

CARE & USE
BAKEWARE - STONEWARE

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



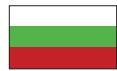
SV - SWEDISH



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.

IMPORTANT

- Use potholders or oven mitts when handling hot stoneware.
- Never leave stoneware unattended while in use.
- Stoneware is oven safe up to 260°C.
- To avoid damage to the stoneware, do not use on a stovetop or direct flame, do not use under the grill.
- Metal utensils and cutlery may cause permanent scratches on stoneware. We recommend the use of wooden, nylon or silicone utensils.
- Bamboo lid is not oven safe and not microwave safe.

USING YOUR STONWARE

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

Stoneware is only suitable for oven (no grill) & microwave use.

General Use

- Stoneware is safe to use in the oven, microwave and the fridge, however, to avoid possible damage from thermal shock, do not place stoneware from a hot oven into the fridge or vice versa.
- Stoneware can be stored in the fridge.
- Stoneware is safe for cooking or reheating in the microwave.
- For best results, add a small amount of liquid or sauce in the bottom of your stoneware when cooking with meat.
- Baking time can vary when using stoneware. Monitor and adjust the cooking time as needed.
- Use a hot pad or trivet before placing hot stoneware on an unprotected surface.
- To avoid possible damage, do not set hot stoneware on a cold or wet surface.

CARING FOR YOUR STONWARE

Cleaning stoneware

- Allow stoneware to air cool, and clean thoroughly after every use.
- Do not put hot stoneware under cold water. Allow stoneware to cool completely.
- This KitchenAid stoneware is dishwasher safe and can be placed on the top or bottom rack. For best results in the dishwasher, use the manufacturer's recommended dishwasher detergents and cycles.
- To extend the life of your stoneware, hand washing with warm, soapy water is recommended.
- Use a sponge or dishcloth when hand cleaning stoneware; do not use oven cleaners, harsh detergents, chlorine bleach, steel wool or nylon scrubbing pads. Hand dry with a soft towel.
- Always ensure your stoneware is clean and dried thoroughly before storing.
- Take note that while washing the stoneware it can become very slippery. If the piece should slip out of your hand and break, the edges may be extremely sharp and could cause injury. We recommend wearing rubber gloves which can help grip the slippery, soapy surface. Always rest the piece on the bottom of sink while washing, and use two hands while rinsing.
- To remove baked-on food, soak stoneware in hot, soapy water for 15 to 20 minutes or as needed before placing it in the dishwasher.

Storing Stoneware Properly

- Storing stoneware along with metal implements can cause scratches or chipping in the surface.
- Take care when nesting your KitchenAid stoneware.

CARING FOR YOUR BAMBOO LID

General Care and Use

- Use the bamboo lid to cover your baker.
- The bamboo lid and the corresponding size baker match together but the lids are not airtight, nor leak proof. They serve merely as an add-on to facilitate stacking in your fridge or cupboard and should not be used as an on-the-go item.
- The bamboo lid is safe for fridge but not safe to put in the freezer.
- Do not cover your baker with the bamboo lid when putting it in the oven nor the microwave. The lid is not oven safe nor microwave safe!
- Do not use as a trivet.
- The bamboo lid is finished with mineral oil.
- All bamboo patterns are natural and therefore unique.
- To ensure the longevity, occasionally rub with a food-safe mineral oil.

Cleaning your bamboo lid

- Bamboo lids are hand wash only. Clean with a damp cloth and dry with a soft towel.

© 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.



Sie möchten jederzeit köstliche Speisen für Ihre Familie und Freunde zaubern? Dabei möchten wir Ihnen mit unserem hochwertigen Backgeschirr helfen! Damit Sie lange Freude an Ihrem Backgeschirr aus Keramik haben, empfehlen wir Ihnen, diesen Ratgeber stets parat zu halten. Er gibt Ihnen wertvolle Tipps dazu, wie Sie Ihr Produkt optimal nutzen und pflegen - denn Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen!

WICHTIG

- Benutzen Sie beim Umgang mit heißem Backgeschirr aus Steingut Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie Backgeschirr aus Steingut in Gebrauch nie unbeaufsichtigt.
- Steingut ist bis zu 260 °C backofengeeignet.
- Stellen Sie Backgeschirr aus Steingut nicht direkt auf eine Wärmequelle/eine Herdplatte oder direkt unter den Backofengrill, da es hierdurch beschädigt werden könnte.
- Kochbesteck aus Metall kann bleibende Kratzer auf Steingut verursachen. Wir empfehlen die Verwendung von Kochbesteck aus Holz, Nylon oder Silikon.
- Der Bambusdeckel ist nicht backofen- oder mikrowelleneeignet.

GEBRAUCH VON BACKGESCHIRR AUS STEINGUT

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber vom Backgeschirr und führen Sie das Material dem Recycling zu.
- Spülen Sie das Produkt mit Spülmittel und heißem Wasser, bevor Sie anschließend klar nachspülen und es mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Herdarten

Backgeschirr aus Steingut ist ausschließlich für den Einsatz im Backofen (nicht den Backofengrill) und in der Mikrowelle geeignet.

Allgemeine Gebrauchshinweise

- Steingut kann problemlos im Backofen, in der Mikrowelle und im Kühlschrank benutzt werden. Damit das Steingut nicht durch einen plötzlichen Temperaturwechsel springt, sollte es jedoch nicht direkt aus dem heißen Backofen in den Kühlschrank (oder aus dem Kühlschrank in den Backofen) gestellt werden.
- Steingut kann bedenkenlos in den Kühlschrank gestellt werden.
- In Backgeschirr aus Steingut lassen sich auch in der Mikrowelle Speisen problemlos zubereiten oder aufwärmen.
- Bei der Zubereitung von Fleisch empfiehlt es sich, ein wenig Flüssigkeit oder Soße auf den Boden des Steinguts zu geben.
- Bei der Verwendung von Backgeschirr aus Steingut kann die Backzeit schwanken. Deshalb sollten Sie die Garzeiten überwachen und bei Bedarf anpassen.
- Verwenden Sie einen Untersetzer, wenn Sie heißes Backgeschirr aus Steingut auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche stellen.
- Heißes Steingut sollte nicht auf eine kalte oder feuchte Oberfläche gestellt werden, damit es nicht durch den plötzlichen Temperaturwechsel springt.

PFLEGE DES STEINGUT-BACKGESCHIRRS

Reinigung

- Lassen Sie Ihr Backgeschirr aus Steingut vor der Reinigung an der Luft abkühlen.
- Halten Sie heißes Backgeschirr aus Steingut nicht unter fließend kaltes Wasser, sondern lassen Sie es zunächst ganz abkühlen.
- Dieses Steingut-Backgeschirr von KitchenAid ist spülmaschinengeeignet und kann sowohl in den Unter- als auch den Oberkorb gestellt werden. Verwenden Sie für eine optimale Maschinenreinigung das vom Spülmaschinenhersteller empfohlene Geschirrspülmittel und Reinigungsprogramm.
- Wir empfehlen eine Reinigung per Hand mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel, um die Lebensdauer Ihres Steingut-Backgeschirrs zu verlängern.
- Verwenden Sie bei der Handreinigung von Steingut einen Spülschwamm oder ein Spültuch. Vermeiden Sie Ofenreiniger, aggressive Spülmittel, Produkte mit Chlorbleiche und Scheuerschwämme aus Stahlwolle oder Nylon. Trocknen Sie das Backgeschirr nach dem Spülen mit einem weichen Handtuch ab.
- Achten Sie immer darauf, dass das Steingut sauber und vollständig abgetrocknet ist, bevor Sie es wegstellen.
- Denken Sie daran, dass das Steingut beim Spülen glitschig werden kann. Sollte Ihnen ein Geschirrtteil aus der Hand rutschen und zerbrechen, können sehr scharfkantige Scherben entstehen - Verletzungsgefahr! Wir empfehlen, beim Spülen Gummihandschuhe zu tragen, mit denen sich die rutschigen/seifigen Teile besser festhalten lassen. Legen Sie die Backgeschirrtteile beim Spülen immer auf den Boden des Spülbeckens und halten Sie sie beim Klarspülen mit beiden Händen fest.
- Weichen Sie das Steingut zum Entfernen von angebackenen Speiseresten 15 bis 20 Minuten (oder so lange wie nötig) in heißer Spülmittellaugung ein, bevor Sie es in den Geschirrspüler geben.

Richtige Aufbewahrung

- Wenn Steingut zusammen mit metallischen Utensilien gelagert wird, kann die Steingutoberfläche beschädigt werden (Kratzer, Abplatzungen).
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Steingut-Backgeschirr von KitchenAid zur Aufbewahrung ineinanderstellen oder stapeln.

PFLEGE DES BAMBUSDECKELS

Allgemeine Pflege- und Gebrauchshinweise

- Verwenden Sie den Bambusdeckel zur Abdeckung der zugehörigen Backform.
- Bambusdeckel und Backformen passen in den entsprechenden Größen zusammen, doch die Deckel sind nicht luftdicht und schließen auch nicht auslaufsicher. Sie dienen ausschließlich dazu, ein Stapeln im Kühlschrank oder Schrank zu erleichtern. Zum dichten Verschließen der Form, z. B. für unterwegs, sind sie nicht geeignet.
- Der Bambusdeckel ist kühlenschrank-, jedoch nicht gefrierschrankgeeignet.
- Legen Sie den Bambusdeckel nicht auf, wenn Sie die Backform in den Backofen oder die Mikrowelle stellen. Der Deckel ist nicht backofen- oder mikrowelleneeignet!
- Nicht als Untersetzer verwenden!
- Der Bambusdeckel ist mit einem lebensmittelechten mineralischen Öl behandelt.
- Da Bambus ein natürliches Material ist, hat jeder Deckel eine individuelle Maserung.
- Den Bambusdeckel für eine lange Lebensdauer gelegentlich mit einem lebensmittelechten mineralischen Öl einreiben.

Reinigung des Bambusdeckels

- Der Bambusdeckel darf nur per Handwäsche gereinigt werden. Zum Reinigen den Deckel feucht abwischen und anschließend trocken nachwischen.

© 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.

Notre mission : vous aider à préparer de succulents petits plats pour votre famille et vos amis, des années durant. Afin de préserver l'efficacité et la longévité de vos plats en céramique, gardez toujours ce guide à portée de main. Il regorge de conseils d'utilisation et d'entretien. Car notre objectif n° 1 est votre satisfaction.

ATTENTION

- Utilisez des maniques ou des gants isolants pour manipuler des plats en grès chauds.
- Ne laissez jamais votre plat en grès chauffer sans surveillance.
- Les plats en grès résistent au four jusqu'à 260 °C.
- Pour éviter d'endommager votre plat en grès, ne le placez pas sur une table de cuisson ou directement sur la flamme, ni sous le gril.
- Les ustensiles en métal peuvent rayer le grès de manière irréversible. Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles en bois, en nylon ou en silicone.
- Le couvercle en bambou ne passe ni au four ni au micro-ondes.

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Pensez à les recycler correctement.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

Sources de chaleur

Le grès est uniquement adapté à une cuisson au four (hors gril) et au micro-ondes.

Utilisation générale

- Les plats en grès peuvent passer au four, au micro-ondes et au réfrigérateur. Toutefois, pour éviter tout choc thermique susceptible de les endommager, ne les passez pas directement d'un four chaud au réfrigérateur ou inversement.
- Les plats en grès peuvent être conservés au réfrigérateur.
- Les plats en grès conviennent pour cuire ou réchauffer des aliments au micro-ondes.
- Pour des résultats optimaux, versez une petite quantité de liquide ou de sauce au fond de votre plat en grès lorsque vous faites cuire de la viande.
- Le temps de cuisson peut varier lorsqu'on utilise un plat en grès. Surveillez la cuisson et ajustez la durée si nécessaire.
- Utilisez un dessous-de-plat avant de poser votre plat en grès chaud sur une surface non protégée.
- Pour éviter d'endommager votre plat en grès, ne le posez pas sur une surface froide ou mouillée lorsqu'il est chaud.

ENTRETIEN DE VOTRE PLAT EN GRÈS

Nettoyer votre plat en grès

- Laissez votre plat en grès refroidir à température ambiante et lavez-le soigneusement après chaque utilisation.
- Ne placez jamais un plat en grès chaud sous l'eau froide. Laissez d'abord le plat refroidir complètement.
- Ces plats en grès KitchenAid peuvent passer au lave-vaisselle, dans la partie supérieure ou inférieure. Pour des résultats optimaux, appliquez les cycles et produits recommandés par le fabricant du lave-vaisselle.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre plat en grès, il est conseillé de le laver à la main à l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez une éponge ou une lavette lorsque vous nettoyez votre plat en grès 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.
- Assurez-vous toujours que votre plat en grès est parfaitement propre et sec avant de le ranger.
- Notez que votre plat en grès peut devenir très glissant lorsque vous le lavez. Si le plat vous échappe des mains et se brise, les bords peuvent être extrêmement coupants et risquent de vous blesser. Nous vous recommandons de porter des gants en caoutchouc pour une meilleure préhension de votre plat lorsqu'il est glissant et savonneux. Posez toujours le plat au fond de l'évier lorsque vous le nettoyez, et tenez-le à deux mains pour le rincer.
- Pour décoller les résidus de nourriture, laissez tremper votre plat en grès dans de l'eau savonneuse très chaude pendant 15 à 20 minutes ou le temps nécessaire avant de le mettre au lave-vaisselle.

Ranger correctement votre plat en grès

- Des objets en métal rangés à côté de votre plat en grès peuvent rayer la surface ou l'ébrécher.
- Rangez votre plat en grès KitchenAid avec précaution.

ENTRETIEN DU COUVERCLE EN BAMBOU

Utilisation et entretien général

- Utilisez le couvercle en bambou pour couvrir votre plat.
- Les couvercles en bambou s'adaptent aux plats de taille correspondante, mais ne sont ni étanches ni hermétiques. Ils sont simplement conçus pour faciliter l'empilage dans votre réfrigérateur ou votre placard, mais pas pour une utilisation nomade.
- Le couvercle en bambou peut passer au réfrigérateur, mais pas au congélateur.
- Ne couvrez pas votre plat avec le couvercle en bambou lorsque vous le mettez au four ou au micro-ondes. Le couvercle ne passe ni au four ni au micro-ondes !
- N'utilisez pas le couvercle comme dessous-de-plat.
- Le couvercle en bambou a une finition à l'huile minérale adaptée au contact alimentaire.
- Tous les motifs de bois en bambou sont naturels et, par conséquent, uniques.
- Afin d'assurer la longévité du produit, enduire régulièrement avec de l'huile minérale.

Nettoyer le couvercle en bambou

- Le couvercle en bambou doit être lavé à la main uniquement. Nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon doux.

© 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 infinidad de deliciosos platos para sus familiares y amigos. Tenga esta guía siempre a mano para garantizar el rendimiento y la vida útil de sus utensilios de cerámica. En ella podrá conocer la mejor forma de utilizar y cuidar de su producto. Su satisfacción es nuestra máxima prioridad.

IMPORTANTE

- Utilice manoplas o guantes de horno para manipular la fuente de gres cuando esté caliente.
- Nunca deje la fuente de gres desatendida mientras esté en uso.
- Las fuentes de gres son aptas para el horno hasta 260 °C.
- Para evitar dañar la fuente de gres, no la utilice en una placa de cocina o sobre fuego, ni tampoco bajo la parrilla.
- Los utensilios de metal pueden rayar el gres de manera permanente. En su lugar, recomendamos utilizar utensilios de madera, nailon o silicona.
- La tapa de bambú no es apta para el horno ni para el microondas.

USO DE SU FUENTE DE GRES

Antes del primer uso

- Retire todas las etiquetas y materiales de embalaje. Recicle los residuos correctamente.
- Lave con agua caliente y jabón, enjuague y seque bien con un paño suave.

Fuentes de calor

El gres solo es apto para utilizarse en el horno (sin parrilla) y en el microondas.

Uso general

- Puede utilizar su fuente de gres en el horno, en el microondas y en el frigorífico. Sin embargo, para evitar que los cambios bruscos de temperatura dañen su fuente, no la introduzca en el frigorífico directamente del horno caliente o viceversa.
- Puede guardar la fuente de gres en el frigorífico.
- Puede utilizar la fuente de gres para cocinar o recalentar alimentos en el microondas.
- Para obtener mejores resultados, añada una pequeña cantidad de líquido o salsa en el fondo de su fuente cuando cocine carne.
- Cuando se utiliza una fuente de gres, el tiempo de cocción puede variar. Supervise la cocción y ajuste el tiempo en caso necesario.
- Utilice un salvamanteles antes de colocar la fuente de gres sobre una superficie no protegida.
- Para evitar posibles daños, no coloque la fuente de gres sobre una superficie fría o mojada cuando esté caliente.

CUIDADO DE SU FUENTE DE GRES

Limpieza de su fuente de gres

- Deje que la fuente de gres se enfríe a temperatura ambiente y lávela minuciosamente después de cada uso.
- No ponga la fuente de gres caliente bajo agua fría. Deje que se enfríe completamente.
- Esta fuente de gres KitchenAid es apta para el lavavajillas y puede colocarse tanto en la bandeja superior como en la inferior. Para obtener mejores resultados en el lavavajillas utilice los ciclos y detergentes para lavavajillas recomendados por el fabricante.
- Para alargar la vida útil de su fuente de gres, recomendamos que la lave a mano, con agua caliente y jabón.
- Utilice una esponja o un paño de cocina cuando limpie la fuente de gres a mano; evite utilizar limpiadores de horno, detergentes abrasivos, blanqueador con cloro, estropajos de nailon o lana de acero. Séquela a mano con un paño suave.
- Asegúrese siempre de que su fuente de gres esté perfectamente limpia y seca antes de guardarla.
- Tenga en cuenta que mientras la esté lavando, la fuente de gres puede volverse muy resbaladiza. Si se le escapa de las manos y se rompe, los bordes pueden ser extremadamente afilados y podrían cortarle. Por ello, recomendamos utilizar guantes de goma para poder sujetar mejor las superficies resbaladizas y jabonosas. Coloque siempre la fuente en la parte inferior del fregadero mientras la lava, y utilice las dos manos para aclararla.
- Para eliminar los restos de alimentos, sumerja la fuente de gres en agua caliente y jabón durante 15 o 20 minutos o el tiempo necesario antes de colocarla en el lavavajillas.

Almacenamiento correcto de su fuente de gres

- Almacenar la fuente de gres junto a objetos de metal puede causar arañazos o astillas en la superficie.
- Guarde su fuente de gres KitchenAid con cuidado.

CUIDADO DE SU TAPA DE BAMBÚ

Uso y cuidado general

- Utilice la tapa de bambú para cubrir la fuente.
- La tapa de bambú y la fuente del tamaño correspondiente van a juego, pero las tapas no son herméticas ni a prueba de fugas. Simplemente sirven como complemento para facilitar el apilamiento de las bandejas en su nevera o armario y no deben utilizarse como artículos para llevar.
- La tapa de bambú puede utilizarse en el frigorífico, pero no en el congelador.
- No cubra su fuente con la tapa de bambú cuando vaya a introducirla en el horno o en el microondas. ¡La tapa no es apta para el horno ni para el microondas!
- No la utilice como salvamantel.
- La tapa de bambú tiene un acabado de aceite mineral apto para los alimentos.
- Todos los patrones del bambú son naturales y, por tanto, únicos.
- Para garantizar su durabilidad, aplicar periódicamente aceite mineral.

Limpieza de su tapa de bambú

- Las tapas de bambú deben lavarse únicamente a mano. Límpiela con un paño húmedo y séquela con un paño suave.

© 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 helpen je met veel plezier om telkens weer de lekkerste maaltijden te bereiden voor je familie en vrienden. Houd deze gids bij de hand om een lange levensduur en optimale prestaties te garanderen voor je product. Zo kun je het op de best mogelijke manier gebruiken en onderhouden. Jouw tevredenheid komt bij ons op de eerste plaats.

BELANGRIJK

- Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten om je warme steengoed vast te nemen.
- Laat je steengoed nooit zonder toezicht achter bij gebruik.
- Steengoed is ovenbestendig tot 260 °C.
- Gebruik je steengoed nooit op een fornuis, op een open vuur of onder de grill om schade te voorkomen.
- Metalen keukengerei en bestek kan krassen maken in je steengoed. We raden dan ook aan om keukengerei uit hout, nylon of silicone te gebruiken.
- De bamboe deksels uit deze reeks zijn niet ovenbestendig en kunnen niet in de magnetron.

GEBRUIK VAN JE STEENGOED

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten. Recycleer ze op een correcte manier.
- Was je steengoed af met warm zeepwater en spoel af. Droog het vervolgens zorgvuldig af met een zachte doek.

