

COOKWARE ALUMINIUM
CERAMIC NON-STICK COATING

KitchenAid

FOR THE WAY IT'S MADE.



EN - ENGLISH



DE - GERMAN



FR - FRENCH



ES - SPANISH



NL - DUTCH



IT - ITALIAN



DA - DANISH



FI - FINNISH



HR - CROATIAN



NO - NORWEGIAN



SV - SWEDISH



EL - GREEK



AL - ALBANIAN



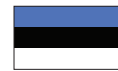
BG - BULGARIAN



BS - BOSNIAN



CS - CZECH



ET - ESTONIAN



HU - HUNGARIAN



JA - JAPANESE



KO - KOREAN



LT - LITHUANIAN



LV - LATVIAN



PL - POLISH



PT - PORTUGUESE



RO - ROMANIAN



RU - RUSSIAN



SK - SLOVAK



SL - SLOVENIAN



SR - LATIN SERBIAN



ZHS - CHINESE SIMPLIFIED



ZHT - CHINESE TRADITIONAL



We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your cookware, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal.

IMPORTANT

- Use potholders or oven mitts when handling hot cookware.
- Never leave cookware unattended while in use.
- KitchenAid cookware is oven safe up to 220°C, glass lid included.
- To avoid damage to the cookware, do not use under the grill.
- To avoid damage, do not use in the microwave.

USING YOUR COOKWARE

Before First Use

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

Heat Sources

Safe for use on all cooking surfaces, including induction.

Innovative Induction Technology

Our non-stick cookware is equipped with an innovative induction technology, which provides quick and even heat distribution regardless of the type of cooking surface. Even when cooking on a non-induction cooktop, this cookware will provide quick and even heat distribution, which is different from traditional aluminium cookware suitable for induction.

Recommendations for use of induction equipped cookware

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

Using the Glass Lid

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

Handles and Knobs

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

COOKING

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

CARING FOR YOUR COOKWARE

Cleaning cookware

- Allow cookware to air cool, and clean thoroughly after every use.
- Do not put hot cookware under cold water. Allow the cookware to cool completely.
- Do not gouge the non-stick coating.
- Do not soak your cookware for long periods of time.
- Always ensure the cookware is clean before storing.
- This KitchenAid cookware is dishwasher safe. For best results in the dishwasher, use the manufacturer's recommended dishwasher detergents and cycles. To extend the life of non-stick cookware, hand washing with hot, soapy water is recommended.
- Use a sponge or dishcloth when hand cleaning cookware; do not use oven cleaners, harsh detergents, chlorine bleach, steel wool or nylon scrubbing pads. Hand dry with a soft towel.
- If carbonization of food and oil on your non-stick coating occurs or there are difficult to clean food deposits after cleaning partially fill the cookware with hot water and quickly bring the water to a boil. After draining the pan, scrub the pan with a sponge or pot and pan brush using hot soapy water.
- For stubborn carbonisation deposits that still remain, it is advisable to use a melamine sponge (check the melamine instructions on how to use it). You can find these sponges in most household goods stores and supermarkets.

Cleaning the Glass Lid

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

Storing cookware Properly

- Storing cookware along with other metal implements can cause scratches or chipping in the surface of the non-stick coating.
- Take care when nesting your KitchenAid cookware. The usage of pan protectors is recommended.

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

Sie möchten jederzeit köstliche Speisen für Ihre Familie und Freunde zaubern? Dabei können wir Ihnen mit unserem hochwertigen Backgeschirr helfen! Damit Sie lange Freude an Ihrem Kochgeschirr 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 Kochgeschirr Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie Kochgeschirr in Gebrauch nie unbeaufsichtigt.
- Das Kochgeschirr von KitchenAid (einschließlich Glasdeckel) ist bis zu 220°C backofengeeignet.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht direkt unter den Backofengrill, da es hierdurch beschädigt werden könnte.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht in die Mikrowelle, um Beschädigungen zu vermeiden.

GEBRAUCH DES KOCHGESCHIRRS

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber von dem Produkt 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

Unser Kochgeschirr ist für den Einsatz auf allen Herdarten einschließlich Induktion geeignet.

