍋具從爐火上移開。然後慢慢打開鍋蓋。
- 若鍋蓋有裂痕或有很深的刮痕，可能會導致破裂。如拆開包裝盒後發現玻璃蓋有裂痕或很深的刮痕，請勿開始使用，請聯絡客服部門並出示單據安排更換。
- 請勿將玻璃鍋蓋直接接觸熱源。

### 手柄和蓋鈕

- 手柄鬆脫：請定期檢查手柄和蓋鈕，確保沒有鬆脫。如果手柄鬆脫，請勿嘗試修理。請聯絡客服部門進行更換。
- 烹調時的手柄位置：放置鍋具時，不要讓手柄朝向其他的高溫爐火，也不要讓手柄伸出爐蓋邊緣之外，以免被撞翻。
- 配不銹鋼手柄的鍋具可在高達220°C的焗爐內使用。拿取高溫的鍋具時，請使用隔熱墊或隔熱手套。

### 蒸格

- 可在直徑相同的鍋具上使用蒸格。
- 可使用百潔布除去不銹鋼蒸格的食物污漬。
- 避免使用鋼絲球、鋼質百潔布或刺激性清潔劑。
- 蒸格適用於洗碗碟機。

## 烹調

- 將鍋具使用於與鍋底直徑相符的爐具上。
- 當使用明火烹調時，請調整火焰大小，以避免火焰燃燒至鍋身的側邊。
- 烹調時使用鍋蓋可以大幅減少能源消耗。
- 建議您使用食用油或牛油。請注意，有些食用油和油脂的燃點溫度較低。請使用燃點溫度高的食用油和油脂。
- 請勿使用任何類型的噴油方式，包括氣霧式、噴霧式和泵噴式。這些噴油方式可能會引致積聚殘留物，難以從鍋具去除。
- 請勿使用大火來加速預熱的過程。
- 請先加熱鍋具中的食用油/牛油後才添加食物。
- 鍋具及陶瓷不黏塗層的磨損乃正常現象。不黏塗層會隨時間有天然損耗。長期暴露於高熱下會加速不黏塗層的損耗，導致食物及食用油碳化。
- 切勿在不黏塗層表面上使用金屬器具。我們建議使用塑料、橡膠或木製的器具以保護鍋具的不黏塗層。請勿於鍋具內切割。
- 使用鹵素爐、陶瓷爐和電磁爐時，請確保爐具和鍋具間沒有任何食物殘留，以避免刮花爐具的表面。
- 烹調時請勿在爐具上推移或拉扯鍋具，以免造成刮痕。請將鍋具提起移動。

## 保養您的鍋具

### 清潔鍋具

- 鍋具適用於洗碗碟機。
- 每次使用後，請待鍋具自然降溫及徹底清潔。
- 請勿將熱的鍋具放於凍水下沖洗。請待鍋具完全降溫。
- 隨著時間過去可能會出現輕微變色，這屬於正常現象。過熱可能會導致鍋具上產生褐色或藍色污漬。這不會影響鍋具的性能。
- 如果您的不銹鋼鍋具開始出現腐蝕的跡象，這可能是由於洗碗機的閃銹問題。這類鍋具表面的污漬可能是由於洗碗機或其他不銹鋼製品（如刀具、削皮器、餐具等）內的小零件腐蝕而造成。長期暴露在鹽、濕氣和酸性食物中也會對鍋具造成腐蝕。使用軟布和溫和的洗滌劑或不銹鋼清潔產品可以很容易地去除腐蝕性污漬。這些污漬不會影響鍋具的安全或性能。但如果選擇不清除污漬，可能會帶來永久性的損壞。
- 請使用海綿或洗碗布手洗鍋具，切勿使用烤箱清潔劑、高刺激性清潔劑、氯漂白劑、鋼絲絨或尼龍刷。請使用軟毛巾擦乾。
- 請勿挖擊不黏塗層。
- 請勿長時間浸洗鍋具。
- 存放鍋具前請先清潔妥當。

### 清潔玻璃鍋蓋

- 不要使用任何可能損壞或磨弱玻璃的金屬餐廚用具、尖銳器具、烤箱清潔劑或其他有強力研磨作用的物品。
- 玻璃鍋蓋可用洗碗機清洗。您也可以使用熱水加清潔劑用手清洗，然後立刻擦乾以避免留下水漬。

### 妥善存放鍋具

- 若將鍋具和其他尖銳金屬用具放在一起，可能會導致鍋具不黏塗層表面被刮傷或剝落。
- 請務必小心疊放您的 KitchenAid 鍋具。建議您使用鍋具收納墊。

©2021 版權所有。 KITCHENAID及抬頭式廚師機的設計係美國及其他地方的商標。經香港The Cookware Company Ltd. 許可製造。由製造商提供有限保養。

# **KitchenAid**

©2021. All rights reserved.  
©2021. Alle Rechte vorbehalten.  
©2021. Tous droits réservés.  
©2021. Tutti i diritti riservati.