Warmtebronnen

Steengoed is alleen geschikt voor gebruik in de oven (niet onder de grill) en in de magnetron.

Algemeen gebruik

- Steengoed is geschikt voor gebruik in de oven, de magnetron en de koelkast. Om schade door een thermische schok te voorkomen, raden we echter aan om je steengoed nooit direct uit een hete oven in de koelkast te zetten of omgekeerd.
- Steengoed is koelkastbestendig.
- Steengoed is geschikt om een maaltijd te bereiden of op te warmen in de magnetron.
- Verdeel wat bakvloeistof of saus over de bodem van je steengoed voor een optimaal resultaat bij het bereiden van vlees.
- De bereidingstijd kan variëren bij het gebruik van steengoed. Houd het gaarproces in de gaten en pas indien nodig de bereidingstijd aan.
- Gebruik altijd een onderlegger of onderzetter om je warme steengoed op een onbeschermde oppervlak te zetten.
- Zet je warme steengoed nooit op een koud of nat oppervlak om schade te voorkomen.

ONDERHOUD VAN JE STEENGOED

Reiniging

- Laat je steengoed na elk gebruik afkoelen aan de lucht en maak het grondig schoon.
- Dompel je warme steengoed nooit onder in koud water. Laat je steengoed volledig afkoelen.
- Dit steengoed van KitchenAid is vaatwasserbestendig en kan zowel in de bovenste als de onderste mand. Gebruik de door de fabrikant aanbevolen vaatwasmiddelen en -programma's voor het beste resultaat.
- Om de levensduur van je steengoed te verlengen raden we aan om het met de hand af te wassen met warm zeepwater.
- Was je steengoed af met een spons of vaatdoek en gebruik geen ovenreinigers, agressieve afwasproducten, chloorbleekmiddel, staalwol of nylon schuursponsjes. Droog je steengoed af met een zachte keukendoek.
- Controleer altijd of je steengoed helemaal schoon en droog is voor je het opbergt.
- Houd er rekening mee dat je steengoed erg glibberig kan worden tijdens het afwassen. Als het steengoed uit je handen glijdt en breekt, kunnen de randen erg scherp zijn en letsels veroorzaken. We raden daarom aan om rubberen handschoenen te dragen tijdens het afwassen: zo heb je meer grip op het glibberige zeepoppervlak. Zet je steengoed altijd op de bodem van de gootsteen tijdens het afwassen en houd het met beide handen vast tijdens het afspelen.
- Om hardnekkige bakresten te verwijderen raden we aan om je steengoed 15-20 minuten of zolang als nodig te laten weken alvorens het in de vaatwasser te zetten.

Opbergen

- Steengoed opbergen bij metalen gebruiksvorwerpen kan leiden tot krassen of beschadiging van oppervlak.
- Berg je steengoed van KitchenAid dan ook zorgvuldig op.

ONDERHOUD VAN HET BAMBOE DEKSEL

Algemeen gebruik en onderhoud

- Gebruik het bamboe deksel om je bakgerei af te dekken.
- Het bamboe deksel en het bakgerei van het bijhorende formaat passen op elkaar, maar de deksels zijn niet luchtdicht, noch lekvrij. Ze zorgen er louter voor dat het makkelijker is om het bakgerei te stapelen in uw koelkast of kast, en zijn niet geschikt om te gebruiken als 'on-the-go' product.
- Het bamboe deksel is geschikt voor gebruik in de koelkast, maar het is niet diepvriezerbestendig.
- Dek je bakgerei nooit af met het bamboe deksel bij gebruik in de oven of de magnetron. De bamboe deksels uit deze reeks zijn niet ovenbestendig en kunnen niet in de magnetron!
- Gebruik het deksel nooit als onderzetter.
- Het bamboe deksel is afgewerkt met voedselveilige minerale olie.
- De bamboe structuur is volledig natuurlijk en daardoor uniek.
- Voor een optimale levensduur moet u uw product geregeld met wat voedselveilige minerale olie inwrijven.

Reiniging

- De bamboe deksels uit deze reeks zijn alleen geschikt voor handwas. Maak het deksel schoon met een vochtige doek en droog het af met een zachte handdoek.

© 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.



Il nostro obiettivo è aiutarvi a creare ogni giorno pasti deliziosi per la famiglia e gli amici. Per garantire alle vostre ceramiche una vita lunga e ottime prestazioni, conservate questo libretto a portata di mano. Avrete a disposizione i consigli migliori per l'utilizzo e la manutenzione del vostro prodotto. La vostra soddisfazione è il nostro obiettivo n. 1.

IMPORTANTE

- Utilizzare presine o guanti da forno per afferrare tegami di gres roventi.
- Non lasciare mai pentole in gres incustodite sui fornelli.
- Le pentole in gres sono adatte per la cottura in forno fino a 260 °C.
- Per evitare di danneggiare il gres, non utilizzare su fornello o fiamma diretta né sotto il grill del forno.
- Gli utensili di metallo possono causare graffi permanenti sul gres. Consigliamo l'utilizzo di utensili di legno, nylon o silicone.
- Il coperchio di bambù non è adatto per la cottura in forno o nel microonde.

UTILIZZO DEL GRES

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le etichette. Vi invitiamo a differenziare correttamente i rifiuti.
- Lavare con acqua tiepida e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido.

Fonti di calore

Il gres è adatto unicamente per la cottura in forno (senza grill) e nel microonde.

Utilizzo generale

- Le pentole in gres sono adatte all'utilizzo in forno, nel microonde e in frigorifero, tuttavia, per evitare possibili danni dovuti a shock termico, non porre pentole in gres direttamente in frigorifero non appena estratte dal forno caldo e viceversa.
- Le pentole in gres sono adatte all'utilizzo in frigorifero.
- Le pentole in gres sono adatte per cucinare o scaldare nel microonde.
- Per risultati ottimali, aggiungere una piccola quantità di liquido o salsa sul fondo del pentole in gres quando si cucinano le carni.
- Quando si utilizzano pentole in gres, i tempi di cottura possono variare. Controllare e regolare il tempo di cottura secondo quanto è necessario.
- Utilizzare un sottopentola o una presina sopra una superficie non protetta prima di poggiarvi pentole in gres roventi.
- Per evitare possibili danni, non appoggiare le pentole in gres roventi su superfici fredde o umide.

MANUTENZIONE DELLE PENTOLE IN GRES

Pulizia delle pentole in gres

- Lasciare raffreddare le pentole in gres all'aria e pulirle attentamente dopo ogni uso.
- Non mettere una pentola in gres rovente sotto il getto dell'acqua fredda. Lasciare raffreddare completamente la pentola in gres.
- Queste pentole in gres KitchenAid sono adatte all'uso in lavastoviglie e possono essere posizionate nel cestello inferiore. Per risultati ottimali in lavastoviglie, utilizzare il detersivo e i programmi indicati dal produttore.
- Per prolungare la vita di una pentola in gres, si consiglia di lavarla a mano con acqua calda e detersivo.
- Utilizzare una spugna o un panno per i piatti per lavare la pentola in gres 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.
- Accertarsi sempre che le pentole in gres siano pulite e del tutto asciutte prima di riporle.
- Prestare attenzione che mentre si lavano, le pentole in gres possono essere molto scivolose. Se il pezzo dovesse scivolare dalle mani e rompersi, i bordi possono essere estremamente affilati e causare ferimenti. Consigliamo di indossare guanti di gomma che facilitano la presa quando la superficie è insaponata. Appoggiare sempre il pezzo al fondo del lavello durante il lavaggio e poi prenderlo con due mani per sciacquarlo.
- Per rimuovere i resti di cibo, immergere le pentole in gres in acqua bollente con detersivo per 15 - 20 minuti, o quanto necessario, prima di metterle in lavastoviglie.

Riporre correttamente le pentole in gres

- Se si ripongono le pentole in gres insieme a quelle di metallo possono verificarsi graffi o scheggiature sulla superficie.
- Prestare attenzione nel riporre le pentole in gres KitchenAid.

MANUTENZIONE DEL COPERCHIO IN BAMBÙ

Uso generale e manutenzione

- Utilizzare il coperchio in bambù per coprire la teglia.
- Il coperchio in bambù può essere ben combinato con la teglia delle dimensioni corrispondenti, ma i coperchi non sono ermetici né a tenuta stagna. Servono unicamente a facilitare lo stoccaggio in frigo o nei pensili e non dovrebbero essere usati come oggetti per il trasporto del cibo.
- Il coperchio di bambù è adatto per l'uso in frigorifero ma non in congelatore.
- Non coprire la teglia con il coperchio di bambù quando la si pone nel forno o nel microonde. Il coperchio non è adatto per la cottura in forno né nel microonde!
- Non utilizzare come sottopentola.
- Il coperchio di bambù è trattato con olio minerale per uso alimentare.
- Le venature del bambù sono naturali e pertanto uniche.
- Per garantire la longevità, strofinare occasionalmente con olio minerale per uso alimentare.

Pulizia del coperchio in bambù

- I coperchi in bambù si devono lavare unicamente a mano. Pulire con un panno umido e asciugare con un panno morbido.

© 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 bestræber os på at hjælpe dig med at skabe alle tiders lækre måltider til familie og venner. Med denne vejledning i baghånden sikrer du din keramik de bedste egenskaber og en lang levetid. Så ved du altid, hvordan du bedst bruger og plejer dit produkt. Vores primære mål er at gøre dig tilfreds.

VIGTIGT

- Brug grydelapper eller grillhandsker til håndtering af varmt stentøj.
- Efterlad aldrig stentøj uden opsyn, mens det er i brug.
- Stentøj er ovnfast op til 260 °C.
- For at undgå skade på stentøjet må det ikke anvendes på et komfur eller over direkte ild. Må ikke anvendes under grillen.
- Metalredskaber kan forårsage permanente ridser på stentøjet. Vi anbefaler brug af redskaber af træ, nylon eller silikone.
- Bambuslåget er ikke ovnfast og må ikke anvendes i mikrobølgeovn.

SÅDAN BRUGER DU DIT STENTØJ

Før første brug

- Fjern al emballage og alle etiketter. Husk at bortskaffe miljøvenligt.
- Vask stentøjet i varmt sæbevand. Skyl, og tør grundigt med en blød klud.

Varmekilder

Stentøj er kun egnet til ovn (ikke grill) og mikrobølgeovn.

Generel anvendelse

- Stentøj kan anvendes i ovn og mikrobølgeovn og sættes i køleskab, men for at undgå eventuel skade på grund af termisk chok må stentøj ikke sættes direkte i køleskabet fra en varm ovn eller omvendt.
- Stentøj kan opbevares i køleskab.
- Stentøj kan anvendes til madlavning eller genopvarmning i mikrobølgeovn.
- For at opnå de bedste resultater kan du tilsætte en lille mængde væske eller sauce i bunden af dit stentøj, når du tilbereder kødretter.
- Tilberedningstiden kan variere, når du bruger stentøj. Hold øje og juster tilberedningstiden efter behov.
- Brug en bordskåner, når du sætter varmt stentøj på en ubeskyttet overflade.
- For at undgå eventuel skade må du ikke stille varmt stentøj på en kold eller våd overflade.

PLEJE AF DIT STENTØJ

Rengøring af stentøj

- Lad dit stentøj lufttørre, og rengør det omhyggeligt, hver gang det har været i brug.
- Kom ikke varmt stentøj under koldt vand. Lad stentøjet køle helt ned.
- Dette KitchenAid-stentøj tåler opvaskemaskine og kan anbringes i øverste eller nederste kurv. For at få det bedste resultat i opvaskemaskinen bør du følge producentens anbefalinger med hensyn til opvaskemidler og programmer.
- For at forlænge levetiden for dit stentøj anbefaler vi, at du vasker det i hånden med varmt sæbevand.
- Brug en svamp eller karklud, når du rengør stentøj. Brug ikke ovenrens, skrappere rengøringsmidler, klorin eller blegemidler, ståluld eller nylonkuresvampe. Tør stentøjet med et blødt viskestykke.
- Sørg altid for at rengøre og tørre stentøjet grundigt, inden du sætter det på plads.
- Vær opmærksom på, at stentøj kan blive meget glat, når det vaskes af. Hvis stentøjet glider fra dig og går itu, kan kanterne være meget skarpe og forvolde skade. Vi anbefaler brug af gummihandsker, så du har et fast greb om den sæbeglatte overflade. Sørg altid for, når du vasker stentøjet, at det hviler på bunden af køkkenvasken, og brug begge hænder, når du skyller det af.
- For at opløse madrester, der har brændt sig fast, skal du lade stentøjet ligge i blød i varmt sæbevand i 15-20 minutter eller efter behov, før du sætter det i opvaskemaskinen.

Opbevar dit stentøj korrekt

- Opbevaring af stentøj sammen med metalredskaber kan forårsage ridser eller hak i overfladen.
- Vær forsigtig, når du sætter dit KitchenAid-stentøj ind i hinanden.

PLEJE AF DIT BAMBUSLÅG

Almindelig pleje og brug

- Brug bambuslåget til at dække din form med.
- Bambuslåget og den form, der passer til det i størrelsen, hører sammen, men lågene er hverken lufttætte eller lækagesikre. De tjener kun som et tilbehør, der gør det lettere at stable formene i skabet eller køleskabet. De bør ikke anvendes, når man er på farten.
- Bambuslåget tåler køleskab, men ikke fryser.
- Dæk ikke formen med bambuslåget, når den sættes i ovnen eller i mikrobølgeovnen. Låget er ikke ovnfast og tåler heller ikke mikrobølgeovn!
- Må ikke bruges som bordskåner.
- Bambuslågets overflade er behandlet med en fødevarerodkendt mineralsk olie.
- Alle mønstre i bambustræet er naturlige og derfor unikke.
- For at sikre en lang levetid smøres låget af og til med mineralsk olie.

Rengøring af bambuslåget

- Bambuslåg må kun vaskes i hånden. Rengør med en fugtig klud, og tør med et blødt viskestykke.

© 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.



Haluamme auttaa sinua valmistamaan aina herkullisia ruokia, joista voit nauttia perheen ja ystävien kanssa. Pidä tämä opas käden ulottuvilla varmistaaksesi, että keramiikka-astiasi toimii hyvin ja pitkään. Ovit käyttämään tuotettasi ja huolehtimaan siitä parhaalla mahdollisella tavalla. Tyytyväisyytesi on tärkein tavoitteemme.

TÄRKEÄÄ

- Käytä patalappuja tai -hanskoja, kun käsittelet kuumaa kivikeramiikkaa.
- Älä jätä kivikeramiikka-astiaa valvomatta, kun se on käytössä.
- Kivikeramiikka on uuninkestävää 260 °C:een saakka.
- Vaurioiden välttämiseksi älä käytä kivikeramiikka-astiaa liedellä, suoraan liekin päällä tai grillissä.
- Metalliset keittiövälineet voivat aiheuttaa pysyviä naarmuja kivikeramiikan pintaan. Suosittelemme puisia, nailonisia tai silkkonisia keittiövälineitä.
- Bambukantta ei saa laittaa uuniin eikä mikroaaltouuniin.

KIVIKERAMIikka-ASTIAN KÄYTTÄMINEN

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja laput. Kierrätä ne asianmukaisesti.
- Pese astia lämpimällä tiskivedellä, huuhtele ja kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.

Lämmönlähteet

Kivikeramiikkaa voi käyttää vain uunissa ja mikroaaltouunissa (ei grillissä).

Yleiset käyttöohjeet

- Kivikeramiikkaa voi käyttää uunissa ja mikroaaltouunissa sekä säilyttää jääkaapissa, mutta mahdollisten lämpöshokin aiheuttamien vaurioiden välttämiseksi älä siirrä kivikeramiikka-astiaa suoraan kuumasta uunista jääkaappiin tai toisin päin.
- Kivikeramiikka-astiaa voi säilyttää jääkaapissa.
- Kivikeramiikka-astiaa voi käyttää ruoan valmistamiseen ja lämmittämiseen mikroaaltouunissa.
- Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi lisää tilkka nestettä tai kastiketta kivikeramiikka-astian pohjalle, kun kypsennät lihaa.
- Kivikeramiikka-astiaa käytettäessä kypsennysaika saattaa vaihdella. Seuraa ruoan valmistumista ja säädä kypsennysaikaa tarpeen mukaan.
- Älä laske kivikeramiikka-astiaa suojaamattomalle pinnalle, vaan käytä astian alla patalappuja tai pannunalusta.
- Vahinkojen välttämiseksi älä aseta kuumaa kivikeramiikka-astiaa kylmälle tai märälle pinnalle.

KIVIKERAMIikka-ASTIAN HOITO

Kivikeramiikan puhdistaminen

- Anna kivikeramiikka-astian jäähtyä ja puhdista se huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä huuhtelee kuumaa kivikeramiikka-astiaa kylmällä vedellä. Anna kivikeramiikka-astian jäähtyä kokonaan.
- Tämä KitchenAid-kivikeramiikka-astia on astianpesukoneen kestävä, ja sen voi pestä joko koneen ylä- tai alatasolla. Parhaan puhdistustuloksen astianpesukoneessa saat käyttämällä valmistajan suosittelemia konetiskiaineita ja pesuohjelmia.
- Kivikeramiikka-astian käyttöä pidentämiseksi astia kannattaa pestä käsin lämpimällä tiskivedellä.
- Käytä käsinpesuun pesusientä tai -liinaa. Älä käytä uuninpuhdistusainetta, hankaavia pesuaineita, klooripitoisia valkaisuaineita, teräsvillaa äläkä nailonisia hankaussieniä. Kuivaa astia käsin pehmeällä pyyhkeellä.
- Varmista aina ennen kivikeramiikka-astian säilytystä, että se on puhdas ja kuiva.
- Huomathan, että kivikeramiikka voi olla pestäessä erittäin liukasta. Jos astia lipeää käsistäsi ja menee rikki, sen reunat saattavat olla todella teräviä ja aiheuttaa vammoja. Suosittelemme kumihanskoja, joilla liukkaasta, saippuaisesta pinnasta saa paremman otteen. Aseta astia aina pesualtaan pohjalle ja pese kaksin käsin.
- Jos astian pintaan on kypsentyessä tarttunut kiinni ruokaa, anna kivikeramiikka-astian liota kuumassa tiskivedessä 15–20 minuuttia tai tarvittavan ajan ennen astianpesukoneeseen laittamista.

Kivikeramiikka-astian oikeaoppinen säilytys

- Kivikeramiikkaa ei kannata säilyttää metallisten keittiövälineiden kanssa, sillä ne voivat aiheuttaa naarmuja tai nirhamia astian pintaan.
- Ole huolellinen asettaessasi KitchenAid-kivikeramiikka-astioita sisäkkäin.

BAMBUKANNEN HOITO

Yleiset käyttö- ja hoito-ohjeet

- Bambukansi sopii paistovuokaan.
- Bambukansi sopii yhteen vastaavan kokoisen paistovuoan kanssa, mutta kannet eivät ole ilma- tai nestetiiviitä. Niiden tarkoitus on helpottaa vuokien pinoamista jääkaapissa tai kaapissa eikä niitä tule käyttää kuljetukseen.
- Bambukansi kestää säilytystä jääkaapissa mutta ei pakastimessa.
- Älä peitä paistovuokaa bambukannella, kun laitat astian uuniin tai mikroaaltouuniin. Kansi ei kestä uunin eikä mikroaaltouunin!
- Älä käytä kantta pannunalusena.
- Bambukansi on käsitelty elintarvikkeeseen soveltuvalla mineraaliöljyllä.
- Kaikki bambukuviot ovat luonnollisia ja siksi ainutlaatuisia.
- Käyttöä pidentämiseksi suositellaan aika ajoin käsittelyä elintarvikkeeseen soveltuvalla mineraaliöljyllä.

Bambukannen puhdistaminen

- Bambukannen voi pestä vain käsin. Puhdista se kostealla liinalla ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä.

© 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.

Predano radimo kako bismo vam pomogli da svojoj obitelji i prijateljima tijekom vremena spremite nebrojena ukusna jela. Kako biste pomogli osigurati dugotrajnost i učinkovitost svoje keramike, držite ove upute pri ruci. Iz njih ćete naučiti kako na najbolji način koristiti i brinuti se za svoj proizvod. Vaše zadovoljstvo naš je glavni cilj.