Innovative Induktionstechnik

Unser Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung und innovativer Induktionstechnik zeichnet sich - unabhängig von der Herdart - durch eine schnelle und gleichmäßige Hitzeverteilung aus. Selbst auf einem Herd ohne Induktion bietet dieses Kochgeschirr eine schnelle und gleichmäßige Hitzeverteilung, die der von herkömmlichem induktionstauglichem Kochgeschirr aus Aluminium überlegen ist.

Empfehlungen für den Gebrauch von Induktionskochgeschirr

- Induktionsherde erzeugen in sehr kurzer Zeit eine sehr starke Hitze. Auf Induktionskochfeldern heizt sich unser Kochgeschirr mit innovativer Induktionstechnologie sehr schnell auf.
- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte mit dem Durchmesser des Induktionskochfelds identisch sein. Wenn das Kochgeschirr zu klein ist, erkennt das Kochfeld es möglicherweise nicht und schaltet sich nicht ein.

Gebrauch des Glasdeckels

- Vermeiden Sie es, den Glasdeckel extremen Temperaturschwankungen auszusetzen.
- Tauchen Sie den Deckel, wenn er heiß ist, nicht in kaltes Wasser.
- Versuchen Sie nicht, den Deckel abzunehmen, wenn sich darunter ein Vakuum gebildet hat. Schalten Sie in diesem Fall zunächst die Herdplatte aus und nehmen Sie das Kochgeschirr mitsamt Deckel von der Platte. Heben Sie dann den Deckel langsam ab.
- Verwenden Sie einen Glasdeckel nicht, wenn er Risse oder Kratzer hat. Glasdeckel mit Rissen oder tiefen Kratzern können plötzlich brechen. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst, um einen Ersatzdeckel zu bestellen.
- Legen Sie einen Glasdeckel nicht direkt auf oder unter ein Heizelement.

Stiele, Griffe und Deckelgriffe

- Vergewissern Sie sich regelmäßig, dass sich Stiele/Griffe/Deckelgriffe nicht gelockert oder gelöst haben. Ist dies der Fall, versuchen Sie nicht, selbst eine Reparatur vorzunehmen. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst, um Ersatz zu bestellen.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld steht, dass der Stiel nicht über andere Wärmequellen oder über den Rand des Herds ragen, so dass es jemand versehentlich umstoßen kann.
- Die Edelstahlgriffe sind backofenfest bis zu 220°C. Verwenden Sie beim Umgang mit heißem Kochgeschirr stets Topflappen oder Ofenhandschuhe.

GEBRAUCH

- Benutzen Sie das Kochgeschirr auf einem Kochfeld, dessen Durchmesser dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs (weitestgehend) entspricht.
- Stellen Sie, wenn Sie einen Gasherd benutzen, die Flamme so ein, dass sie nicht an den Seiten des Kochgeschirrs hochschlägt.
- Sie können den Energieverbrauch erheblich senken, wenn Sie beim Kochen einen Deckel verwenden.
- Benutzen Sie das Kochgeschirr möglichst bei niedrigen bis mittleren Herdtemperaturen. Durch zu hohe Temperaturen kann die Oberfläche des Kochgeschirrs beschädigt werden. Eine hohe Temperatureinstellung wird nur zum Wasserkochen empfohlen.
- Wir empfehlen, zum Garen etwas Öl oder Butter in das Kochgeschirr zu geben. Denken Sie daran, dass einige Öle und Fette schon bei niedrigen Temperaturen verbrennen. Verwenden Sie möglichst Öle und Fette mit einem hohen Rauchpunkt. Bei der Verwendung von Öl sollte diese Raumtemperatur haben, wenn Sie es in das vorgeheizte Kochgeschirr geben.
- Verwenden Sie keine Sprühöle, Aerosole, Pumpsprays o. Ä. Solche Sprays können Ablagerungen verursachen, die sich nur schwer vom Kochgeschirr entfernen lassen.
- Extra natives Olivenöl ist zum Braten nicht geeignet, da es bei hohen Temperaturen an Qualität einbüßt. Es karbonisiert sehr schnell in der heißen Pfanne und hinterlässt Ablagerungen auf der Antihafbeschichtung.
- Versuchen Sie nicht, das Vorheizen durch eine hohe Temperatureinstellung zu beschleunigen.
- Lassen Sie das Öl/die Butter im Kochgeschirr heiß werden, bevor Sie das Gargut dazugeben.
- Ihr Kochgeschirr und seine keramische Antihafbeschichtung unterliegen einem normalen Verschleiß. Das heißt, dass im Laufe der Zeit die Antihafteigenschaften automatisch etwas nachlassen. Dieser Prozess beschleunigt sich, wenn die Antihafbeschichtung über einen längeren Zeitraum großer Hitze ausgesetzt wird, wodurch Kohleablagerungen begünstigt werden.
- Oberflächen mit Antihafbeschichtung können durch Kochbesteck aus Metall beschädigt werden. Verwenden Sie Kochbesteck aus Kunststoff, Gummi oder Holz.
- Achten Sie darauf, nicht mit einem Messer im Kochgeschirr zu schneiden.
- Wenn Sie das Kochgeschirr auf einem Herd mit Halogen-, Ceran- oder Induktionskochfeldern benutzen, sollten Sie darauf achten, dass die Herdoberfläche und die Unterseite des Kochgeschirrs sauber sind, um das Kochfeld nicht zu verkratzen.
- Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf ein anderes Kochfeld umsetzen wollen, um Kratzer im Kochfeld zu vermeiden.