VAŽNO

- Kad rukujete vrućim vatrostralnim posuđem koristite držače za lonac ili rukavice za pećnicu.
- Vatrostralno posuđe nikad ne ostavljajte bez nadzora dok se koristi.
- Vatrostralno posuđe sigurno je za upotrebu u pećnici do 260 °C.
- Radi izbjegavanja oštećenja vatrostralnog posuđa, nemojte ga koristiti na pločama za kuhanje ili izravnom plamenu. I nemojte ga koristiti na roštilju.
- Metalni pribor može na vatrostralnom posuđu ostaviti trajne ogrebotine. Preporučujemo upotrebu drvenog, najlonskog ili silikonskog pribora.
- Poklopac od bambusa nije siguran za upotrebu u pećnici ili mikrovalnoj pećnici.

UPOTREBA VATROSTALNOG POSUĐA

Prije prve upotrebe

- Uklonite sav ambalažni materijal i etikete. Ispravno ga odložite.
- Operite u toploj vodi sa sapunicom i temeljito osušite mekanom krpom.

Izvori topline

Vatrostralno posuđe prikladno je samo za upotrebu u pećnici (ne na roštilju) i u mikrovalnoj pećnici.

Opća upotreba

- Vatrostralno posuđe sigurno je za upotrebu u pećnici, mikrovalnoj pećnici i hladnjaku. Međutim, kako biste izbjegli moguća oštećenja od toplinskog udara, nemojte vatrostralno posuđe ravno iz vruće pećnice stavljati u hladnjak i obrnuto.
- Vatrostralno posuđe može se pohraniti u hladnjak.
- Vatrostralno posuđe sigurno je za kuhanje ili podgrijavanje u mikrovalnoj pećnici.
- Za najbolje rezultate, dodajte malu količinu tekućine ili umaka na dno vatrostralnog posuđa kad kuhate s mesom.
- Vrijeme pečenja može se razlikovati kad koristite vatrostralno posuđe. Pratite i prema potrebi podesite vrijeme kuhanja.
- Koristite vruću podlogu ili podmetač prije stavljanja vrućeg vatrostralnog posuđa na nezaštićenu površinu.
- Kako biste izbjegli moguće oštećenje, vatrostralno posuđe nemojte stavljati na hladnu ili mokru površinu.

NJEGA VATROSTALNOG POSUĐA

Čišćenje vatrostralnog posuđa

- Ostavite vatrostralno posuđe da se ohladi na zraku i detaljno ga očistite poslije svake upotrebe.
- Vatrostralno posuđe nikad ne stavljajte pod hladnu vodu. Pustite da se vatrostralno posuđe sasvim ohladi.
- Ovo KitchenAid vatrostralno posuđe sigurno je za pranje u perilici posuđa i može se staviti u gornju ili donju ladicu. Za najbolje rezultate u perilici posuđa, upotrebjavajte deterdžente i cikluse pranja koje je preporučio proizvođač.
- Kako biste produljili vijek trajanja svog vatrostralnog posuđa, preporučuje se ručno pranje toplom vodom i sapunicom.
- Vatrostralno posuđe čistite spužvom ili krpom za pranje; nemojte upotrebjavati sredstva za čišćenje pećnica, jake deterdžente, klor, čeličnu vunu ni najlonsku žicu za struganje posuđa. Obrisite ga mekanom krpom.
- Uvijek provjerite je li vatrostralno posuđe čisto i suho prije nego ga pohranite.
- Imajte na umu da tijekom pranja vatrostralno posuđe može postati jako klizavo. Ako vam ispadne iz ruke i razbije se, rubovi mogu biti jako oštri i mogli bi vas ozlijediti. Preporučujemo da nosite gumene rukavice koje će bolje prianjati uz klizavu, sapunastu površinu. Tijekom pranja uvijek posuđe naslonite na dno sudopera i držite objema rukama tijekom ispiranja.
- Kako biste uklonili zapečenu hranu, vatrostralno posuđe namačite u vrućoj vodi sa sapunicom 15 do 20 minuta (ili više prema potrebi) prije nego ga stavite u perilicu posuđa.

Pravilno pohranjivanje vatrostralnog posuđa

- Pohrana vatrostralnog posuđa zajedno s metalnim priborom može prouzročiti ogrebotine ili okrnuti površinu.
- Pazite kod spremanja KitchenAid vatrostralnog posuđa.

NJEGA POKLOPCA OD BAMBUSA

Opća njega i upotreba

- Poklopac od bambusa koristite za pokrivanje posude za pečenje.
- Poklopac od bambusa i posuda za pečenje odgovarajuće veličine osmišljavaju se za zajedničku upotrebu, ali poklopci nisu ni hermetični ni zaštićeni od curenja. Služe naprosto kao dodatak za jednostavnije slaganje u hladnjaku ili ormariću i ne bi se trebali upotrebljavati za prenošenje hrane.
- Poklopac od bambusa može se koristiti u hladnjaku, ali se ne smije staviti u zamrzivač.
- Posudu za pečenje nemojte pokrivati poklopcem od bambusa kad je stavljate u pećnicu ili u mikrovalnu pećnicu. Poklopac nije siguran za upotrebu u pećnici ili mikrovalnoj pećnici!
- Nemojte upotrebljavati kao podmetač.
- Poklopac od bambusa premazan je mineralnim uljem sigurnim za hranu.
- Svi su uzorci bambusa prirodni i, stoga, jedinstveni.
- Za jamčenje dugotrajnosti povremeno protirajte mineralnim uljem sigurnim za hranu.

Čišćenje poklopca od bambusa

- Poklopci od bambusa smiju se prati samo ručno. Čistite ih vlažnom krpom i osušite mekanom krpom.

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

Vi er engasjerte i å hjelpe deg med å lage et helt liv med deilige måltider for familie og venner. Ha denne veiledningen tilgjengelig for å sikre levetiden og resultatene til keramikken din. Den inneholder informasjon om den beste måten å bruke og ta vare på produktet ditt. Å gjøre deg tilfreds er vårt viktigste mål.

VIKTIG

- Bruk grytekluter eller stekevotter når du håndterer varmt steintøy.
- La aldri steintøy være uten tilsyn når det er i bruk.
- Steintøy er ousikkert opp til 260 °C.
- For å unngå skade på steintøyet må du ikke bruke det på koketopp eller over direkte flamme. Må ikke brukes under grillen.
- Metallredskaper kan forårsake permanente riper på steintøy. Vi anbefaler bruk av kjøkkenredskaper av tre, nylon eller silikon.
- Bambuslokket må ikke brukes i ovn eller mikrobølgeovn.

BRUK AV STEINTØY

Før førstegangs bruk

- Fjern alle emballasjematerialer og etiketter. Resirkuler avfallet på riktig måte.
- Vask i varmt såpevann, og skyll og tork grundig med en myk klut.

Varmekilder

Steintøy er kun egnet for stekeovn (uten grill) og mikrobølgeovn.

Generell bruk

- Steintøy er trygt å bruke i ovnen, mikrobølgeovnen og kjøleskapet, men for å unngå mulig skade fra termisk støt må du ikke plassere steintøy fra en varm ovn i kjøleskapet eller omvendt.
- Steintøy kan oppbevares i kjøleskapet.
- Steintøy kan brukes til matlaging eller oppvarming i mikrobølgeovn.
- Tilsett en liten mengde væske eller saus i bunnen av steintøyet når du tilbereder kjøtt for best resultat.
- Steketiden kan variere når du bruker steintøy. Overvåk og juster steketiden etter behov.
- Bruk gryteunderlag før du setter varmt steintøy på en ubeskyttet overflate.
- Ikke plasser varmt steintøy på en kald eller våt overflate for å unngå mulig skade.

VEDLIKEHOLD AV STEINTØY

Rengjøring av steintøy

- La steintøyet luftkjøles, og rengjør det grundig etter hver bruk.
- Ikke hold varmt steintøy under kaldt vann. La steintøyet avkjøles helt.
- Dette KitchenAid-steintøyet kan vaskes i oppvaskmaskin og kan plasseres på øvre eller nedre stativ. Bruk produsentens anbefalte oppvaskmidler og sylkuser for best resultat i oppvaskmaskinen.
- Håndvask med varmt såpevann anbefales for å forlenge levetiden til steintøyet.
- Bruk en svamp eller oppvaskklut når du rengjør steintøy. Ikke bruk ovenrengjøringsmidler, sterke vaskemidler, klorblekemiddel, stålull eller skrubbeputer av nylon. Håndtørk med et mykt håndkle.
- Forsikre deg om at steintøyet er rent og grundig tørket før du setter det bort.
- Vær oppmerksom på at når du vasker steintøyet, kan det bli veldig glatt. Hvis produktet glir ut av hånden din og går i stykker, kan kantene være ekstremt skarpe og forårsake personskaade. Vi anbefaler at du bruker gummihansker som kan hjelpe deg med å gripe den glatte, innsåpede overflaten. La alltid produktet hvile i bunnen av vasken mens du vasker det, og bruk to hender når du skyller.
- Bløtlegg steintøy i varmt såpevann i 15 til 20 minutter eller etter behov før du setter det i oppvaskmaskinen for å fjerne fastbrente matrester.

Riktig oppbevaring av steintøy

- Oppbevaring av steintøy sammen med metallredskaper kan forårsake riper eller hakk i overflaten.
- Vær forsiktig når du pakker bort KitchenAid-steintøy.

VEDLIKEHOLD AV BAMBUSLOKKET

Generelt vedlikehold og bruk

- Bruk lokket til å dekke formen.
- Bambuslokket og formen i tilsvarende størrelse passer sammen, men lokkene er verken lufttette eller lekkasjesikre. De er kun ment som et tillegg for å lette stabling i kjøleskap eller skap. De skal ikke brukes til transport.
- Bambuslokket kan oppbevares i kjøleskap, men kan ikke legges i fryseren.
- Ikke dekk formen med bambuslokket når du setter det i ovnen eller mikrobølgeovnen. Bambuslokket må ikke brukes i ovn eller mikrobølgeovn.
- Må ikke brukes som gryteunderlag.
- Bambuslokket er behandlet med matsikker mineralolje.
- Alle bambusmønstre er naturlige og derfor unike.
- Gni av og til med matsikker mineralolje for å sikre lang levetid.

Rengjøring av bambuslokket

- Bambuslokk tåler kun håndvask. Rengjør med en fuktig klut og tork med et mykt håndkle.

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



Vi har föresatt oss att hjälpa dig att skapa en ändlös rad av utsökta måltider för familj och vänner. Ha alltid den här guiden till hands som hjälp för att garantera din keramikprodukts livslängd och prestanda. Här kan du läsa om hur du bäst använder och sköter din produkt. Det viktigaste för oss är att du är nöjd.

VIKTIGT

- Använd grytlappar eller ugnsvantar när du hanterar varmt stengods.
- Lämnna aldrig stengods utan uppsikt när det används.
- Stengods är ugnsäkert upp till 260 °C.
- Använd inte på en spishäll, med direkt låga eller under grillen för att undvika skada på stengodsset.
- Metallredskap kan orsaka permanenta repor på stengods. Vi rekommenderar att redskap i trä, nylon eller silikon används.
- Bambulock är inte ugns- och mikrovågsäkra.

HUR DU ANVÄNDER DITT STENGODS

Före första användningen

- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla etiketter. Återvinn på lämpligt sätt.
- Diska i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka grundligt med en mjuk trasa.

Värmekällor

Stengods lämpar sig endast för användning i ugn (ej grill) och mikrovågsugn.

Användning – Allmänt

- Stengods kan användas i ugn, mikrovågsugn och kylskåp. För att undvika eventuell skada till följd av värmechock bör du dock inte ställa in stengods från en varm ugn i kylskåpet eller omvänt.
- Stengods kan förvaras i kylskåp.
- Stengods klarar tillagning eller uppvärmning i mikrovågsugn.
- Tillsätt en liten mängd vätska eller sås i botten av ditt stengods när du tillagar kött för bästa resultat.
- Stektiden kan variera när stengods används. Var uppmärksam och anpassa tillagningstiden om så behövs.
- Lägg ett grytunderlägg eller en grytlapp under innan du ställer varmt stengods på en oskyddad yta.
- För att undvika eventuell skada bör du inte ställa varmt stengods på en kall eller våt yta.

HUR DU SKÖTER DITT STENGODS

Rengöring av stengods

- Låt stengodsset luft svalna och rengör grundligt efter varje användning.
- Spola inte varmt stengods med kallt vatten. Låt stengodsset svalna helt.
- Det här KitchenAid-stengodsset tål maskindisk och kan ställas i över- eller underkorgen. Använd tillverkarens rekommenderade maskindiskmedel och program för bästa resultat i diskmaskin.
- För att förlänga ditt stengods livslängd rekommenderas handdisk i varmt vatten med diskmedel.
- Använd en svamp eller disktrasa när du rengör stengods för hand. Använd inte ugnsrengörare, starka rengöringsmedel, klorblekmedel, stålull eller skrubbsvampar av nylon. Handtorka med en mjuk handduk.
- Se alltid till att ditt stengods är rent och helt torrt innan du ställer undan det.
- Observera att stengods kan bli mycket halt när det diskas. Om produkten skulle glida ur dina händer och gå sönder kan kanterna bli ytterst vassa och orsaka skada. Vi rekommenderar att du använder gummihandskar, som ger bättre grepp på den hala, såpiga ytan. Vila alltid produkten mot diskhons botten när du diskas, och använd båda händer när du sköljer.
- För att få bort fastbrända livsmedel ställer du stengodsset i blöt i varmt vatten med diskmedel i 15–20 minuter, eller så länge det behövs, innan du ställer in det i diskmaskinen.

Korrekt förvaring av stengods

- Om stengods förvaras tillsammans med metallredskap kan det orsaka repor eller hack i ytan.
- Var försiktig när du ställer ett KitchenAid-stengods i ett annat.

HUR DU SKÖTER DITT BAMBULOCK

Skötsel och användning – Allmänt

- Använd bambulocket för att täcka din ugnform.
- Bambulocket och ugnformen i motsvarande storlek passar ihop men locken är varken lufttäta eller läcksäkra. De är endast till för att underlätta stapling i kylskåp eller köksskåp och ska inte användas för transport av innehållet.
- Bambulocket tål kylskåp men kan inte användas i frysen.
- Täck inte din ugnform med bambulocket när du ställer in den i ugnen eller mikrovågsugnen. Locket är inte ugns- och mikrovågsäkert!
- Använd inte som grytunderlägg.
- Bambulocket är behandlat med livsmedelssäker mineralolja.
- Alla mönster i bambun är naturliga och därför unika.
- För att förlänga produktens livstid bör du då och då behandla blocket med mineralolja.

Rengöring av bambulock

- Bambulock tål endast handdisk. Rengör med en fuktig trasa och torka med en mjuk handduk.

© 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.



Αποστολή μας είναι να σας βοηθάμε να δημιουργείτε υπέροχα γεύματα για την οικογένεια και τους φίλους σας μια ολόκληρη ζωή. Για να διασφαλίσετε τη μεγάλη διάρκεια ζωής και απόδοση των κεραμικών σκευών σας, έχετε πρόχειρο αυτόν τον οδηγό. Θα σας βοηθήσει να χρησιμοποιείτε και να φροντίζετε το προϊόν σας με τον καλύτερο τρόπο. Η ικανοποίησή σας είναι ο νούμερο 1 στόχος μας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Χρησιμοποιείτε πιάστρες ή γάντια φούρνου, όταν χειρίζεστε καυτά σκεύη από ψαμμίτη.
- Μην αφήνετε ποτέ τα σκεύη από ψαμμίτη χωρίς επίβλεψη, ενόσω τα χρησιμοποιείτε.
- Τα σκεύη από ψαμμίτη είναι κατάλληλα για φούρνο έως τους 260°C.
- Για να μην προκληθεί ζημιά στα σκεύη από ψαμμίτη, μην τα χρησιμοποιείτε σε μαγειρικές εστίες ή σε γυμνή φλόγα, ούτε στο γκριλ.
- Τα μεταλλικά εργαλεία κουζίνας μπορεί να προκαλέσουν κόμμιες γρατσουνιές στα σκεύη από ψαμμίτη. Συνιστούμε τη χρήση εργαλείων κουζίνας από ξύλο, νάιλον ή σιλικόνη.
- Το καπάκι από μπαμπού δεν είναι κατάλληλο για φούρνο ούτε για φούρνο μικροκυμάτων.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ ΣΑΣ ΑΠΟ ΨΑΜΜΙΤΗ

Πριν από την πρώτη χρήση

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

Πηγές θερμότητας

Τα σκεύη από ψαμμίτη είναι κατάλληλα για χρήση μόνο σε φούρνο (όχι γκριλ) και σε φούρνο μικροκυμάτων.

Γενική χρήση

- Τα σκεύη από ψαμμίτη είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο, φούρνο μικροκυμάτων και ψυγείο, αλλά, για να αποφευχθεί ενδεχόμενη ζημιά από θερμικό σοκ, μην τοποθετείτε τα σκεύη από ψαμμίτη κατευθείαν από τον φούρνο στο ψυγείο ή το αντίστροφο.
- Τα σκεύη από ψαμμίτη μπαίνουν στο ψυγείο.
- Τα σκεύη από ψαμμίτη είναι ασφαλή για να μαγειρεύετε σε αυτά και να ζεσταίνετε φαγητό στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, προσθέστε μια μικρή ποσότητα υγρού ή σάλτσας στον πάτο των σκευών σας όταν μαγειρεύετε κρέας.
- Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να ποικίλλει όταν χρησιμοποιείτε σκεύη από ψαμμίτη. Παρακολουθείτε το φαγητό και ρυθμίζετε τον χρόνο μαγειρέματος αναλόγως.
- Χρησιμοποιείτε μια πιάστρα ή βάση για ζεστά σκεύη, όταν τοποθετείτε καυτά σκεύη από ψαμμίτη σε μη προστατευμένη επιφάνεια.
- Για να αποφευχθεί ενδεχόμενη ζημιά, μην τοποθετείτε καυτά σκεύη από ψαμμίτη σε κρύες ή υγρές επιφάνειες.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΣΚΕΥΩΝ ΑΠΟ ΨΑΜΜΙΤΗ

Καθαρισμός σκευών από ψαμμίτη

- Αφήνετε τα σκεύη από ψαμμίτη να κρυώσουν και καθαρίζετε τα σχολαστικά μετά από κάθε χρήση.
- Μη βάζετε ζεστά σκεύη από ψαμμίτη κάτω από κρύο νερό. Αφήνετε τα σκεύη από ψαμμίτη να κρυώσουν εντελώς.
- Αυτό το σκεύος από ψαμμίτη της KitchenAid πλένεται στο πλυντήριο πιάτων και μπορεί να τοποθετηθεί στο επάνω ή στο κάτω ράφι. Για καλύτερα αποτελέσματα στο πλυντήριο πιάτων, χρησιμοποιείτε τα απορρυπαντικά και προγράμματα πλυντηρίου πιάτων που συνιστά ο κατασκευαστής.
- Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής του σκεύους σας από ψαμμίτη, συνιστάται το πλύσιμο στο χέρι με ζεστό νερό και σαπούνι.
- Χρησιμοποιείτε σφουγγαράκι ή πανάκι, όταν πλένετε στο χέρι τα σκεύη από ψαμμίτη. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, σκληρά απορρυπαντικά, χλωρίνη, ασπάλωμαλλο ή πράσινο σφουγγαράκι κουζίνας. Σκουπίζετε τα σκεύη με μια μαλακή πετσέτα.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι τα σκεύη σας από ψαμμίτη είναι εντελώς καθαρά και στεγνά πριν να τα αποθηκεύσετε.
- Λάβετε υπόψη ότι, όταν πλένετε τα σκεύη από ψαμμίτη, είναι πολύ εύκολο να γλιστρήσουν. Εάν το σκεύος σας γλιστρήσει από τα χέρια και σπάσει, τα άκρα του μπορεί να είναι πολύ αιχμηρά και να προκαλέσουν τραυματισμό. Συνιστούμε να φοράτε ελαστικά γάντια, που μπορούν να σας βοηθήσουν να πιάνετε σταθερά τη γλιστερή, σαπουνισμένη επιφάνεια. Ακουμπάτε πάντα το σκεύος στον πάτο του νεροχύτη ενόσω το πλένετε και χρησιμοποιείτε και τα δύο σας χέρια όταν το ξεπλένετε.
- Για να απομακρύνετε καμμένα υπολείμματα τροφών, μουλιάστε το σκεύος σε ζεστή σαπουνάδα για 15 με 20 λεπτά ή όσο χρειάζεται, πριν να το βάλετε στο πλυντήριο πιάτων.