PFLEGE DES KOCHGESCHIRRS

Reinigung

- Lassen Sie das Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen.
- Halten Sie heißes Kochgeschirr auf keinen Fall unter fließend kaltes Wasser, sondern lassen Sie es zunächst ganz abkühlen.
- Achten Sie darauf, die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Weichen Sie Ihr Kochgeschirr vor dem Spülen nicht zu lange ein.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Kochgeschirr sauber ist, bevor Sie es wegstellen.
- Dieses Kochgeschirr von KitchenAid ist spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie für eine optimale Maschinenreinigung das vom Spülmaschinenhersteller empfohlene Geschirrspülmittel und Reinigungsprogramm. Wir empfehlen eine Handreinigung mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel, um die Lebensdauer der keramischen Antihafbeschichtung zu verlängern.
- Verwenden Sie bei der Reinigung per Hand einen Spülschwamm oder ein Spültuch. Vermeiden Sie Ofenreiniger, aggressive Spülmittel, Produkte mit Chlorbleiche und Scheuerschwämme aus Stahlwolle oder Nylon. Trocknen Sie das Backgeschirr nach dem Spülen mit einem weichen Handtuch ab.
- Wenn sich durch karbonisierte Öle oder Lebensmittel Ablagerungen auf der Antihafbeschichtung gebildet haben oder hartnäckige Speisereste im Kochgeschirr verbleiben, füllen Sie das Kochgeschirr nach der Reinigung halbhoch mit heißem Wasser und bringen Sie das Wasser rasch zum Kochen. Schütten Sie das Wasser wieder aus und schrubben Sie das Kochgeschirr mit einem Schwamm oder einer Pfannen-/Topfbürste und heißer Seifenlauge gründlich ab.
- Hartnäckige Kohleablagerungen lassen sich mit einem Melaminschwamm entfernen (beachten Sie hierbei die Gebrauchsanweisung für den Schwamm). Diese Schwämme sind in vielen Haushaltswarengeschäften und Supermärkten erhältlich.

© 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 ustensiles de cuisine, gardez toujours ce petit 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 ustensiles de cuisine chauds.
- Ne laissez jamais une poêle ou casserole sur le feu sans surveillance.
- Les poêles et casseroles KitchenAid résistent au four jusqu'à 220°C, couvercle en verre compris.
- Pour éviter d'endommager votre ustensile de cuisine, ne le placez pas sous le gril.
- Pour éviter d'endommager votre ustensile de cuisine, ne le placez pas dans le four à 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 abondamment et séchez au moyen d'un chiffon doux.

Sources de chaleur

Peut être employé sur tous les types de cuisinières, y compris les cuisinières à induction.

Technologie d'induction innovante

Nos poêles et casseroles antiadhésives sont dotées de notre technologie d'induction innovante qui garantit une répartition rapide et uniforme de la chaleur sur n'importe quel type de cuisinière. Même s'il n'est pas placé sur une plaque à induction, ce matériau assure une diffusion rapide et uniforme de la chaleur, à la différence de l'aluminium qui compose les casseroles traditionnelles compatibles avec l'induction.