Σωστή αποθήκευση των σκευών από ψαμμίτη

- Η αποθήκευση των σκευών από ψαμμίτη μαζί με μεταλλικά εργαλεία μπορεί να προκαλέσει γρατσουνιές ή ξεφλούδισμα στην επιφάνεια των σκευών.
- Προσέχετε όταν βάζετε τα σκεύη σας από ψαμμίτη KitchenAid το ένα μέσα στο άλλο.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΣΑΣ ΑΠΟ ΜΠΑΜΠΟΥ

Γενική φροντίδα και χρήση

- Χρησιμοποιείτε το καπάκι από μπαμπού για να σκεπάζετε το σκεύος φούρνου.
- Το καπάκι από μπαμπού και το ταψί αντίστοιχου μεγέθους ταιριάζουν μεταξύ τους, αλλά τα καπάκια δεν είναι αεροστεγή ούτε παρέχουν στεγανότητα. Εξυπηρετούν μόνο ως ένα πρόσθετο στοιχείο που διευκολύνει τη στείβαξη στο ψυγείο ή στο ντουλάπι σας και δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά φαγητού στο ταψί.
- Το καπάκι από μπαμπού είναι ασφαλές για χρήση στο ψυγείο αλλά όχι στην κατάψυξη.
- Μη σκεπάζετε το σκεύος φούρνου με το καπάκι από μπαμπού, όταν βάζετε το σκεύος στον φούρνο ή στον φούρνο μικροκυμάτων. Το καπάκι δεν είναι κατάλληλο για φούρνο ούτε για φούρνο μικροκυμάτων!
- Μην το χρησιμοποιείτε ως βάση για ζεστά σκεύη.
- Το καπάκι από μπαμπού διαθέτει φινιρίσμα από ασφαλές για τρόφιμα ορυκτέλαιο.
- Όλα τα μπιτβια του μπαμπού είναι φυσικά και, ως εκ τούτου, μοναδικά.
- Για να διασφαλιστεί η μεγάλη διάρκεια ζωής, τρίβετε περιστασιακά το προϊόν με ασφαλές για τρόφιμα ορυκτέλαιο.

Πώς να καθαρίζετε το καπάκι από μπαμπού

- Τα καπάκια από μπαμπού πλένονται μόνο στο χέρι. Καθαρίζετε τα με ένα υγρό πανί και σκουπίζετε τα με μια μαλακή πετσέτα.

© 2021. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Η ονομασία KITCHENAID και το σχέδιο του επιτραπέζιου 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 që t'ju ndihmojmë të krijoni pafundësisht ushqime të shijshme për familjen dhe miqtë tuaj. Për të siguruar jetëgjatësinë dhe performancën e enëve prej keramike, 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.

E RËNDËSISHME

- Përdorni mbajtëse tenxheresh ose dorashka furre kur prekni enë keramike të nxehta.
- Asnjëherë mos e lini tavën e pjekjes të pambikëqyrrur gjatë kohës që është në përdorim.
- Tava e pjekjes mund të përdoret në furrë deri në 260°C.
- Për të shmangur dëmtimin e tavës së pjekjes, mos e përdorni mbi pianurë sobe ose flakë të drejtpërdrejtë, mos e përdorni në skarë.
- Takëmet metalike mund të shkaktojnë gërvishje të përhershme mbi enën prej guri. Ne rekomandojmë përdorimin e takëmeve prej druri, najloni ose silikonit.
- Kapaku i bambusë nuk është i sigurt për furrë dhe nuk është i sigurt për mikrovalë.

PËRDORIMI I ENËS PREJ GURI

Përpara përdorimit të parë

- Hiqni të gjitha materialet e paketimit dhe etiketat. Ju lutemi t'i ricikloni sipas rregullave.
- Lajeni me ujë të ngrohtë me sapun; shpëlajeni dhe thajeni plotësisht me një leckë të butë.

Burimet e nxehtësisë

Ena prej guri është e përshtatshme vetëm për përdorim në furrë (pa skarë) dhe në mikrovalë.

Përdorimi i përgjithshëm

- Ena prej guri mund të përdoret në furrë, mikrovalë dhe frigorifer, por për të shmangur dëmtimet e mundshme nga goditja termike, mos e vendosni enën prej guri nga një furrë e nxehtë brenda në frigorifer dhe anasjelltas.
- Ena prej guri mund të ruhet në frigorifer.
- Ena prej guri mund të përdoret për gatim ose ringrohje në mikrovalë.
- Për rezultatet më të mira, shtoni një sasi të vogël lëngu ose salce poshtë enës prej guri kur gatuni me mish.
- Koha e pjekjes mund të variojë kur përdorni enë prej guri. Monitoroni dhe përshtatni kohën e gatimit sipas nevojës.
- Përdorni një pllakë të nxehtë ose perusti përpara se të vendosni enë prej guri mbi sipërfaqe të pambrojtur.
- Për të shmangur dëmtimet e mundshme, mos e vendosni enën prej guri mbi një sipërfaqe të ftohtë ose të lagur.

KUJDESI PËR ENËN PREJ GURI

Pastrimi i enës prej guri

- Lëreni enën prej guri të ftohet vetë dhe pastrojeni plotësisht pas çdo përdorimi.
- Mos e vendosni enën e nxehtë prej guri nën ujë të ftohtë. Lëreni enën prej guri që të ftohet plotësisht.
- Kjo enë prej guri KitchenAid mund të lahet në lavastovilje dhe mund të vendoset në raftin e sipërm ose të poshtëm. Për rezultate më të mira në lavastovilje, përdorni detergjentet dhe ciklet e rekomanduara të lavastoviljes nga prodhuesi.
- Për të zgjatur jetëgjatësinë e enëve prej guri, rekomandohet t'i lani me dorë me ujë të ngrohtë dhe sapun.
- Përdorni sfungjer ose leckë enësh kur pastroni me dorë enën prej guri; mos përdorni pastrues furre, detergjente të forta, klor, tel enësh ose shtupa fërkuese najloni. Thajeni me dorë me një peshqir të butë.
- Gjithmonë sigurohuni që ena prej guri të jetë e pastër dhe e tharë përpara se ta vendosni në raft.
- Kini parasysh se gjatë larjes së enës prej guri, ajo mund të bëhet shumë e rrëshqitshme. Nëse ena ju rrëshqet nga duart dhe thyhet, anë të mund të jenë shumë të mprehta dhe mund të shkaktojnë lëndim. Rekomandojmë që të vishni doreza gome të cilat mund t'ju ndihmojnë t'i mbërtheni mirë sipërfaqet e rrëshqitshme me sapun. Gjithmonë lëreni enën në fund të lavamanit ndërkohë që e lani dhe përdorni të dyja duart kur e shpëlani.
- Për të hequr ushqimet e ngjitura nga pjekja, njomeni enën prej guri në ujë të nxehtë me sapun për 15 deri 20 minuta ose sipas nevojës përpara se ta vendosni në lavastovilje.

Ruajtja e duhur e enës prej guri

- Ruajtja e enës prej guri bashkë me mjete metalike mund të shkaktojë gërvishje ose cuflosje në sipërfaqe.
- Tregoni kujdes kur vendosni në vend enën prej guri KitchenAid.

KUJDESI PËR KAPAKUN E BAMBUSË

Kujdesi i përgjithshëm dhe përdorimi

- Përdorni kapakun e bambusë për të mbuluar tavën.
- Kapaku prej bamboje dhe tava me madhësi korresponduese përputhen bashkë, por kapakët nuk janë hermetikë, dhe as kundër rrjedhjes. Ato shërbejnë vetëm si një aksesori shtesë për të lehtësuar stivosjen në frigorifer ose në dollap dhe nuk duhet të përdoren si artikull për të transportuar ushqim.
- Kapaku i bambusë mund të futet në frigorifer, por nuk mund të futet në ngrirje.
- Mos e mbuloni tavën tuaj me kapakun e bambusë kur e fusni në furrë dhe as në mikrovalë. Kapaku nuk është i sigurt për furrë dhe as për mikrovalë!
- Mos e përdorni si perusti.
- Kapaku i bambusë ka finiturë me vaj mineral të sigurt për ushqimin.
- Të gjitha motivet e bambusë janë natyrale, prandaj janë unike.
- Për të garantuar jetëgjatësi, fërkojeni herë pas here me vaj mineral.

Pastrimi i kapakut të bambusë

- Kapakët e bambusë lahen vetëm me dorë. Pastrojeni me një leckë të njomë dhe thajeni me një peshqir të butë.

© 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.



Непрекъснато се стремим да Ви помагаме да пригответе вкусни ястия за семейството и приятелите си през целия Ви живот. За да гарантирате максимална дълготрайност и ефективност на Вашите керамични съдове, моля, запазете това ръководство. От него ще научите как най-добре да използвате и да се грижите за своите продукти. Вашето удовлетворение е наша първостепенна цел.

ВАЖНО

- Използвайте ръкохватки или кухненски ръкавици при работа с горещи керамични съдове.
- Никога не оставяйте керамичния съд без надзор по време на употреба.
- Керамичният съд е подходящ за употреба във фурна до 260°C.
- За да предотвратите повреда на керамичния съд, не използвайте върху котлон или директен пламък; не използвайте под грил.
- Използването на метални кухненски прибори може да доведе до трайно надраскване на керамичния съд. Препоръчваме използването на дървени, найлонови или силиконови кухненски прибори.
- Бамбуковият капак не е подходящ за използване в конвенционална и микровълнова фурна.

НАЧИН НА РАБОТА С ВАШИЯ КЕРАМИЧЕН СЪД

Преди първоначална употреба

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

Източници на топлина

Керамичният съд е подходящ за употреба само в конвенционална фурна (без грил) и микровълнова фурна.

Обща употреба

- Керамичните съдове са подходящи за употреба в конвенционална фурна, микровълнова фурна и хладилник, но за да избегнете евентуална повреда в резултат на термичен шок, не поставяйте керамичния съд в хладилник непосредствено след изваждането му от гореща фурна или обратно.
- Керамичният съд може да се съхранява в хладилник.
- Керамичният съд е подходящ за готвене или претопляне в микровълновата фурна.
- За постигане на най-добри резултати добавете малко количество течност или сос на дъното на керамичния съд, когато готвите с месо.
- Времето за печене може да варира при използването на керамични съдове. Следете и при необходимост регулирайте времето за готвене.
- Използвайте подложка или поставка за горещи съдове, преди да поставите горещия керамичен съд върху незащитена повърхност.
- За да предотвратите евентуални повреди, не поставяйте горещ керамичен съд върху студена или мокра повърхност.

ГРИЖА ЗА ВАШИТЕ КЕРАМИЧНИ СЪДОВЕ

Почистване на керамичния съд

- Оставете керамичния съд да се охлади на въздуха и го почиствайте старателно след всяко ползване.
- Не поставяйте горещ керамичен съд под студена вода. Оставете керамичния съд да се охлади напълно.
- Този керамичен съд на KitchenAid е подходящ за миене в съдомиялна машина и може да бъде поставен на най-горния или най-долния рафт. За постигане на най-добри резултати в съдомиялната машина използвайте препоръчаните от производителя препарати и цикли за миене за съдомиялна машина.
- За да удължите живота на керамичния съд, се препоръчва да миете на ръка с топла вода и сапун.
- Използвайте гъба или кърпа за съдове, когато миете керамичния съд; не използвайте почистващи препарати за фурна, абразивни препарати, белина, тел или найлонови абразивни гъби за миене на съдове. Подсушавайте на ръка с мека кърпа.
- Уверете се, че керамичният съд е чист и сух преди прибиране за съхранение.
- Имайте предвид, че по време на миене керамичният съд може да стане изключително хлъзгав. Ако съдът се изплъзне от ръцете Ви и се счупи, ръбовете могат да бъдат изключително остри и това може да причини нараняване. Препоръчваме Ви да ползвате гумени ръкавици, които може да са Ви от помощ при захващане на насапунисаната хлъзгава повърхност. Винаги поставяйте съда на дъното на мивката по време на миене и дръжте съда с две ръце, докато изплаквате.

- За да отстраните загоряла храна, накиснете керамичния съд в гореща вода и сапун за 15-20 минути или колкото е необходимо, преди да го поставите в съдомиялната машина.

Правилно съхранение на керамичните съдове

- Съхранението на керамичните съдове с метални пособия може да доведе до надраскване или отчупване на части от повърхността.
- Бъдете внимателни, когато поставяте керамичните съдове на KitchenAid върху други съдове.

ГРИЖА ЗА ВАШИЯ БАМБУКОВ КАПАК

Общи грижи и употреба

- Използвайте бамбуковия капак за покриване на съда за печене.
- Бамбуковият капак и съответната тава за печене съвпадат по размер, но капачиците не са херметични и непроницаеми. Те служат само като допълнително приспособление за улесняване на подреждането на тавите в хладилника или кухненския шкаф и не трябва да се използват като артикул за пренасяне на храна.
- Бамбуковият капак е подходящ за съхранение в хладилник, но не е подходящ за съхранение във фризер.
- Не покривайте съда за печене с бамбуковия капак, когато го поставяте в конвенционална или микровълнова фурна. Капакът не е подходящ за употреба в конвенционална или микровълнова фурна!
- Да не се използва като поставка за горещи съдове.
- Бамбуковият капак е покрит със слой от минерално масло безопасно за храна.
- Всички бамбукови десени са естествени и следователно уникални.
- За да осигурите продължителен живот на продукта, от време на време нанасяйте минерално масло.

Почистване на Вашия бамбуков капак

- Бамбуковите капаци трябва да се мият само на ръка. Почистете с влажна кърпа и подсушете с мека кърпа.

© 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.



Posvijećeni smo tome da vam pomognemo u kreiranju ukusnih obroka za porodicu i prijatelje tokom cijelog života. Da biste pomogli u obezbjeđivanju dugovječnosti i dobrih performansi vaše keramike, čuvajte ovo uputstvo pri ruci. Ono će vam pružiti najbolji način za korištenje i održavanje vašeg proizvoda. Vaše zadovoljstvo je naš glavni cilj.

VAŽNO

- Koristite krpe ili rukavice za pećnicu kada rukujete vrućim kamenim suđem.
- Nikada ne ostavljajte kameno suđe bez nadzora dok ga koristite.
- Kameno suđe je bezbjedno za upotrebu u pećnici do 260°C.
- Da biste izbjegli oštećenje kamenog suđa, ne koristite ga na šporetu ili na direktnom plamenu, i ne koristite ga ispod roštilja.
- Metalni kuhinjski pribor može izazvati trajne ogrebotine na kamenom suđu. Preporučujemo korištenje drvenog, plastičnog ili silikonskog kuhinjskog pribora.
- Poklopac od bambusa nije bezbjedan za upotrebu u pećnici i mikrovalnoj pećnici.

UPOTREBA VAŠEG KAMENOG SUĐA

Prije prve upotrebe

- Uklonite svu ambalažu i oznake. Reciklirajte na odgovarajući način.
- Operite u toploj sapunjavo vodi, isperite i temeljno osušite mekom krpom.

Izvori toplote

Kameno suđe je pogodno samo za upotrebu u pećnici (ne na roštilju) i mikrovalnoj pećnici.

Opća upotreba

- Kameno suđe je bezbjedno za upotrebu u pećnici, mikrovalnoj pećnici i frižideru, međutim, radi izbjegavanja mogućeg oštećenja od toplotnog udara, ne stavljajte kameno suđe iz vruće pećnice u frižider ili obrnuto.
- Kameno suđe se može čuvati u frižideru.
- Kameno suđe je bezbjedno za kuhanje ili podgrijavanje u mikrovalnoj pećnici.
- Za najbolje rezultate, dodajte malu količinu tečnosti ili sosa na dno vašeg kamenog suđa kada pripremate meso.
- Vrijeme pečenja može se razlikovati kada koristite kameno suđe. Pratite i prilagođavajte vrijeme pečenja po potrebi.
- Koristite krpu za vruće posuđe ili podmetač prije nego što stavite vruće kameno suđe na nezaštićenu površinu.
- Radi izbjegavanja potencijalnog oštećenja, ne stavljajte vruće kameno suđe na hladnu ili vlažnu površinu.

ODRŽAVANJE VAŠEG KAMENOG SUĐA

Čišćenje kamenog suđa

- Dopustite da se kameno suđe ohladi na vazduhu, i detaljno ga očistite nakon svake upotrebe.
- Ne stavljajte vruće kameno suđe pod hladnu vodu. Dopustite da se kameno suđe potpuno ohladi.
- Ovo KitchenAid kameno suđe je bezbjedno za upotrebu u perilici posuđa i može se staviti na gornju ili donju policu. Za najbolje rezultate u perilici posuđa, koristite deterđente i cikluse perilice posuđa koje preporučuje proizvođač.
- Da biste produžili životni vijek svog kamenog suđa, preporučuje se ručno pranje toplom, sapunjavom vodom.
- Koristite sunder ili krpu za sudove prilikom ručnog čišćenja kamenog suđa; ne koristite sredstva za čišćenje pećnica, grube deterđente, hlorni izbeljivač, čeličnu vunu ili najlonske abrazivne krpe za ribanje. Ručno osušite mekanim peškirom.
- Uvijek vodite računa da vaše kameno suđe bude čisto i dobro osušeno prije odlaganja.
- Imajte u vidu da tokom pranja kamenog suđa isto može postati jako klizavo. Ako vam neki dio isklizne iz ruke i polomi se, rubovi mogu biti izuzetno oštri i mogu izazvati povredu. Preporučujemo nošenje gumениh rukavica koje mogu pomoći u držanju klizave, sapunjave površine. Uvijek oslonite dio na dno sudopere tokom pranja i koristite dvije ruke tokom ispiranja.
- Za uklanjanje zagorjele hrane, potopite kameno suđe u vruću, sapunjavu vodu u trajanju od 15 do 20 minuta ili po potrebi prije nego što ga stavite u perilicu posuđa.

Pravilno čuvanje kamenog suđa

- Čuvanje kamenog suđa zajedno s metalnim priborom može izazvati ogrebotine ili krunjenje na površini.
- Vodite računa prilikom spuštanja vašeg KitchenAid kamenog suđa.

ODRŽAVANJE VAŠEG POKLOPCA OD BAMBUSA

Opća njega i upotreba

- Koristite poklopac od bambusa za pokrivanje vašeg pekača.
- Poklopac od bambusa i pekač odgovarajuće veličine idu jedan s drugim, ali poklopci nisu hermetički, niti otporni na curenje. Služe isključivo kao dodatak radi olakšanog čuvanja u frižideru ili ormaru i ne treba ih koristiti kao nosive predmete.
- Poklopac od bambusa je bezbjedan za odlaganje u frižider, ali nije bezbjedno odlagati ga u zamrzivač.
- Ne pokrivate svoj pekač poklopcem od bambusa kada ga stavljate u pećnicu ili mikrovalnu pećnicu. Poklopac nije bezbjedan za upotrebu u pećnici i mikrovalnoj pećnici!
- Ne koristite ga kao podmetač.
- Poklopac od bambusa je premazan mineralnim uljem bezbjednim za hranu.
- Sve šare bambusa su prirodne, te stoga i jedinstvene.
- Da obezbijedite dugotrajnost, povremeno istriljajte mineralnim uljem bezbjednim za hranu.

Čišćenje vašeg poklopcu od bambusa

- Poklopci od bambusa su samo za ručno pranje. Očistite vlažnom krpom i osušite mekanim peškirom.

© 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 tvořit celý život lahodná jídla pro rodinu a přátele. Tuto příručku si uschovejte a mějte ji po ruce. Pomůže vám zajistit dlouhou životnost a funkčnost vašeho keramického nádobí. Umožní vám také užívat váš výrobek optimálním způsobem a správně o něj pečovat. Vaše spokojenost je pro nás cíl č. 1.

DŮLEŽITÉ

- Při manipulaci s horkým kameninovým nádobím použijte kuchyňské chňapky nebo rukavice.
- Nádobí z kameniny nenechávejte při vaření nikdy bez dozoru.
- Kameninové nádobí lze používat v troubě do teploty 260 °C.
- Abyste zabránili poškození kameninového nádobí, nepoužívejte jej na varné desce ani nad přímým plamenem a negrilujte v něm.
- Kovové kuchyňské náčiní může zanechat na kameninovém nádobí trvalé škrábance. Doporučujeme používat dřevěné, nylonové nebo silikonové náčiní.
- Bambusové víko není určeno k použití v běžné ani mikrovlnné troubě.

JAK POUŽÍVAT KAMENINOVÉ NÁDOBÍ

Před prvním použitím

- Odstraňte veškerý obalový materiál a etikety. Obalový materiál vhodným způsobem recyklujte.
- Omyjte nádobí teplou vodou se saponátem, opláchněte a důkladně osušte měkkou utěrkou.

Tepelné zdroje

Kameninové nádobí je vhodné pouze pro použití v troubě (bez grilování) a v mikrovlnné troubě.