Conseils d'utilisation sur une source de chaleur à induction

- Les cuisinières à induction génèrent une chaleur intense en un laps de temps très court. Les poêles et casseroles dotées de notre technologie d'induction innovante chauffent très rapidement sur une plaque à induction.
- Le diamètre de la base de l'ustensile doit correspondre à celui de la plaque à induction. Si l'ustensile est trop petit, il est possible que la plaque ne le détecte pas et ne s'active pas.

Utilisation du couvercle en verre

- Évitez les variations de température trop importantes quand vous utilisez des couvercles en verre.
- Ne plongez pas un couvercle chaud dans de l'eau froide.
- Si un vide se forme sous le couvercle, ne tentez pas de le retirer. Coupez la source de chaleur, puis retirez l'ustensile complet de la plaque de cuisson. Ensuite, soulevez lentement le couvercle.
- N'utilisez pas un couvercle en verre fendu ou rayé. Un couvercle fendu ou profondément rayé peut se briser spontanément. Contactez le service clientèle pour commander un nouveau couvercle.
- Ne placez pas un couvercle en verre directement sur ou sous une source de chaleur.

Poignées et boutons

- Poignées mal fixées : vérifiez régulièrement que vos poignées et boutons sont bien fixés. Si une poignée se desserre, n'essayez pas de la réparer. Contactez le service client pour la remplacer.
- Position de la poignée pendant la cuisson : placez votre ustensile de façon à ce que ses poignées ne surplombent pas une source de chaleur et ne dépassent pas du bord de la cuisinière afin d'éviter de les accrocher.
- Les poignées en acier inoxydable peuvent aller au four jusqu'à 220 °C. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine quand vous manipulez des casseroles chaudes.

CUISSON

- Cuisinez sur une source de chaleur dont le diamètre est identique à celui de votre ustensile.
- Si vous cuisinez au gaz, réglez la flamme de manière à ce qu'elle ne dépasse pas les côtés de l'ustensile.
- L'utilisation d'un couvercle lors de la cuisson permet de réduire considérablement la consommation d'énergie.
- Chauffez votre ustensile à feu doux à modéré. Une chaleur intense peut abîmer la finition et n'est donc recommandée que pour faire bouillir de l'eau.

- Nous recommandons de cuisiner à l'huile ou au beurre. N'oubliez pas que certaines huiles et matières grasses brûlent à basse température. Utilisez des huiles et matières grasses ayant un point de fumée élevé. Si vous cuisinez à l'huile, versez de l'huile à température ambiante dans l'ustensile préchauffé.
- Évitez les huiles en spray (aérosols, vaporisateurs ou autres produits du même type). Elles peuvent former un dépôt de résidus difficile à éliminer de n'importe quel ustensile.
- N'utilisez pas d'huile d'olive vierge extra, car celle-ci ne supporte pas les températures élevées et ne convient pas pour faire frire des aliments. Ce type d'huile laissera une fine couche carbonisée sur le revêtement antiadhésif.
- N'accélérez pas le préchauffage en réglant la source de chaleur sur feu vif.
- Laissez l'huile/le beurre chauffer dans la casserole ou la poêle avant d'ajouter les aliments.
- Après un certain temps, il est normal que vos ustensiles et leur revêtement s'usent et que leurs propriétés antiadhésives diminuent. L'exposition prolongée de la surface antiadhésive à des températures élevées durant la cuisson, qui entraîne une carbonisation des aliments et de l'huile, peut accélérer ce phénomène.
- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal sur une surface antiadhésive. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en plastique, en caoutchouc ou en bois pour protéger le revêtement antiadhésif de vos poêles et casseroles.
- Évitez de couper des aliments dans vos poêles et casseroles.
- Quand vous utilisez une cuisinière halogène, céramique ou à induction, assurez-vous que les surfaces de la cuisinière et de votre poêle ou casserole sont parfaitement propres afin de ne pas rayer la surface de la cuisinière.
- Ne faites jamais glisser une casserole ou une poêle sur la surface de la cuisinière en cours de cuisson, car cela pourrait la griffer. Soulevez-la toujours.

ENTRETIEN

Nettoyage de votre poêle ou casserole

- Laissez votre ustensile refroidir à température ambiante et nettoyez-le en profondeur après chaque utilisation.
- Ne placez jamais un ustensile chaud sous l'eau froide. Laissez l'ustensile refroidir complètement.
- Ne rayez pas le revêtement antiadhésif.
- Ne laissez pas votre ustensile tremper pendant une période prolongée.
- Vérifiez toujours que votre ustensile est propre avant de le ranger.
- Cet article KitchenAid peut passer au lave-vaisselle. Pour des résultats optimaux, appliquez les cycles et produits recommandés par le fabricant du lave-vaisselle. Afin de prolonger la durée de vie de vos casseroles et poêles antiadhésives, il est conseillé de les laver à l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez une éponge ou une lavette si vous nettoyez votre ustensile à la main ; évitez les décapants, les détergents abrasifs, les produits contenant du chlore, la laine d'acier et les tampons à récurer en nylon. Séchez à la main à l'aide d'un chiffon doux.
- Si une carbonisation des aliments ou de l'huile survient sur votre revêtement antiadhésif ou si les résidus alimentaires sont difficiles à nettoyer, remplissez partiellement l'ustensile d'eau chaude et portez rapidement celle-ci à ébullition. Après avoir vidé la poêle, frottez-la à l'aide d'une éponge ou d'une brosse, avec de l'eau chaude savonneuse.
- Pour les dépôts les plus tenaces, nous vous conseillons d'utiliser une éponge en mélamine (consultez les instructions d'utilisation des éponges en mélamine pour la marche à suivre). Ce type d'éponges est disponible dans la plupart des magasins d'articles ménagers et des supermarchés.

Nettoyage du couvercle en verre

- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, d'objets pointus, de décapants ou de détergents abrasifs susceptibles d'abîmer ou d'affaiblir le verre.
- Les couvercles en verre peuvent passer au lave-vaisselle. Ils peuvent également être lavés à l'eau chaude savonneuse puis séchés immédiatement afin d'éviter toute trace d'eau.

Rangement de votre article de cuisine

- Ranger votre ustensile de cuisine avec d'autres instruments métalliques peut griffer la surface du revêtement antiadhésif.
- Empilez vos ustensiles KitchenAid avec précaution. L'usage de protections entre les poêles est recommandé.

© 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/as. Tenga esta guía siempre a mano para garantizar el rendimiento y la vida útil de su utensilio de cocina. Con 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 el utensilio de cocina cuando esté caliente.
- Nunca deje el utensilio de cocina desatendido mientras esté en uso.
- El utensilio de cocina KitchenAid es apto para utilizarse en el horno con temperaturas de hasta 220°C, la tapa de cristal incluida.
- Para evitar dañar el utensilio de cocina, no lo utilice debajo de la parrilla.
- Para evitar dañarlo, no lo utilice en el microondas.

USO DE SU UTENSILIO DE COCINA

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

Puede utilizarse en todas las placas de cocina, incluidas las de inducción.

Tecnología de inducción innovadora

Nuestro utensilio de cocina antiadherente está equipado con una tecnología de inducción innovadora, que ofrece una distribución del calor rápida y uniforme independientemente del tipo de superficie de cocción. Incluso si cocina en una placa que no sea de inducción, este utensilio de cocina ofrecerá una distribución del calor rápida y uniforme, a diferencia de los utensilios de cocina tradicionales de aluminio aptos para inducción.

Recomendaciones para utilizar su utensilio de cocina equipado con inducción

- Las placas de inducción generan un calor muy intenso en muy poco tiempo. El utensilio de cocina equipado con nuestra innovadora tecnología de inducción se calentará muy rápido en las placas de inducción.
- El diámetro de la base de la sartén debe tener el mismo tamaño que el fuego de inducción. Si la sartén es demasiado pequeña, puede que el fuego no la detecte y no se activará.