Obecné pokyny k použití

- Kameninové nádobí lze používat v troubě, mikrovlnné troubě a v lednici, ale abyste předešli případnému poškození tepelným šokem, nevkládějte kameninové nádobí z horké trouby přímo do lednice ani naopak.
- Kameninové nádobí lze uchovávat v lednici.
- Kameninové nádobí lze používat v mikrovlnné troubě k přípravě i k ohřevu potravin.
- Při přípravě masa přidejte pro dosažení co nejlepších výsledků na dno kameninové nádoby malé množství tekutiny nebo omáčky.
- Doba pečení se může při použití kameninového nádobí lišit. Při vaření pokrm sledujte a dobu přípravy dle potřeby upravte.
- Potřebujete-li horkou kameninovou nádobu odložit na nechráněný povrch, použijte podložku pod nádobí z tepelně izolačního materiálu nebo na nožičkách.
- Abyste předešli případnému poškození, nepokládejte horké kameninové nádobí na studený ani mokrý povrch.

JAK O KAMENINOVÉ NÁDOBÍ PEČOVAT

Čištění kameninového nádobí

- Po každém použití nechte kameninové nádobí vychladnout na vzduchu a důkladně jej očistěte.
- Neponořujte horké kameninové nádobí do studené vody. Kameninové nádobí nechte zcela vychladnout.
- Toto kameninové nádobí KitchenAid lze mýt v myčce. Při mytí jej umístěte do horního nebo spodního koše. Pro dosažení co nejlepších výsledků používejte při mytí v myčce mycí prostředky a mycí programy doporučené výrobcem.
- Pro prodloužení životnosti doporučujeme mýt kameninové nádobí ručně v teplé vodě s přídavkem saponátu.
- K ručnímu mytí použijte houbičku nebo hadřík na nádobí; nepoužívejte čisticí prostředky na trouby, agresivní čisticí prostředky, bělicí prostředky s obsahem chlóru ani ocelové či nylonové drátěnky. Ručně osušte měkkou utěrkou.
- Před uložením kameninového nádobí zkontrolujte, zda je čisté a důkladně osušené.
- Mějte na paměti, že kameninové nádobí může být při mytí velmi kluzké. Pokud se náhodou stane, že vám nádobí vyklouzne z ruky a rozbije se, hrany stěpů mohou být velmi ostré a způsobit zranění. Doporučujeme používat gumové rukavice, které vám pomohou lépe uchopit kluzký, namydlený povrch. Při mytí vždy nádobu opřete o dno dřezu a při oplachování používejte obě ruce.
- Chcete-li odstranit připečené zbytky jídla, namočte nádobu před vložením do myčky na 15 až 20 minut nebo dle potřeby do horké vody s přídavkem saponátu.

Správné uložení kameninového nádobí

- Při uložení kameninového nádobí společně s kovovým nádobím může dojít k poškrábání kameniny nebo odštipnutí jejího povrchu.
- Pokud kameninové nádoby KitchenAid vkládáte jednu do druhé, buďte opatrní.

JAK PEČOVAT O VAŠE BAMBUSOVÉ VÍKO

Obecné pokyny týkající se péče a použití

- Bambusové víko slouží k zakrytí vaší nádoby na pečení.
- Bambusové víko lze nasadit na pekáč odpovídající velikosti, ale víko není vzduchotěsné ani vodotěsné. Víko slouží pouze jako doplněk pro snadnější ukládání pekáče do lednice nebo kuchyňské skříňky a nemělo by se používat při přepravě.
- Bambusové víko lze uložit do lednice, víko ale není určeno k ukládání do mrazáku.
- Vkládáte-li vaši nádobu na pečení do běžné nebo mikrovlnné trouby, nezakrývejte ji bambusovým víkem. Víko není vhodné pro použití v běžné ani mikrovlnné troubě!
- Víko nepoužívejte jako podložku.
- Bambusové víko je povrchově ošetřeno potravinářsky nezávadným minerálním olejem.
- Kresba bambusového dřeva je přírodní, a proto vždy jedinečná.
- Pro zajištění dlouhé životnosti občas potřete potravinářsky nezávadným minerálním olejem.

Čištění bambusového víka

- Bambusová víka jsou určena pouze k ručnímu mytí. Očistěte vlhkým hadříkem a osušte měkkou utěrkou.

© 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.



Soovime aidata teil valmistada perele ja sõpradele maitsvaid toite. Et saaksite oma keraamilistest küpsetusnõudest kaua rõõmu tunda, hoidke see kasutusjuhend käepärast. Siit leiate juhiseid selle kohta, kuidas toodet parimal viisil kasutada ja hooldada. Teie rahulolu on meie tähtsaim eesmärk.

TÄHTIS

- Kasutage kuumade kivikeraamikast nõude käsitlemisel kuumaaluseid või pajakindaid.
- Ärge jätke kivikeraamikast nõu kasutamise ajal järelevalveta.
- Kivikeraamikast nõud taluvad ahjus kuumust kuni 260 °C.
- Kivikeraamikast nõude kahjustamise vältimiseks ärge kasutage neid pliidiplaadil, lahtisel leegil ega grillil all.
- Metallist köögiriistad võivad tekitada kivikeraamikast nõule püsivaid kriimustusi. Soovitame kasutada puidust, nailonist või silikoonist köögiriistu.
- Bambusest kaant ei tohi kasutada ahjus ega mikrolaineahjus.

KIVIKERAAMIKA KÜPSETUSNÕU KASUTAMINE

Enne esimest kasutuskorda

- Eemaldage kõik pakkematerjalid ja sildid. Kõrvaldage need nõuetekohaselt.
- Peske soojas seebivees, loputage ja kuivatage hoolikalt pehme lapiga.

Soojusallikad

Kivikeraamikast nõusid tohib kasutada ainult ahjus (mitte grillil) ja mikrolaineahjus.

Üldine kasutamine

- Kivikeraamikast nõusid on ohutu kasutada ahjus, mikrolaineahjus ja külmikus, kuid termolöögi põhjustatud võimalike kahjustuste vältimiseks ärge pange kuumast ahjust võetud keraamilisi nõusid külmikusse ega külmikust ahju.
- Kivikeraamikast nõusid võib hoida külmikus.
- Kivikeraamikast nõusid võib kasutada toidu valmistamiseks ja soojendamiseks mikrolaineahjus.
- Liha küpsetamisel lisage parima tulemuse saavutamiseks nõu põhjale veidi vedelikku või kastet.
- Kivikeraamikast nõude kasutamisel võib küpsetusaeg varieeruda. Jälgige küpsetusaega ja vajaduse korral kohandage seda.
- Kuuma kivikeraamikast nõu asetamisel kuumust mittetaluvalle pinnale kasutage kuumaalust.
- Võimalike kahjustuste vältimiseks ärge pange kuuma kivikeraamikast nõu külmale või märjale pinnale.

KIVIKERAAMIKA NÕUDE HOOLDUS

Kivikeraamikast nõu puhastamine

- Laske kivikeraamikast nõul õhu käes kuivada ja pärast igat kasutuskorda puhastage see hoolikalt.
- Ärge pange kuuma kivikeraamikast nõu külma vee alla. Laske kivikeraamikast nõul täielikult maha jahtuda.
- Nõudepesumasinas võib KitchenAid'i kivikeraamikast küpsetusnõu pesta nii ülemisel kui ka alumisel riulil. Parima tulemuse saamiseks kasutage nõudepesumasina tootja soovitatud nõudepesuvahendeid ja tsükleid.
- Kivikeraamikast kööginõu kasutusea pikendamiseks soovitatakse käsitsipesu kuuma seebiveega.
- Kivikeraamikast nõu käsitsi puhastamisel kasutage käsna või nõudepesulappi; ärge kasutage ahjupuhasvahendeid, tugevatoimelisi pesuaineid, klooripõhiseid pleegitusaineid, teraskäsna ega nailonist küürimiskäsna. Kuivatage pehme rätikuga.
- Enne hoiule panemist tuleb veenduda, et kivikeraamikast nõu oleks puhas ja kuiv.
- Pidage meeles, et pesemisel võib kivikeraamikast nõu muutuda väga libedaks. Käest libisenud ja kukkudes purunenud nõu killud võivad olla väga teravate servadega ja põhjustada vigastusi. Et seebist libe nõu püsiks paremini käes, soovitame kanda kummikindaid. Pesemisel toetage nõu kraanikausi põhjale, loputamisel hoidke nõu kahe käega.
- Nõu pinnale kinni jäänud toidujääkide eemaldamiseks leotage kivikeraamikast nõu enne nõudepesumasinasse panemist 15–20 minutit või vastavalt vajadusele kuumas seebivees.

Kivikeraamikast nõude õige hoiustamine

- Kivikeraamikast nõude hoiustamine koos metallist tarvikutega võib kaasa tuua nõu pinna kriimustusi või täkkeid.
- Olge KitchenAid'i kivikeraamikast nõude üksteise sisse asetamisel ettevaatlik.

BAMBUSEST KAANE HOOLDUS

Hooldus ja kasutamine

- Bambusest kaant kasutatakse küpsetusnõu katmiseks.
- Bambusest kaaned sobivad vastava suurusega ahjunõudele, kuid ei ole õhu- ega lekkekindlad. Need on mõeldud vaid virnastamise hõlbustamiseks külmikus või kapis ja neid ei tohiks kasutada kaasaskantavana.
- Bambusest kaane võib panna külmikusse, kuid mitte sügavkülmikusse.
- Ärge pange küpsetusnõule bambusest kaant, kui kasutate küpsetusnõu praeahjus või mikrolaineahjus. Kaant ei tohi kasutada praeahjus ega mikrolaineahjus!
- Mitte kasutada kuumaalusena.
- Bambusest kaas on viimistletud toiduainetele ohutu mineraalõliga.
- Bambuse mustrid on looduslikus ja seega ainulaadsed.
- Pika kasutusea tagamiseks hõõruge vahetevahel toiduainetele ohutu mineraalõliga.

Bambusest kaane puhastamine

- Bambusest kaasi tohib pesta ainult käsitsi. Puhastage niiske lapiga, kuivatage pehme rätikuga.

© 2021. Kõik õigused kaitstud. KITCHENAID 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. A kerámiaedényei 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!

- Használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt, ha forró kőedénnyel dolgozik!
- Soha ne hagyja őrizetlenül a kőedényt használat közben!
- A kőedény 260 °C-ig hőálló.
- A kőedény sérülésének elkerülése érdekében ne használja tűzhelyen, közvetlen lángon vagy a sütő grillje alatt!
- Fémeszközök maradandó sérülést okozhatnak a kőedényen. Fa, nejlon vagy szilikon konyhai eszközök használatát javasoljuk.
- A bambusztető sütőben és mikrohullámú sütőben való használatra nem alkalmas.

A KŐEDÉNY HASZNÁLATA

Az első használat előtt

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét! Kérjük, hogy szelektálja helyesen a hulladékot!
- Mossa le az edényt meleg mosószeres vízzel, öblítse le, majd törölje szárazra puha törülközővel!

Hőforrások

A kőedény kizárólag sütőben (a grillt kivéve) és mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas.

Általános használat

- A kőedény a sütőben, a mikrohullámú sütőben és a hűtőszekrényben is biztonságosan használható, a hőszokk okozta esetleges sérülés elkerülése érdekében azonban fontos, hogy ne helyezze a kőedényt a forró sütőből a hűtőbe, vagy fordítva.
- A kőedény a hűtőben való tárolásra is kiválóan alkalmas.
- A kőedény biztonságosan használható a mikrohullámú sütőben való főzésre vagy melegítésre.
- A legjobb eredmény érdekében érdemes hús főzésekor kis mennyiségű folyadékot vagy szószt önteni a kőedény aljára.
- A sütési idő kőedény használatkor változó lehet. Kövesse figyelemmel, és szükség szerint módosítsa a sütési időt.
- Használjon edényalátétet, mielőtt a forró kőedényt nem hőálló felületre helyezel!
- Az esetleges sérülések elkerülése érdekében ne helyezze a forró kőedényt hideg vagy nedves felületre!

A KŐEDÉNY ÁPOLÁSA

A kőedény tisztítása

- Hagyja szobahőmérsékleten kihűlni a kőedényt, és minden használat után tisztítsa meg alaposan!
- Ne tegye hideg vízbe a forró kőedényt! Hagyja azt teljesen kihűlni!
- Ez a KitchenAid kőedény mosogatógépben mosható, és a mosogatógép felső vagy alsó kosarában is elhelyezhető. A legjobb eredmény érdekében használja a mosogatógép gyártója által javasolt mosogatószert és programot!
- A kőedény élettartamának meghosszabbítása érdekében a meleg mosószeres vízzel végzett kézi mosogatást javasoljuk.
- Kézi mosogatáskor tisztítsa kőedényét szivaccsal vagy mosogatóronggyal; ne használjon sütőtisztítót, durva tisztítószereket, klórtartalmú fehérítőt, acélgypot vagy nejlon súrolópárnát! Törölje szárazra puha törülközővel!
- Mielőtt eltenné a kőedényt, mindig győződjön meg róla, hogy az tiszta és teljesen száraz-e!
- Felhívjuk a figyelmét arra, hogy a kőedény mosás közben rendkívül csúszóssá válhat. Ha esetleg a kezéből kicsúszva eltörik, ügyeljen arra, hogy szélei nagyon élesek lehetnek, és sérülést okozhatnak. Ajánlatos ezért gumikesztyűt használni, ami jobb fogást biztosít a csúszós, mosószeres felületen. Mossa az edényt a mosogató alján, és tartsa mindig két kézzel öblítés közben!
- Az odaégett étel eltávolításához 15–20 percig, illetve szükség szerint áztassa a kőedényt forró, mosószeres vízben, mielőtt betenné a mosogatógépbe.

A kőedény helyes tárolása

- A kőedény fém eszközökkel együtt történő tárolása karcolásokat okozhat a felületen.
- 'Illessze mindig gondosan egymásba a KitchenAid kőedényeket!

A BAMBUSZTETŐ ÁPOLÁSA

Általános kezelés és használat

- A bambusztető a sütőedény letakarására szolgál.
- A bambuszfedél jól illeszkedik a méretben hozzá illő tepsire, de nem biztosít lég- és szivárgásmentes lezárást. Funkciója így mindössze annyi, hogy megkönnyítse az edények egymásra helyezését a hűtőben vagy a konyhaszekrényben, de nem használható a tepsi elvitelre történő lezárására.
- A bambusztető hűtőszekrényben biztonságosan használható, viszont nem alkalmas mélyhűtőben való használatra.
- Ne helyezze a bambusztetőt a sütőedényre, miközben azt a sütőben vagy a mikrohullámú sütőben használja! A tető sütőben és mikrohullámú sütőben való használatra nem alkalmas!
- Ne használja edényalátétként!
- A bambusztető ételízesítő-biztonságos ásványolajjal kezelt.
- Minden bambusz mintázat természetes, és így egyedi.
- A hosszú élettartam megőrzése érdekében érdemes időnként ételízesítő-biztonságos ásványolajjal bedörzsölni.

A bambusztető tisztítása

- A bambusztető kizárólag kézzel mosható. Tisztítsa nedves ruhával, és törölje szárazra puha törülközővel!

© 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.



弊社は、ご家族やご友人のためにおいしい料理を提供できるようにお客様を支援することをお約束します。セラミック製皿の寿命と性能を確保するために、本ガイドをいつでも手に届くところに保管してください。本ガイドは、ご使用の製品の最善の利用方法とお手入れ方法を説明します。お客様を満足させることが、弊社にとって一番重要な目標です。

重要

- 熱いストーンウェアを取り扱うときは鍋つかみを使ってください。
- 使用中はストーンウェアから決して目を離さないでください。
- ストーンウェアは260°Cまで安全に使用できます。
- ストーンウェアの損傷を防ぐには、レンジ上または直火で使用しないでください。また、グリルの下では使用しないでください。
- 金属製調理器具はストーンウェアに落ちない傷をつける可能性があります。木製、ナイロン製またはシリコン製の調理器具の使用を推奨します。
- 竹製の蓋はオーブンおよび電子レンジで安全に使用できません。

ストーンウェアの使用方法

初回使用の前

- すべての梱包材とラベルを取り除いてください。きちんとリサイクルしてください。
- 温かい石鹼水で洗い、柔らかい布で水をよく拭き取ってください。

熱源

ストーンウェアはオーブン（グリルではなく）および電子レンジでの使用のみに適しています。

一般的な使用方法

- ストーンウェアはオーブン、電子レンジおよび冷凍庫で使用できますが、熱衝撃による損傷を防止するため、熱いオーブンから出したばかりのストーンウェアを冷凍庫に入れないでください。逆も同様です。
- ストーンウェアは冷凍庫で保管できます。
- ストーンウェアは電子レンジで調理したり、温め直したりすることができます。
- 最高の結果を得るために、肉を調理する際には、ストーンウェアの底に少量の液体またはソースを追加してください。
- ストーンウェアを使用する場合、ベーキング時間はケースバイケースで異なります。必要に応じて調理時間を監視し、調整してください。
- 熱いストーンウェアを保護されていない表面に配置する前に、鍋敷きかトリベットを使用してください。
- 損傷を防止するために、熱いストーンウェアを冷たい表面や濡れた表面に配置しないでください。

ストーンウェアのお手入れ方法

ストーンウェアのクリーニング

- ストーンウェアは使用する度に、室温でさまし、よく洗浄してください。
- 熱いストーンウェアを冷水にひたさないようにしてください。ストーンウェアを完全に冷ましてください。
- このKitchenAidのストーンウェアは食器洗い機で洗浄でき、上部や下部のラックには配置できます。食器洗い機で洗浄する際に最高の結果を得るために、メーカー推奨の食器洗い機用洗剤を使用し、推奨のサイクルで洗浄を行ってください。
- ストーンウェアの耐用年数を延ばすには、温かい石けん水で手洗いすることが推奨されます。
- ストーンウェアを手で洗うときは、スポンジまたはふきんを使用してください。オープングリナー、刺激の強い洗剤、塩素系漂白剤、スチールウール、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。
- 保管前に、ストーンウェアがきれいな状態で、完全に乾燥していることを常に確認してください。
- ストーンウェアを洗う際は、非常に滑りやすいことにご留意ください。手から滑って割れた場合には、エッジが非常に鋭利で、怪我をする可能性があります。石鹼水ですべりやすい表面をつかむために、ゴム手袋を着用することを推奨します。洗浄時は、常にシンクの底の部分に製品を置いてから、両手で製品をつかんで濯いでください。
- 食器洗い機に配置する前にごびりついた食材を取り除くためには、ストーンウェアを熱い石鹼水に15～20分間あるいは必要に応じてもっと長くひたします。

ストーンウェアの適切な保管

- ストーンウェアを金属製品と一緒に保管すると、表面に傷をつけたり、表面が削られたりすることがあります。
- KitchenAidストーンウェアを入れ子にする際には注意してください。

竹製の蓋のお手入れ方法

一般的な取扱方法および使用方法

- 竹製の蓋を使ってペーカーをカバーします。
- 竹製の蓋とそれに対応するサイズのペーカーは一致しますが、蓋は密閉されておらず、漏れ防止もされていません。冷蔵庫や食器棚に重ねて収納するための補助的な役割であり、持ち運びには適していません。
- 竹製の蓋は冷蔵庫に入れるには問題ありませんが、冷凍庫に入れることは安全ではありません。
- ペーカーをオープンまたは電子レンジに入れる際には竹製の蓋をしないでください。蓋はオープンおよび電子レンジで安全に使用できません！
- 五徳として使用しないでください。
- 竹製の蓋は、食品に使っても安全な鉱油仕上げです。
- 竹模様はすべて自然由来ですので一つとして同じものはありません。
- 長くご使用いただくためには、鉱油で時々磨いてください。

竹製の蓋の洗浄

- 竹製の蓋は手洗いのみです。湿った布で拭いてからやわらかいタオルでふき取ります。

© 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涯保証付き。



KitchenAid는 언제나 가족과 친구들을 위해 맛있는 식사를 준비할 수 있도록 돕기 위해 최선을 다하고 있습니다. 세라믹의 수명과 성능을 보장하기 위해 이 가이드를 편리한 곳에 보관해 두십시오. 이 가이드에서는 가장 효과적인 제품 사용 및 관리 방법을 알려드립니다. KitchenAid가 추구하는 최고의 목표는 바로 고객 만족입니다.

중요사항

- 뜨거운 석기를 다룰 때는 항상 냄비 드는 기구나 오븐용 장갑을 사용하십시오.
- 사용하는 동안 절대 석기를 방치하지 마십시오.
- 석기는 최대 260°C까지 가열 가능합니다.
- 석기의 손상을 방지하기 위해 레인지나 직화 또는 그릴에서 사용하지 마십시오.
- 금속 조리도구를 사용할 경우 석기가 긁힐 수 있습니다. 나무, 나일론 또는 실리콘으로 된 도구를 사용하는 것이 좋습니다.
- 대나무 뚜껑은 오븐과 전자레인지에 안전하지 않습니다.

석기 사용하기

처음 사용하기 전에

- 모든 포장 및 라벨을 제거하십시오. 쓰레기는 올바르게 분리수거하십시오.
- 따뜻한 비눗물로 세척하고 헹군 후 부드러운 천으로 물기를 제거하십시오.

열원

석기는(그릴이 아닌) 오븐과 전자레인지에만 적합합니다.

일반 사용

- 석기는 오븐, 전자레인지, 냉동고에 사용해도 안전하지만 열 충격으로 인한 손상을 방지하기 위해 가열된 오븐에서 꺼낸 직후에 냉동고에 넣거나 냉동고에서 꺼낸 직후에 오븐에 넣지 마십시오.
- 석기는 냉동고에 넣을 수 있습니다.
- 석기는 전자레인지 조리 또는 가열에도 안전합니다.
- 육류를 조리할 때 석기 바닥에 액체나 소스를 소량 넣으면 조리가 잘 됩니다.
- 석기를 사용할 경우 굵은 시간이 달라질 수 있습니다. 익는 정도를 살펴보고 필요한 조리 시간을 조절하십시오.
- 보호되지 않은 표면 위에 뜨거운 석기를 놓기 전에 냄비 받침이나 삼발이를 사용하십시오.
- 손상을 피하기 위해 차갑거나 젖은 표면에 뜨거운 석기를 놓지 마십시오.

석기 제품 관리

석기 제품 세척하기

- 석기 제품은 매 사용 시 실온에서 식힌 후 깨끗이 세척하십시오.
- 뜨거운 석기 제품에 찬물을 붓지 마십시오. 완전히 식을 때까지 두십시오.
- KitchenAid 석기 제품은 석기 세척기에 사용 가능하며 상단 또는 하단 랙에 놓을 수 있습니다. 석기 세척기 사용 시 가장 좋은 효과를 위해 제조업체가 추천하는 석기 세척기 세제 및 주기를 사용하십시오.
- 석기 제품의 수명을 늘리려면 따뜻한 비눗물로 직접 씻는 것이 좋습니다.
- 석기 제품을 직접 씻을 때는 스펀지나 행주를 사용하십시오. 오븐 세제, 강한 세제, 염소 표백제, 철 수세미 또는 나일론 수세미를 사용하지 마십시오. 부드러운 타월을 사용하여 손으로 물기를 제거하십시오.
- 석기 제품을 보관하기 전에 완전히 세척 후 건조하십시오.
- 석기 제품을 세척할 경우 매우 미끄러울 수 있으니 주의하십시오. 제품이 손에서 미끄러져 깨질 경우, 가장자리가 매우 날카로워 부상의 위험이 있습니다. 비눗물로 미끄러운 표면을 쉽게 잡을 수 있도록 고무장갑을 착용하는 것이 좋습니다. 세척하는 동안에는 항상 제품을 싱크대 바닥에 놓고 행구는 동안에는 두 손으로 제품을 잡으십시오.
- 늘어붙은 음식물을 제거하려면 석기 제품을 석기 세척기에 넣기 전에 뜨거운 비눗물에 15-20분간 담가 두십시오.

석기 제품 올바르게 보관하기

- 석기 제품을 날카로운 금속 제품과 함께 보관할 경우 표면이 긁히거나 가장자리가 깨질 수 있습니다.
- KitchenAid 석기 보관 시 주의하십시오.

대나무 뚜껑 관리하기

일반 관리 및 사용

- 대나무 뚜껑으로 베이커를 덮습니다.
- 대나무 뚜껑과 그에 맞는 크기의 베이커가 서로 꼭 맞지만, 뚜껑이 밀폐되는 것도 아니고 누출 방지가 되는 것도 아닙니다. 단순히 냉장고나 찬장에 쉽게 쌓을 수 있는 부가적인 역할만 할 뿐, 베이킹 중에도 사용할 수 있는 것은 아닙니다.
- 대나무 뚜껑은 냉장고에 보관 가능하나 냉동고에 보관하기에는 안전하지 않습니다.
- 베이커를 오븐이나 전자레인지에 넣을 경우 대나무 뚜껑을 덮지 마십시오. 대나무 뚜껑은 오븐과 전자레인지에 안전하지 않습니다.
- 삼발이로 사용하지 마십시오.
- 대나무 뚜껑은 식품 등급 미네랄 오일로 마감되었습니다.
- 모든 대나무 패턴은 천연이므로 독특합니다.
- 장기간 사용을 위해 가끔 미네랄 오일로 문질러 주십시오.

대나무 뚜껑 세척하기

- 대나무 뚜껑은 손세척만 가능합니다. 젖은 헝겊으로 닦아낸 후 마른 천으로 닦아주십시오.

© 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 keraminių indų ilgaamžiškumą ir eksploatacines savybes. Jis padės Jums geriausiai naudotis savo gaminiu ir tinkamai jį prižiūrėti. Jūsų pasitenkinimas – svarbiausias mūsų tikslas.

SVARBU!

- Imdami karštus akmens masės indus, naudokite puodkėles arba virtuvines pirštines.
- Niekada nepalikite akmens masės indų be priežiūros.
- Galima naudoti maistui gaminti orkaitėje iki +260 °C temperatūroje.
- Norėdami išvengti žalos akmens masės indams, nenaudokite ant viryklės ar tiesioginės liepsnos, nenaudokite po grilio grotelėmis.
- Metaliniai virtuvės reikmenys gali visam laikui subraižyti akmens masės indus. Rekomenduojame naudoti medinius, nailoninius arba silikoninius virtuvės reikmenis.
- Bambukinio dangčio negalima naudoti orkaitėje ir mikrobangų krosnelėje.

AKMENS MASĖS INDŲ NAUDOJIMAS

Prieš naudodami pirmąkart

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir etiketes. Išrūšiukite jas ir tinkamai atiduokite perdirbti.
- Išplaukite šiltame muiliname vandenyje; nuskalaukite ir kruopščiai nusauskite minkšta šluoste.

Šilumos šaltiniai

Akmens masės dirbinius galima naudoti tik orkaitėje (be grilio grotelių) ir mikrobangų krosnelėje.

Bendroji naudojimo paskirtis

- Akmens masės indus galima naudoti orkaitėje, mikrobangų krosnelėje ir šaldytuve, tačiau, kad išvengtumėte sugadinimo dėl galimo terminio šoko, nedėkite iš karštos orkaitės ištrauktų akmens masės indų tiesiai į šaldytuvą arba atvirščiai.
- Akmens masės indus galima laikyti šaldytuve.
- Akmens masės induose galima gaminti ir šildyti maistą mikrobangų krosnelėje.
- Jei norite pasiekti geriausių rezultatų, gamindami mėsą, į akmens masės indą įpilkite šiek tiek skysčio ar padažo.
- Maisto gaminimo trukmė akmens masės induose gali skirtis nuo įprasto. Stebėkite maisto gaminimo procesą ir atitinkamai pasirinkite gaminimo trukmę.
- Prieš dėdami įkaitusį akmens masės indą ant neapsaugoto paviršiaus, naudokite karščiui atsparų padėkliuką arba trikojį.
- Norėdami išvengti galimos žalos, nedėkite karštų akmens masės indų ant šalto arba drėgno paviršiaus.

AKMENS MASĖS INDŲ PRIEŽIŪRA

Akmens masės indų plovimas

- Leiskite akmens masės indams ataušti ir kruopščiai išplaukite po kiekvieno naudojimo.
- Nedėkite įkaitusių akmens masės indų po šaltu vandeniu. Palaukite, kol akmens masės indai visiškai atvės.
- „KitchenAid“ akmens masės indus galima saugiai plauti indaplovėje padėjus tiek ant apatinės, tiek ant viršutinės lentynėlės. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, naudokite gamintojo rekomenduojamas plovimo indaplovėje priemones ir rekomenduojamus plovimo ciklus.
- Norint, kad akmens masės indai ilgiau tarnautų, juos rekomenduojama plauti rankomis šiltame muiliname vandenyje.
- Plaudami akmens masės indus naudokite kempinę arba šluostę; nenaudokite orkaičių valiklių, agresyvių valymo priemonių, chloro baliklio, plieno vatos ir nailoninių indų šveitiklių. Nusauskite rankomis minkštu rankšluosčiu.
- Prieš padėdami akmens masės indus į jų saugojimo vietą, visada pasirūpinkite, kad jie būtų švarūs ir sausi.
- Atkreipkite dėmesį, kad plaunant akmens masės indus jie gali būti labai slidūs. Iš rankų iškritusio ir nesuduzusio indo šukės gali būti labai aštrios ir jus sužaloti. Rekomenduojame mūvėti gumines pirštines, kad geriau suimtumėte slidų, muilina indą. Plaudami indą, jį visada atremkite į kriauklės dugną, ir skalaukite suėmę abiem rankomis.
- Norėdami pašalinti prikepusius maisto likučius, pamirkykite akmens masės indus muiluotame vandenyje 15–20 minučių arba tiek, kiek reikia, ir tik tada dėkite į indaplovę.

Tinkamas akmens masės indų saugojimas

- Jei akmens masės indus laikysite kartu su metaliniais įrankiais, šie gali subraižyti ar įskelti indų paviršius.
- Pasirūpinkite, kad „KitchenAid“ akmens masės indai būtų laikomi saugiai.

BAMBUKINIO DANGČIO PRIEŽIŪRA

Bendroji priežiūra ir naudojimas

- Naudokite bambukinį dangtį kepimo indui uždengti.
- Bambukiniai dangčiai pritaikyti atitinkamo dydžio kepimo indams, tačiau jie nėra sandarūs ir nepralaidūs orui ar skysčiui. Jie naudojami tik kaip priedai indams lengviau sudėti vieną ant kito ir laikyti šaldytuve ar spintelėje; jie neturėtų būti naudojami keliaujant.
- Bambukinį dangtį galima laikyti šaldytuve, bet negalima dėti į šaldiklį.
- Neuždenkite kepimo indo bambukiniu dangčiu, pašaudami jį į orkaitę ar mikrobangų krosnelę. Dangčio negalima naudoti orkaitėje ir mikrobangų krosnelėje!
- Nenaudokite vietoj padėkliuko.
- Bambukinis dangtis apdorotas maistui saugia mineraline alyva.
- Visi bambuko raštai yra natūralūs, todėl unikalūs.
- Norėdami, kad lenta ilgiau tarnautų, retkarčiais patepkite ją mineraline alyva.

Bambukinio dangčio plovimas

- Bambukinius dangčius galima plauti tik rankomis. Nuvalykite drėgna šluoste ir nusauskite minkštu rankšluosčiu.

© 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 ribotąją garantiją.



Mūsu misija ir palīdzēt jums radīt gardas maltītes ģimenei un draugiem visa mūža garumā. Turiet šo instrukciju pa rokai, jo tā palīdzēs saglabāt keramikas trauku ilgmūžību un funkcionālās īpašības. Instrukcijā atradīsiet ieteikumus par to, kā vislabāk lietot un kopt izstrādājumu. Jūsu apmierinātība ir mūsu galvenais mērķis.

SVARĪGI

- Aiztiekot karstu keramikas trauku, vienmēr lietojiet katlu satvērējus vai virtuves cimdus.
- Lietošanas laikā nekad neatstājiet keramikas trauku bez uzraudzības.
- Keramikas trauks ir izturīgs cepeškrāsnī līdz 260 C.
- Lai nesabojātu keramikas trauku, nelietojiet to uz plīts virsmas, atklātas liesmas vai grila.
- Metāla piederumi var neatgriezeniski saskrāpēt keramikas trauku. Iesakām izmantot koka, neilona vai silikona piederumus.
- Bambusa vāku nedrīkst lietot cepeškrāsnī un mikroviļņu krāsnī.

KERAMIKAS TRAUKA LIETOŠANA

Pirms pirmās lietošanas reizes

- Noņemiet visus iepakojuma materiālus un uzlīmes. Lūdzu, nododiet otrreizējai pārstrādei.
- Izmazgājiet siltā ziepjūdenī, rūpīgi noskalojiet un nosusiniet ar mīkstu drānu.

Siltuma avoti

Keramikas trauku drīkst lietot tikai cepeškrāsnī (bet ne grila režīmā) un mikroviļņu krāsnī.

Vispārīga lietošana

- Keramikas trauku drīkst lietot cepeškrāsnī, mikroviļņu krāsnī un ledusskapī, taču, lai neradītu termotrieciena izraisītus bojājumus, nelieciet trauku no karstas cepeškrāsns uzreiz ledusskapī, vai otrādi.
- Keramikas trauku var uzglabāt ledusskapī.
- Keramikas trauku drīkst lietot mikroviļņu krāsnī, lai pagatavotu vai uzsildītu ēdienu.
- Lai, gatavojot gaļu, panāktu vislabāko rezultātu, ielejiet keramikas traukā nedaudz šķidrums vai mērces.
- Izmantojot keramikas trauku, cepšanas ilgums var būt atšķirīgs. Uzraugiet cepšanas ilgumu un pielāgojiet to pēc nepieciešamības.
- Novietojot karstu keramikas trauku uz neaizsargātas virsmas, lietojiet paliktni.
- Lai neradītu bojājumus, nenovietojiet karstu keramikas trauku uz aukstas vai mitras virsmas.

KERAMIKAS TRAUKA KOPŠANA

Keramikas trauka tīrīšana

- Ļaujiet keramikas traukam atdzist un rūpīgi notīriet pēc katras lietošanas reizes.
- Nekādā gadījumā neļaujiet aukstu ūdeni virsū karstam keramikas traukam. Ļaujiet keramikas traukam pilnībā atdzist.
- Šo KitchenAid keramikas trauku drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā augšējā vai apakšējā nodalījumā. Lai mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā būtu pēc iespējas efektīva, izmantojiet ražotāja ieteiktos trauku mazgāšanas līdzekļus un ciklus.
- Lai keramikas trauks ilgāk kalpotu, iesakām to mazgāt ar rokām siltā ziepjūdenī.
- Mazgājot keramikas trauku ar rokām, izmantojiet sūkļi vai trauku lupatu. Nelietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus, kodīgus mazgāšanas līdzekļus, hlora balinātāju, tērauda vilnu vai neilona beržamos sūkļus. Nosusiniet ar mīkstu dvieli.
- Pirms uzglabāšanas vienmēr pārbaudiet, vai keramikas trauks ir tīrs un rūpīgi nosusināts.
- Nemiet vērā, ka mazgāšanas laikā keramikas trauks var kļūst ļoti slīdīgs. Ja trauks izslīdēs no rokām un saplīsīs, šķembas var būt ļoti asas un izraisīt ievainojumus. Iesakām valkāt gumijas cimdus, jo ar tiem ir vieglāk satvert slīdīgu, ziepjainu virsmu. Mazgājot vienmēr novietojiet trauku izlietnē, un skalojot turiet to abās rokās.
- Lai notīrītu piecepušos ēdienu, vispirms 15 līdz 20 minūtes vai pēc nepieciešamības mērcējiet keramikas trauku karstā ziepjūdenī un pēc tam mazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.

Keramikas trauka pareiza uzglabāšana

- Uzglabājot keramikas trauku kopā ar metāla piederumiem, virsmā var rasties skrāpējumi vai robi.
- Rīkojieties uzmanīgi, ievietojot KitchenAid keramikas traukus vienu otrā.

BAMBUSA VĀKA KOPŠANA

Vispārīga kopšana un lietošana

- Aizvākojiet cepamveidni ar bambusa vāku.
- Bambusa vāki ir paredzēti atbilstošā izmēra cepamveidnēm, taču nav hermētiski. Tie ir papildu piederumi, lai cepamveidnes būtu vieglāk novietot citu virs citas ledusskapī vai virtuves skapī, un nav paredzēti līdzņemšanai.
- Bambusa vāku drīkst lietot ledusskapī, taču ne saldētavā.
- Neaizvākojiet cepamveidni ar bambusa vāku, kad ievietojat to cepeškrāsnī vai mikroviļņu krāsnī. Vāku nedrīkst lietot cepeškrāsnī un mikroviļņu krāsnī!
- Nelietojiet kā paliktni.
- Bambusa vāks ir apstrādāts ar pārtikas nozarē izmantojamu minerāleļļu.
- Bambusa koksnes raksti ir dabīgi un tādēļ neatkārtojami.
- Lai nodrošinātu ilgmūžību, regulāri ieziediet ar minerāleļļu.

Bambusa vāka tīrīšana

- Bambusa vākus drīkst mazgāt tikai ar rokām. Notīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieli.

© 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.



Zależy nam na tym, aby pomóc Ci przygotowywać pyszne potrawy dla rodziny i przyjaciół przez długie lata. By zapewnić trwałość i utrzymanie parametrów użytkowych Twojego naczynia ceramicznego, przechowuj tę instrukcję w łatwo dostępnym miejscu. Pozwoli Ci to jak najlepiej użytkować produkt i o niego dbać. Twoja satysfakcja to nasz cel numer 1.

WAŻNE

- Obchodząc się z gorącym naczyniem kamionkowym, używaj uchwyty do garnków lub rękawic kuchennych.
- Nigdy nie zostawiaj naczyń kamionkowych bez nadzoru podczas jego użytkowania.
- Naczyn kamionkowych można bezpiecznie używać w piekarniku w temperaturze do 260°C.
- Aby uniknąć uszkodzenia naczynia kamionkowego, nie stawiaj go na płycie kuchennej i nie używaj go na otwartym ogniu ani pod grillem.
- Metalowe przybory mogą powodować trwale zarysowania kamionki. Zalecamy stosowanie przyborów drewnianych, nylonowych lub silikonowych.
- Pokrywkę bambusowej nie można używać w piekarniku ani w kuchence mikrofalowej.

UŻYWANIE NACZYNIA KAMIONKOWEGO

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć opakowanie i wszystkie etykiety. Należy pamiętać o segregowaniu odpadów.
- Umyć naczynie w ciepłej wodzie z płynem, po czym spłukać i dokładnie osuszyć miękką szmatką.

Źródła ciepła

Naczyn kamionkowych można używać tylko w piekarniku (bez grilla) i w kuchence mikrofalowej.

Ogólne informacje dotyczące użytkowania

- Naczyn kamionkowych można bezpiecznie używać w piekarniku, kuchence mikrofalowej i w lodówce, jednak aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń spowodowanych szokiem termicznym, naczyń kamionkowych nie wolno wkładać bezpośrednio z gorącego piekarnika do lodówki ani odwrotnie.
- Naczynia kamionkowe można przechowywać w lodówce.
- Naczyn kamionkowych można używać do gotowania lub podgrzewania w kuchence mikrofalowej.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, podczas przyrządzania mięsa wlej niewielką ilość płynu lub sosu na dno naczynia kamionkowego.
- Czas pieczenia w naczyniu kamionkowym może być różny. Sprawdzaj, jak potrawa się gotuje i w razie potrzeby odpowiednio dostosuj czas pieczenia lub duszenia.
- Zanim umieścisz gorące naczynie kamionkowe na niezabezpieczonej powierzchni, połóż na nią podkładkę pod gorące garnki lub trójnog.
- Aby uniknąć możliwych uszkodzeń, nie stawiaj gorącego naczynia kamionkowego na zimnych lub mokrych powierzchniach.

DBANIE O NACZYNIA KAMIONKOWE

Czyszczenie naczyń kamionkowych

- Po każdym użyciu naczynie kamionkowe należy pozostawić, aż ostygnie na powietrzu, po czym dokładnie je umyć.
- Nie wolno wkładać gorących naczyń kamionkowych do zimnej wody. Należy odczekać, aż naczynie kamionkowe całkowicie ostygnie.
- Naczynia kamionkowe KitchenAid można myć w zmywarce, można je umieszczać w górnym lub dolnym koszu. Aby uzyskać najlepsze wyniki podczas mycia w zmywarce, należy używać detergentów i programów zmywania zalecanych przez producenta.
- Aby zwiększyć żywotność naczyń kamionkowych, zaleca się mycie ręczne ciepłą wodą z mydłem.
- Do ręcznego mycia naczyń kamionkowych zaleca się używanie gąbki lub ściereczki do naczyń. Nie stosować środków do czyszczenia piekarników, silnych detergentów, wybielaczy z chlorem, węgny stalowej ani nylonowych myjek do szorowania. Osuszyć ręcznie miękką ściereczką.
- Przed schowaniem naczynia kamionkowego należy sprawdzić, czy na pewno jest czyste i suche.
- Należy pamiętać, że podczas mycia naczynie kamionkowe może stać się bardzo śliskie. Jeśli naczynie wysłizgnie się z dłoni i pęknie, krawędzie mogą być bardzo ostre i mogą spowodować obrażenia. Zalecamy używanie gumowych rękawiczek, które mogą pomóc utrzymać śliskie, namydłone naczynie. Podczas mycia zawsze kładź element na dnie zlewu, a podczas płukania używaj obu rąk.
- Aby usunąć przypieczone resztki potraw, namocz naczynie kamionkowe w gorącej wodzie z mydłem przez 15 do 20 minut lub w razie potrzeby przed włożeniem do zmywarki.

Właściwe przechowywanie naczyń kamionkowych

- Przechowywanie naczynia kamionkowego z ostrymi metalowymi przedmiotami może spowodować pojawianie się rys lub ubić na jego powierzchni.
- Uważaj podczas układania kamionek KitchenAid w stos.

DBANIE O BAMBUSOWĄ POKRYWKĘ

Ogólne zasady dotyczące dbania o produkt i jego użytkowania

- Używaj bambusowej pokrywy do przykrywania naczynia do zapiekania.
- Bambusowa pokrywka i odpowiadające jej rozmiarem naczynie do zapiekania pasują do siebie, lecz pokrywki nie są szczelne i mogą przepuszczać pary. Służą jako dodatek ułatwiający układanie naczyń jedno na drugim w lodówce lub szafce. Naczyn nie należy używać jako pojemników na jedzenie na wynos.
- Bambusową pokrywkę można bezpiecznie przechowywać w lodówce, ale nie wolno jej wkładać do zamrażarki.
- Nie przykrywaj naczyń do zapiekania bambusową pokrywką, gdy wkładasz je do piekarnika lub kucharki mikrofalowej. Pokrywki nie można używać w piekarniku ani w kuchence mikrofalowej!
- Nie używać jako podstawki pod gorące naczynie.
- Bambusowa pokrywka jest wykończona olejem mineralnym bezpiecznym w kontakcie z żywnością.
- Wszystkie wzory na bambusie są naturalne i niepowtarzalne.
- Aby zapewnić trwałość produktu, od czasu do czasu należy przecierać go olejem mineralnym bezpiecznym w kontakcie z żywnością.

Czyszczenie bambusowej pokrywy

- Bambusową pokrywkę można zmywać tylko ręcznie. Czyścić wilgotną szmatką i osuszać miękką ściereczką.

© 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 cerâmica, 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.

IMPORTANTE

- Utilize pegas ou luvas de cozinha quando manusear utensílios de grés quentes.
- Nunca deixe os utensílios de grés sem supervisão durante a utilização.
- O utensílio de grés é seguro para usar no forno até 260°C.
- Para evitar danos no utensílio de grés, não o utilize no fogão ou sobre chama direta, nem o coloque debaixo das grelhas do grelhador.
- Os utensílios de metal podem causar riscos permanentes no utensílio de grés. Recomendamos a utilização de utensílios de madeira, nylon ou silicone.
- A tampa de bambu não é segura para usar no forno ou no micro-ondas.

UTILIZAÇÃO DO SEU UTENSÍLIO DE GRÉS

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 macio.

Fontes de calor

O utensílio de grés apenas é adequado para utilização no forno (sem grelhador) e no micro-ondas.

Utilização geral

- O utensílio de grés é seguro para usar no forno, micro-ondas e frigorífico. Contudo, para evitar possíveis danos resultantes de um choque térmico, não passe o utensílio de grés do forno quente para o frigorífico ou vice-versa.
- O utensílio de grés pode ser guardado no frigorífico.
- O utensílio de grés é seguro para cozinhar ou reaquecer no micro-ondas.
- Para os melhores resultados, adicione uma pequena quantidade de líquido ou molho no fundo do utensílio de grés quando confeccionar carne.
- O tempo de confeção pode variar ao usar o utensílio de grés. Controle e ajuste o tempo de confeção conforme necessário.
- Utilize uma pega ou tripé antes de colocar o utensílio de grés quente sobre uma superfície desprotegida.
- Para evitar possíveis danos, não coloque o utensílio de grés quente sobre uma superfície fria ou molhada.

MANUTENÇÃO DO SEU UTENSÍLIO DE GRÉS

Limpeza do utensílio de grés

- Deixe o utensílio de grés arrefecer ao ar e limpe bem após cada utilização.
- Não coloque o utensílio de grés quente sob água fria. Deixe o utensílio de grés arrefecer completamente.
- Este utensílio de grés da KitchenAid é lavável na máquina de lavar louça e pode ser colocado na parte superior ou inferior. Para melhores resultados na máquina de lavar louça, utilize os detergentes e ciclos recomendados pelo fabricante.
- Para prolongar a vida útil do seu utensílio de grés, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente.
- Utilize uma esponja ou pano de cozinha ao limpar à mão; não utilize produtos de limpeza de fornos, detergentes agressivos, lixívia, palha de aço ou esfregões de nylon. Seque à mão com uma toalha macia.
- Certifique-se sempre de que o seu utensílio de grés está limpo e bem seco antes de o armazenar.
- Tenha em atenção que ao lavar o utensílio de grés, o mesmo pode ficar muito escorregadio. Se a peça lhe escorregar das mãos e se quebrar, as extremidades podem ficar muito afiadas e causar ferimentos. Recomendamos a utilização de luvas de borracha que podem ajudar a agarrar a superfície escorregadia e com detergente. Assente sempre a peça no fundo do lava loiça enquanto a lava, e utilize ambas as mãos ao enxaguar.
- Para remover os restos de alimentos confeccionados, mergulhe o utensílio de grés em água quente com detergente durante 15 a 20 minutos, ou conforme necessário, antes de o colocar na máquina de lavar louça.

Armazenamento correto do utensílio de grés

- O armazenamento do utensílio de grés juntamente com instrumentos de metal pode riscar ou lascar a superfície do mesmo.
- Tenha cuidado ao encaixar os seus utensílios de grés uns nos outros.

MANUTENÇÃO DA SUA TAMPA DE BAMBU

Manutenção e utilização gerais

- Utilize a tampa de bambu para cobrir a sua forma.
- A tampa de bambu e a forma do tamanho correspondente combinam, mas as tampas não são herméticas, nem à prova de fugas. Servem unicamente como acessório para facilitar a arrumação no frigorífico ou no armário e não devem ser utilizadas para transportar alimentos.
- A tampa de bambu é adequada para guardar no frigorífico, mas não no congelador.
- Não cubra a sua forma com a tampa de bambu ao colocá-la no forno ou no micro-ondas. A tampa não é segura para usar no forno ou no micro-ondas!
- Não utilize como tripé.
- A tampa de bambu tem um acabamento com óleo mineral adequado para contacto com os alimentos.
- Todos os padrões do bambu são naturais e, portanto, únicos.
- Para assegurar a durabilidade, de vez em quando esfregue com óleo mineral adequado para entrar em contacto com os alimentos.

Limpeza da sua tampa de bambu

- As tampas de bambu só podem ser lavadas à mão. Limpe com um pano húmido e seque com uma toalha macia.

© 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.



Pasiunea noastră este să vă ajutăm să preparați mereu mese delicioase pentru familie și prieteni. Pentru a asigura longevitatea și performanțele articolelor ceramice, 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.

IMPORTANT

- Folosiți mănuși de bucătărie sau pentru cuptor când manevrați articolele de gresie ceramică fierbinți.
- Nu lăsați niciodată articolele de gresie ceramică nesupravegheate cât timp gătiți.
- Articolele din gresie ceramică sunt compatibile cu utilizarea în cuptor până la 260°C.
- Pentru a evita deteriorarea articolelor din gresie ceramică, nu le utilizați pe mașina de gătit, pe flacăra deschisă sau sub grătar.
- Ustensilele metalice pot cauza zgârieturi permanente pe articolele din gresie ceramică. Vă recomandăm să utilizați ustensile din lemn, plastic sau silicon.
- Capacul de bambus nu este compatibil cu utilizarea în cuptor și în cuptorul cu microunde.

FOLOSIREA ARTICOLELOR DIN GRESIE CERAMICĂ

Înainte de prima utilizare

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

Surse de căldură

Articolele din gresie ceramică pot fi utilizate exclusiv în cuptor (nu pe grătar) și în cuptorul cu microunde.

Utilizare generală

- Articolele din gresie ceramică pot fi utilizate în condiții de siguranță în cuptor, în cuptorul cu microunde și în frigider; cu toate acestea, pentru a evita eventualele deteriorări cauzate de șocul termic, nu puneți articolele din gresie ceramică din cuptorul fierbinte direct în frigider și viceversa.
- Articolele din gresie ceramică pot fi păstrate în frigider.
- Articolele de gresie ceramică sunt sigure pentru gătit sau reîncălzire la cuptorul cu microunde.
- Pentru cele mai bune rezultate, adăugați o cantitate mică de lichid sau sos pe fundul articolului de gresie ceramică când gătiți cu carne.
- Timpul de copt poate varia când se utilizează articole de gresie ceramică. Monitorizați și reglați timpul de gătit după cum este necesar.
- Folosiți o placă termică sau un trepied când așezați articolele de gresie ceramică fierbinți pe o suprafață neprotejată.
- Pentru a evita eventualele deteriorări, nu puneți articolele de gresie ceramică fierbinți pe suprafețe reci sau umede.

ÎNGRIJIREA ARTICOLELOR DE GRESIE CERAMICĂ

Curățarea articolului de gresie ceramică

- Lăsați articolul de gresie ceramică să se răcească la temperatura camerei și curățați-l bine după fiecare utilizare.
- Nu puneți articolul de gresie ceramică fierbinte sub jet de apă rece. Lăsați articolul de gresie ceramică să se răcească complet.
- Acest articol de gresie ceramică KitchenAid este compatibil în mașina de spălat vase și poate fi pus în raftul de sus sau de jos. Pentru cele mai bune rezultate în mașina de spălat vase, folosiți detergenții și ciclurile pentru mașina de spălat vase recomandate de producător.
- Pentru extinderea vieții articolului de gresie ceramică, se recomandă spălarea de mână, cu apă caldă în care ați dizolvat săpun.
- Utilizați un burete sau o cârpă pentru vase la curățarea manuală a articolului de gresie ceramică; 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.
- Asigurați-vă întotdeauna că articolul dvs. din gresie ceramică este curat și uscat bine înainte de depozitare.
- Rețineți că, în timpul spălării, articolul din gresie ceramică poate deveni foarte alunecos. Dacă scăpați din mână articolul și acesta se sparge, este posibil ca muchiile acestuia să fie foarte ascuțite și să cauzeze vătămări. Vă recomandăm să purtați mănuși de cauciuc, care vă pot ajuta să apucați suprafețele alunecoase acoperite cu săpun. Așezați întotdeauna articolul pe fundul chiuvetei în timp ce îl spălați și folosiți ambele mâini pentru a-l apuca în timpul clătirii.
- Pentru a îndepărta alimentele lipite, înmuiați articolul de gresie ceramică în apă fierbinte în care ați dizolvat săpun, timp de 15-20 minute sau după cum este necesar, înainte de a-l pune în mașina de spălat vase.

Depozitarea corespunzătoare a articolelor din gresie ceramică

- Depozitarea articolelor de gresie ceramică alături de instrumente metalice poate cauza zgârieturi sau ciobirea suprafeței.
- Aveți grijă atunci depozitați articolele din gresie ceramică de la KitchenAid unele în celelalte.

ÎNGRIJIREA CAPACULUI DVS. DE BAMBUS

Îngrijire și utilizare generală

- Utilizați capacul de bambus pentru a acoperi tava pentru cuptor.
- Capacul de bambus și tava pentru cuptor de mărimea corespunzătoare se potrivesc, dar capacele nu sunt etanșe și nici rezistente la scurgeri. Acestea au doar rolul de accesoriu pentru a facilita suprapunerea vaselor în frigider sau în dulap și nu trebuie utilizate ca acoperire pentru transportarea mâncării la pachet.
- Capacul de bambus poate fi utilizat în siguranță în frigider, dar nu se recomandă introducerea acestuia în congelator.
- Nu acoperiți tava pentru cuptor cu capacul de bambus atunci când o introduceți în cuptor sau în cuptorul cu microunde. Capacul nu este compatibil cu utilizarea în cuptor sau în cuptorul cu microunde!
- Nu folosiți ca trepied.
- Capacul de bambus este finisat cu ulei mineral.
- Toate modelele intrinseci din bambus sunt naturale și, prin urmare, unice.
- Pentru a asigura longevitatea produsului, frecăți ocazional cu ulei mineral.

Curățarea capacului de bambus

- Capacele de bambus se curăță numai prin spălare manuală. Curățați cu o cârpă umedă și uscați cu un prosop moale.

© 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.



Наша миссия — помогать вам готовить неизменно вкусные блюда для семьи и друзей. Чтобы посуда из каменной керамики служила вам долго, не теряя своих замечательных свойств, соблюдайте рекомендации по использованию и уходу, приведенные в данном руководстве. Наша главная цель — сделать так, чтобы наша продукция приносила вам радость изо дня в день.

ВАЖНО

- При обращении с горячей посудой из каменной керамики используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- Во время приготовления пищи ни в коем случае не оставляйте посуду без присмотра.
- Посуду из каменной керамики можно использовать в духовке при температурах до 260°C.
- Во избежание повреждения не используйте посуду на кухонной плите, на открытом огне и под грилем.
- Металлические лопатки оставляют на посуде из каменной керамики царапины, удалить которые невозможно. Рекомендуем использовать деревянные, нейлоновые или силиконовые лопатки.
- Бамбуковая крышка не предназначена для использования в духовке и микроволновой печи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ ИЗ КАМЕННОЙ КЕРАМИКИ

Перед первым использованием

- Удалите все упаковочные материалы и этикетки. Утилизируйте отходы правильно.
- Вымойте изделие в теплой мыльной воде, ополосните и вытрите досуха мягкой тряпкой.

Источники тепла

Посуда из каменной керамики предназначена только для использования в духовке (не под грилем) и микроволновой печи.

Общие правила использования

- Посуду из каменной керамики можно использовать в духовке, микроволновой печи и холодильнике, однако во избежание термического удара и связанных с ним повреждений не ставьте посуду из горячей духовки в холодильник и наоборот.
- Посуду из каменной керамики можно хранить в холодильнике.
- Посуду из каменной керамики можно использовать для приготовления и разогревания пищи в микроволновой печи.
- Для достижения наилучших результатов при приготовлении мясных блюд налейте небольшое количество жидкости или соуса на дно посуды.
- Время выпечки при использовании посуды из каменной керамики может отличаться от обычного. Контролируйте процесс и при необходимости изменяйте время приготовления.
- Если вы собираетесь поставить горячую посуду на незащищенную поверхность, используйте подставку под горячее.
- Во избежание повреждений не ставьте горячую посуду на холодную или влажную поверхность.

УХОД ЗА ПОСУДОЙ ИЗ КАМЕННОЙ КЕРАМИКИ

Очистка

- 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.
- Данную посуду KitchenAid из каменной керамики можно мыть в посудомоечной машине, помещая ее в верхнюю или нижнюю корзину. Для оптимального качества мойки используйте моющие средства и программы мойки, рекомендованные изготовителем машины.
- Для продления срока службы посуды из каменной керамики рекомендуется мыть ее вручную теплой мыльной водой.
- Для ручной мойки используйте губку или тряпку; не используйте средства для чистки духовок, агрессивные моющие средства, хлорные отбеливатели, стальные мочалки и жесткие нейлоновые губки. Для вытирания посуды используйте мягкое полотенце.
- Перед тем как убрать посуду на хранение, убедитесь в том, что она тщательно вымыта и высушена.
- Помните о том, что во время мытья посуда из каменной керамики может становиться очень скользкой. Если посуда выскользнет из рук и разобьется, об острые края осколков легко пораниться. Рекомендуем надевать резиновые перчатки, в которых будет удобнее удерживать скользкую, мыльную посуду. Во время мытья посуду следует ставить на дно раковины и споласкивать двумя руками.
- Для удаления приставших остатков пищи перед мытьем в посудомоечной машине поместите посуду в горячую мыльную воду примерно на 15–20 минут для замачивания.

Правильное хранение

- Хранение посуды из каменной керамики рядом с металлической посудой и принадлежностями может привести к появлению царапин и сколов на ее поверхности.
- Размещая посуду KitchenAid из каменной керамики в месте ее хранения, будьте аккуратны.

УХОД ЗА БАМБУКОВОЙ КРЫШКОЙ

Общие правила ухода и использования

- Используйте бамбуковую крышку для накрытия посуды.
- Бамбуковая крышка и форма для выпечки соответствующего размера подходят друг к другу, однако крышки не являются герметичными и непроницаемыми. Они предназначены только для удобства хранения в холодильнике или шкафу и не могут использоваться для транспортировки продуктов.
- Бамбуковая крышка подходит для использования в холодильнике, но не в морозильной камере.
- Не накрывайте посуду бамбуковой крышкой при использовании в духовке или микроволновой печи. Использование бамбуковой крышки в духовке или микроволновой печи не допускается!
- Не используйте крышку в качестве подставки под горячее.
- Бамбуковая крышка обработана совместимым с пищевыми продуктами минеральным маслом.
- Имеет уникальный рисунок поверхности, характерный для натурального бамбука.
- Для обеспечения максимального срока службы периодически протирайте минеральным маслом.

Очистка бамбуковой крышки

- Бамбуковые крышки можно мыть только вручную. Очистите крышку влажной тряпкой и вытрите насухо мягким полотенцем.

© 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 vášho keramikového riadu. Poskytne vám ten najlepší spôsob na používanie a starostlivosť o váš výrobok. Vaša spokojnosť je našim cieľom číslo 1.

DÔLEŽITÉ

- Pri manipulácii s horúcim kameninovým riadom používajte chňapky alebo kuchynské rukavice.
- Nikdy nenechajte kameninový riad bez dozoru, keď sa používa.
- Kameninový riad sa môže používať v rúre až do teploty 260 °C.
- Aby ste predišli poškodeniu kameninového riadu, nepoužívajte ho na sporáku ani na priamom plameni, nepoužívajte v grile.
- Kovové kuchynské náčinie môže spôsobiť trvalé poškriabanie kameninového riadu. Odporúčame používať drevené, nylonové alebo silikónové náčinie.
- Bambusový poklop nie je vhodný na použitie v rúre ani na použitie v mikrovlnnej rúre.

POUŽÍVANIE KAMENINOVÉHO RIADU

Pred prvým použitím

- Odstráňte všetky obaly a etikety. Náležite recyklujte.
- Umyte v teplej vode so saponátom; opláchnite a dôkladne vysušte mäkkou utierkou.

Zdroje tepla

Kameninový riad je vhodný iba na použitie v rúre (nie v grile) a v mikrovlnnej rúre.

Všeobecné použitie

- Kameninový riad je vhodný na použitie v rúre, mikrovlnnej rúre a chladničke, vyhýbajte sa však možnému poškodeniu tepelným šokom, nekladte kameninový riad z horúcej rúry priamo do chladničky alebo naopak.
- Kameninový riad sa môže skladovať v chladničke.
- Kameninový riad je vhodný na varenie alebo ohrievanie v mikrovlnnej rúre.
- Najlepšie výsledky dosiahnete, keď pri príprave mäsa pridáte na dno kameninového riadu malé množstvo tekutiny alebo omáčky.
- Doba pečenia sa pri použití kameninového riadu môže líšiť. Dobu pečenia sledujte a podľa potreby upravte.
- Pred položením horúceho kameninového riadu na nechránený povrch použite podložku pod horúce nádoby alebo odkladací stojan.
- Aby ste predišli možnému poškodeniu, nekladte horúci kameninový riad na studený alebo mokrý povrch.

STAROSTLIVOSŤ O KAMENINOVÝ RIAD

Čistenie kameninového riadu

- Po každom použití nechajte kameninový riad vychladnúť na vzduchu a dôkladne ho vyčistite.
- Nevkladajte horúci kameninový riad do studenej vody. Nechajte riad úplne vychladnúť.
- Tento kameninový riad značky KitchenAid je vhodný na použitie v umývačke riadu a dá sa uložiť na hornú alebo dolnú priehradku. Najlepšie výsledky v umývačke riadu dosiahnete vtedy, ak použijete čistiace prostriedky do umývačky riadu a cykly umývania odporúčané výrobcem.
- Na predĺženie životnosti kameninového riadu sa odporúča ručné umývanie teplou vodou so saponátom.
- Pri ručnom čistení kameninového riadu používajte špongiu alebo handričku na riad; nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry, drsné čistiace prostriedky, chlórové bielidlo, drôtenky alebo nylonové škrabky. Osušte ručne mäkkou utierkou.
- Vždy zabezpečte, aby bol kameninový riad pred odložením čistý a suchý.
- Upozorňujeme, že pri umývaní sa môže kameninový riad stať veľmi klzkým. Ak by vám riad vyklzol z ruky a rozbil sa, okraje môžu byť mimoriadne ostré a mohli by spôsobiť zranenie. Odporúčame používanie gumených rukavíc, ktoré môžu pomôcť uchopiť klzký povrch od saponátu. Počas umývania vždy položte riad na dno umývadla a pri oplachovaní používajte obe ruky.
- Na odstránenie pripečeného jedla kameninový riad pred vložením do umývačky riadu namočte do horúcej vody so saponátom na 15 až 20 minút alebo podľa potreby.

Vhodné skladovanie kameninového riadu

- Skladovanie kameninového riadu spolu s kovovým náčiním môže spôsobiť škrabance alebo naštrbenie povrchu.
- Pri vkladaní jedného kameninového riadu KitchenAid do druhého buďte opatrní.

STAROSTLIVOSŤ O BAMBUSOVÝ POKLOP

Všeobecná starostlivosť a používanie

- Bambusový poklop používajte na prikrýtie pekáča.
- Bambusový poklop a pekáč zodpovedajúcej veľkosti na seba dosadajú, ale poklapy nie sú vzduchotesné ani nepriepustné. Slúžia len ako doplnok na uľahčenie ukladania na seba v chladničke alebo kuchynskej skrinke a nemali by sa používať na transport.
- Bambusový poklop je vhodný na použitie v chladničke, nie je však vhodný do mrazničky.
- Pekáč nezakrývajte bambusovým poklopom, keď pekáč vkladáte do rúry alebo mikrovlnnej rúry. Poklop nie je vhodný na použitie v rúre ani na použitie v mikrovlnnej rúre!
- Nepoužívajte ako servírovaciu podložku.
- Bambusový poklop je ošetrený minerálnym olejom bezpečným pre potraviny.
- Všetky bambusové vzory sú prirodzené, a teda jedinečné.
- Na zachovanie dlhej životnosti občas natrite minerálnym olejom.

Čistenie bambusového poklopu

- Bambusové poklapy sú len na ručné umývanie. Vyčistite vlhkou handričkou a vysušte mäkkou utierkou.

© 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 pomagamo ustvariti za celo življenje okusnih obrokov za družino in prijatelje. Da zagotovite dolgoživost in zmogljivost svoje keramike, imejte ta priročnik pri roki. V njem boste našli najboljše načine uporabe in vzdrževanja izdelka. Vaše zadovoljstvo je naš najpomembnejši cilj.

POMEMBNO

- Pri prijemanju vroče kamenine vedno uporabljajte prijemalke ali kuhinjske rokavice.
- Kamenine med uporabo nikoli ne pustite brez nadzora.
- Kamenina je primerna za uporabo v pečici do 260 °C.
- Da se izognete poškodbam kamenine, je ne uporabljajte na štedilniku ali odprtem ognju in je ne uporabljajte pod žarom.
- Kovinski pripomočki lahko na kamenini pustijo trajne praske. Priporočamo uporabo lesenih, najlonskih ali silikonskih pripomočkov.
- Pokrov iz bambusa ni primeren za uporabo v pečici ali mikrovalovni pečici.

UPORABA KAMENINE

Pred prvo uporabo

- Odstranite vso embalažo in etikete. Odpad pravilno reciklirajte.
- Operite v topli milnici, izperite in temeljito obrišite do suhega z mehko krpo.

Viri toplote

Kamenina je primerna samo za uporabo v pečici (brez žara) in mikrovalovni pečici.

Splošna uporaba

- Kamenina je primerna za uporabo v pečici, mikrovalovni pečici in hladilniku, vendar je ne predstavljajte iz vroče pečice naravnost v hladilnik ali obratno, da se izognete poškodbam zaradi toplotnega šoka.
- Kamenina se lahko hrani v hladilniku.
- Kamenina je primerna za kuhanje ali pogrevanje v mikrovalovni pečici.
- Za najboljše rezultate pri pripravi mesa na dno kamenine dodajte majhno količino tekočine ali omake.
- Čas peke se lahko razlikuje ob uporabi kamenine. Spremljajte in po potrebi spremenite čas peke.
- Preden postavite vročo kamenino na nezaščiten površino, uporabite podstavek.
- Vroče kamenine ne postavljajte na hladno ali mokro površino, da preprečite morebitne poškodbe.

VZDRŽEVANJE KAMENINE

Čiščenje kamenine

- Pustite kamenino, da se ohladi na zraku, in jo po vsaki uporabi temeljito očistite.
- Vroče kamenine ne postavljajte pod hladno vodo. Pustite, da se kamenina popolnoma ohladi.
- Ta kamenina KitchenAid je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju in jo lahko pomivate v zgornji ali spodnji košari. Za najboljše rezultate v pomivalnem stroju uporabljajte detergent in programe, ki jih za pomivalni stroj priporoča proizvajalec.
- Da podaljšate življenjsko dobo kamenine, se priporoča ročno pomivanje s toplo milnico.
- Za ročno pomivanje kamenine 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.
- Pred shranjevanjem vedno poskrbite, da je kamenina čista in popolnoma suha.
- Upoštevajte, da med pranjem kamenina lahko postane zelo spolzka. Če vam posoda spolzi iz rok in se zlomi, so robovi lahko izredno ostri in se na njih lahko poškodujete. Priporočamo nošenje gumijastih rokavic, ki lahko pomagajo pri oprijemu spolzke, milnate površine. Pri pomivanju posodo vedno položite na dno pomivalnega korita in jo pri izpiranju držite z obema rokama.
- Za odstranjevanje hrane, ki se je prijela, kamenino za 15 do 20 minut ali po potrebi namočite v vroči milnici, preden jo položite v pomivalni stroj.

Pravilno shranjevanje kamenine

- Shranjevanje kamenine skupaj s kovinskimi pripomočki lahko povzroči praske ali kršenje površine.
- Bodite previdni, ko kamenino KitchenAid polagate eno v drugo.

VZDRŽEVANJE POKROVA IZ BAMBUSA

Splošno vzdrževanje in uporaba

- Pokrov iz bambusa uporabite za pokrivanje pekača.
- Pokrov iz bambusa in pekač ustrezne velikosti se ujemata, toda pokrovi ne tesnijo in niso neprepustni. Služijo zgolj kot dodatek, da olajšajo nalaganje v vašem hladilniku ali omarici, in posod ne smete uporabljati za shranjevanje na poti.
- Pokrov iz bambusa je primeren za uporabo v hladilniku, ni pa primeren za uporabo v zamrzovalniku.
- Pekača ne pokrijte s pokrovom iz bambusa, ko ga uporabljate v pečici ali mikrovalovni pečici. Pokrov ni primeren za uporabo v pečici ali mikrovalovni pečici!
- Ne uporabljajte namesto podstavka.
- Pokrov iz bambusa je obdelan z mineralnim oljem, primernim za stik z živili.
- Vsi vzorci bambusovega lesa so naravni in zato edinstveni.
- Za zagotavljanje dolge življenjske dobe občasno premažite z mineralnim oljem, primernim za stik z živili.

Čiščenje pokrova iz bambusa

- Pokrovi iz bambusa so primerni samo za ročno pomivanje. Čistite z vlažno krpo in obrišite do suhega z mehko krpo.

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



Posvećeni smo tome da vam pomognemo da celog života pravite ukusna jela za porodicu i prijatelje. Držite ovaj vodič pri ruci kako biste osigurali dugotrajnost i svojstva vaše keramike. On će vam ukazati na najbolji način za upotrebu i brigu o vašem proizvodu. Vaše zadovoljstvo je naš prvi cilj.

VAŽNO

- Kada rukujete vrućim posuđem od kamenine koristite držače za posuđe ili rukavice za rernu.
- Nikada ne ostavljajte posuđe od kamenine bez nadzora kada je u upotrebi.
- Posuđe od kamenine se može bezbedno koristiti u rerni do 260 °C.
- Da biste izbegli oštećenje posuđa od kamenine, nemojte ga koristiti na ploči šporeta ili na direktnom plamenu, kao ni ispod roštilja.
- Metalni pribor može prouzrokovati trajne ogrebotine na posuđu od kamenine. Preporučujemo upotrebu drvenog, najlonskog ili silikonskog pribora.
- Poklopac od bambusa nije namenjen za upotrebu u rerni ni u mikrotalasnoj pećnici.

KORIŠĆENJE POSUĐA OD KAMENINE

Pre prve upotrebe

- Uklonite svu ambalažu i etikete. Molimo vas da ispravno reciklirate.
- Perite u toploj vodi sa sapunicom; isperite i temeljno obrišite mekom krpom.

Izvori toplote

Posuđe od kamenine je prikladno samo za upotrebu u rerni (bez roštilja) i mikrotalasnoj pećnici.

Opšta upotreba

- Posuđe od kamenine je bezbedno za upotrebu u rerni, mikrotalasnoj pećnici i frižideru, međutim, da biste izbegli moguća oštećenja od toplotnog udara, ne stavljajte posuđe od kamenine iz vruće rerne direktno u frižider ili obrnuto.
- Posuđe od kamenine se može čuvati u frižideru.
- Posuđe od kamenine je bezbedno za kuvanje ili podgrevanje u mikrotalasnoj pećnici.
- Za najbolje rezultate, prilikom kuvanja sa mesom dodajte malu količinu tečnosti ili sosa na dno posuđa od kamenine.
- Vreme pečenja može se razlikovati kada koristite posuđe od kamenine. Nadgledajte i prilagodite vreme kuvanja po potrebi.
- Koristite podlogu ili podmetač za vruće predmete pre nego što vrelo posuđe od kamenine stavite na nezaštićenu površinu.
- Da biste izbegli moguća oštećenja, ne stavljajte vruće posuđe od kamenine na hladnu ili mokru površinu.

ODRŽAVANJE POSUĐA OD KAMENINE

Čišćenje posuđa od kamenine

- Pustite da se posuđe od kamenine samo ohladi na vazduhu i temeljno ga očistite nakon svake upotrebe.
- Ne stavljajte vruće posuđe od kamenine pod hladnu vodu. Neka se posuđe od kamenine potpuno ohladi.
- Ovo posuđe od kamenine „KitchenAid” može se prati u mašini za pranje posuđa i može se postaviti na gornji ili donji stalak. Da biste postigli najbolje rezultate pranja u mašini, vodite se preporukama proizvođača što se tiče deterdženata i ciklusa.
- Da biste produžili vek trajanja posuđa od kamenine, preporučuje se ručno pranje vrućom vodom sa sapunicom.
- Koristite sunder ili krpom za pranje kada ručno perete posuđe od kamenine; nemojte koristiti sredstva za čišćenje rerne, oštre deterdžente, izbeljivač na bazi hlora, čeličnu žicu ili oštru stranu sundera. Ručno obrišite mekom krpom.
- Pre odlaganja, uvek proverite da je vaše posuđe od kamenine čisto i temeljno osušeno.
- Imajte na umu da posuđe od kamenine može postati vrlo klizavo prilikom pranja. Ako vam posuđa isklizne iz ruke i polomi se, ivice mogu biti izuzetno oštre i prouzrokovati povrede. Preporučujemo nošenje gumenih rukavica koje pomažu pri hvatanju klizave, sapunjave površine. Prilikom pranja, posudu uvek naslonite na dno sudopere i koristite obe ruke dok ispirate.
- Da biste uklonili zapečenu hranu, potopite posudu od kamenine u vruću sapunicu 15 do 20 minuta ili po potrebi pre nego što je stavite u mašinu za pranje posuđa.

Pravilno skladištenje posuđa od kamenine

- Skladištenje posuđa od kamenine zajedno sa metalnim priborom može prouzrokovati ogrebotine ili druga oštećenja površine.
- „Pazite kada odlažete posuđe od kamenine 'KitchenAid'”.

ODRŽAVANJE POKLOPCA OD BAMBUSA

Opšte održavanje i upotreba

- Koristite bambusov poklopac da pokrijete pekač.
- Poklopac od bambusa i posuda za pečenje odgovarajuće veličine odgovaraju jedno drugom ali poklopci se ne zatvaraju hermetički niti su nepropusni. Oni služe samo kao dodatak za lakše slaganje u frižideru ili ormaricu i ne treba ih koristiti za prenošenje hrane.
- Poklopac od bambusa može se bezbedno koristiti u frižideru, ali se ne sme stavljati u zamrzivač.
- Ne pokrivajte pekač poklopcem od bambusa kada ga stavljate u rernu niti u mikrotalasnu pećnicu. Poklopac nije bezbedan u rerni ni u mikrotalasnoj pećnici!
- Nemojte koristiti kao podmetač.
- Poklopac od bambusa je završno premazan mineralnim uljem neškodljivim za ishranu.
- Sve šare bambusa su prirodne i stoga jedinstvene.
- Da biste osigurali dugovečnost, povremeno istrljajte mineralnim uljem neškodljivim za ishranu.

Čišćenje poklopca od bambusa

- Poklopci od bambusa se peru samo ručno. Očistite vlažnom krpom i osušite mekim peškirom.

© 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.



我们致力助您为家人及朋友创造终生的美味餐饮体验。为确保陶瓷的寿命及性能，请随时参阅此指南。此指南提供产品的最佳使用方法及保养。您的满意是我们的#1目标。

重要事項

- 接触热瓷器时，请使用隔热垫或烤箱手套。
- 切勿在无人看管下使用瓷器。
- 瓷器可于温度高达摄氏260度的烤箱中使用。
- 为避免对瓷器造成损坏，请勿在炉灶上使用或让瓷器直接接触火焰，并请勿在烤箱的烧烤功能下使用。
- 金属器具可能会对瓷器造成永久性划痕。我们建议使用木制、尼龙或矽胶制器具。
- 竹盖不适用于烤箱及微波炉。

使用您的瓷器

首次使用前

- 移除所有包装纸及标贴。请适当地回收。
- 暖肥皂水下清洗；冲水并使用软毛巾彻底地抹干。

热源

瓷器仅适用于烤箱 (非烧烤功能) 及微波炉使用。

一般使用

- 瓷器适用于烤箱、微波炉及冰箱，但请避免热冲击可能造成的损坏，请勿将瓷器从热烤箱中放入冰箱中，反之亦然。
- 瓷器可存放于冰箱中。
- 瓷器适用于微波炉中煮食或加热。
- 要达到最佳效果，烹饪肉类时，请在瓷器的底部添加少量液体或酱料。
- 使用瓷器时，烘烤时间会不同。请观察并按需要调整煮食时间。
- 将热瓷器放置在未受保护的台面前，请使用隔热垫或托架。
- 为避免任何损坏，请勿将热瓷器放置在冷或湿的台面上。

保养您的瓷器

清洁瓷器

- 让瓷器自然降温并在使用后彻底清洁。
- 請勿將熱瓷器浸於冷水中。讓瓷器徹底地冷卻。
- KitchenAid瓷器适用于洗碗机并可放置于最顶层或最底层。为在洗碗机达至最佳效果，请使用制造商建议的洗碗机清洁剂及清洗程序。
- 为延长瓷器的寿命，我们建议以暖肥皂水手洗。
- 手洗瓷器时，请使用海绵或抹布。请勿使用烤箱清洁剂、刺激性清洁剂、氯气漂白剂、钢丝刷或尼龙擦洗绵。以软毛巾用手抹干。
- 请确保您的瓷器是干净及彻底干燥后才存放。
- 请注意清洗瓷器时会变得滑手的。如瓷器从您手中滑走并破裂，破裂边缘可能会非常锋利并导致损伤。我们建议带上橡胶手套，这有助紧握着湿滑、盖满肥皂的表面。清洗时请将瓷器放在洗碗槽的底部，并使用双手冲洗。
- 要去除黏在瓷器上的食物，放入洗碗机前先将瓷器浸在热肥皂水中15至20分钟或因应需要。

正确存放瓷器

- 将瓷器与金属物件一起存放可能会造成表面刮擦或剥落。
- 叠放KitchenAid瓷器时请小心。

保养您的竹盖

一般保养及使用

- 使用竹盖盖着烤具。
- 竹盖跟对应尺寸的焗盆配合，但竹盖并不是密封或防漏的。竹盖仅为附加配件以方便产品在雪柜或櫥柜里叠放。产品不适合作随行用途。
- 竹盖适用于冰箱，但不适用于冷冻室。
- 放入烤箱或微波炉时，请勿使用竹盖盖着烤具。竹盖不适用于烤箱或微波炉。
- 请勿作托架使用。
- 竹盖上涂抹了食用级别的矿物油。
- 所有竹材图案都是天然，因此是独一无二的。
- 为延长产品寿命，请偶尔使用食用级别的矿物油擦拭。

清洁您的竹盖

- 竹盖只可以手洗。以湿布清洗并以软毛巾抹干。

© 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。



我們致力助您為家人及朋友創造終生的美味餐飲體驗。為確保陶瓷的壽命及性能，請隨時參閱此指南。此指南提供產品的最佳使用方法及保養。您的滿意是我們的#1目標。

重要事項

- 接觸熱瓷器時，請使用隔熱墊或焗爐手套。
- 切勿在無人看管下使用瓷器。
- 瓷器可於溫度高達攝氏260度的焗爐中使用。
- 為避免對瓷器造成損害，請勿在爐灶上使用或直接接觸火焰，並請勿在焗爐的焗烤功能下使用。
- 金屬器具可能會對瓷器造成永久性劃痕。我們建議使用木製、尼龍或矽膠製器具。
- 竹蓋不適用於焗爐及微波爐。

使用您的瓷器

首次使用前

- 移除所有包裝紙及標貼。請適當地回收。
- 暖肥皂水下清洗；沖水並使用軟毛巾徹底地抹乾。

熱源

瓷器僅適用於焗爐（非燒烤功能）及微波爐使用。

一般使用

- 瓷器適用於焗爐、微波爐及冰箱，但請避免熱衝擊可能造成的損壞，請勿把瓷器由熱焗爐中放入冰箱中，反之亦然。
- 瓷器可存放於冰箱中。
- 瓷器適用於微波爐中煮食或加熱。
- 要達到最佳效果，烹飪肉類時，請在瓷器的底部添加少量液體或醬料。
- 使用瓷器時，烘烤時間會不同。請觀察並按需要調整煮食時間。
- 把熱瓷器放置在未受保護的檯面前，請使用隔熱墊或托架。
- 為避免任何損壞，請勿將熱瓷器放置在冷或濕的檯面上。

保養您的瓷器

清潔瓷器

- 讓瓷器自然降溫並在使用後徹底清潔。
- 請勿將熱瓷器浸於冷水中。讓瓷器徹底冷卻。
- KitchenAid瓷器適用於洗碗機並可放置於最頂層或最底層。為在洗碗機達至最佳效果，請使用製造商建議的洗碗機清潔劑及清洗程序。
- 為延長瓷器的壽命，我們建議以暖肥皂水手洗。
- 手洗瓷器時，請使用海綿或抹布。請勿使用焗爐清潔劑、刺激性清潔劑、氧氣漂白劑、鋼絲刷或尼龍擦洗綿。以軟毛巾用手抹乾。
- 請確保您的瓷器是乾淨及徹底乾燥後才存放。
- 請注意清洗瓷器時會變得滑手的。如瓷器從您手中滑走並破裂，破裂邊緣可能會非常鋒利並導致損傷。我們建議戴上橡膠手套，這有助緊握著濕滑、蓋滿肥皂的表面。清洗時請將瓷器放在洗碗槽的底部，並使用雙手沖洗。
- 要去除黏在瓷器上的食物，放入洗碗機前將瓷器浸在熱肥皂水中15至20分鐘或因應需要。

正確存放瓷器

- 把瓷器與金屬物件一起存放可能會造成表面刮擦或剝落。
- 疊放KitchenAid瓷器時請小心。

保養您的竹蓋

一般保養及使用

- 使用竹蓋蓋住烤具。
- 竹蓋跟對應尺寸的焗盆配合，但竹蓋並不是密封或防漏的。竹蓋僅為附加配件以方便產品在雪櫃或櫥櫃裏疊放。產品不適合作隨行用途。
- 竹蓋適用於冰箱，但不適用於冷凍室。
- 放入焗爐或微波爐時，請勿使用竹蓋蓋住烤具。竹蓋不適用於焗爐或微波爐。
- 請勿作托架使用。
- 竹蓋上塗抹了食用級別的礦物油。
- 所有竹材圖案都是天然，因此是獨一無二的。
- 為延長產品壽命，請偶爾使用食用級別的礦物油擦拭。

清潔您的竹蓋

- 竹蓋只可以手洗。以濕布清洗並以軟毛巾抹乾。

©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.