Uso de la tapa de cristal

- Evite los cambios de temperaturas extremas cuando utilice tapas de cristal.
- No sumerja una tapa caliente en agua fría.
- Si se produce un vacío en la tapa, no intente retirarla. Primero, apague la fuente de calor y retire completamente la sartén del fuego. A continuación, levante lentamente la tapa.
- No use tapas de cristal que presenten grietas o arañazos. Si su tapa está agrietada o tiene arañazos profundos, puede romperse de repente en cualquier momento. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para pedir una tapa nueva.
- No coloque las tapas de cristal directamente sobre el fuego o bajo este.

Mangos y asas

- Mangos flojos: revise periódicamente los mangos y asas para asegurarse de que no estén flojos. De estarlo, no intente repararlos. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para su sustitución.
- Posición del mango mientras cocina: coloque las sartenes de manera que los mangos no queden sobre los fuegos calientes y no deje que sobresalgan del borde de la placa, donde alguien pueda golpearlos.
- Los mangos y asas de acero inoxidable son aptos para horno hasta 220°C. Utilice siempre manoplas o guantes de horno cuando vaya a tocar recipientes que estén calientes.

COCINAR

- Cocine sobre un fuego que sea de un diámetro similar al del utensilio de cocina que ha seleccionado.
- Cuando cocine con una cocina de gas, ajuste la llama para que no quemé los laterales exteriores del utensilio de cocina.
- Utilizar una tapa al cocinar reduce considerablemente el consumo de energía.
- Utilice su utensilio de cocina a fuego bajo o medio. Las altas temperaturas pueden dañar el acabado del utensilio de cocina,

por lo que solo recomendamos un fuego alto para hervir agua.

- Recomendamos utilizar aceite o mantequilla al cocinar. Recuerde que algunos aceites y grasas se queman a bajas temperaturas. Utilice aceites y grasas con un elevado punto de humeo. Si cocina con aceite, añádale a temperatura ambiente en el utensilio de cocina previamente calentado.
- No utilice ningún tipo de aceite en spray, incluidos aerosoles, vaporizadores y pulverizadores a presión. Estos sprays pueden provocar una acumulación de residuos difícil de eliminar en todo tipo de utensilios de cocina.
- No utilice aceite de oliva virgen extra, ya que no puede soportar las altas temperaturas y no es adecuado para freír. Dejará una fina capa carbonizada sobre el revestimiento antiadherente que será difícil de limpiar.
- No acelere el proceso de precalentamiento utilizando un fuego alto.
- Deje que el aceite o la mantequilla se caliente en el utensilio de cocina antes de añadir los alimentos.
- Es normal que su utensilio de cocina y el revestimiento antiadherente de cerámica se desgasten. Con el paso del tiempo se produce una reducción natural de las propiedades antiadherentes de su sartén. Este proceso se ve acelerado por la exposición prolongada de la superficie antiadherente a altas temperaturas, lo que provoca la carbonización de los alimentos y el aceite.
- No utilice nunca utensilios metálicos en ninguna superficie antiadherente. En su lugar, aconsejamos el uso de utensilios de plástico, goma o madera para proteger el acabado antiadherente del utensilio de cocina.
- No corte en el interior del utensilio de cocina.
- Si utiliza placas halógenas, de cerámica o de inducción, asegúrese de que tanto la placa como su utensilio de cocina no presentan residuos, para no rayar la superficie de la placa.
- No arrastre nunca las sartenes por la placa durante la cocción, ya que podría rayarla. En su lugar, levante siempre la sartén.

CUIDADO DE SU UTENSILIO DE COCINA

Limpieza del utensilio de cocina

- Deje que el utensilio de cocina se enfríe y límpielo minuciosamente después de cada uso.
- No ponga un utensilio de cocina caliente bajo agua fría. Deje que se enfríe completamente.
- No raspe el revestimiento antiadherente.
- No deje en remojo su utensilio de cocina durante largos periodos de tiempo.
- Asegúrese siempre de que el utensilio de cocina esté limpio antes guardarlo.
- Este utensilio de cocina KitchenAid es apto para el lavavajillas. Para obtener mejores resultados en el lavavajillas utilice los ciclos y detergentes para lavavajillas recomendados por el fabricante. Para prolongar la vida del utensilio de cocina antiadherente, se recomienda lavarlo a mano con agua caliente y jabón.
- Utilice un paño o una esponja para lavar a mano el utensilio de cocina; no utilice limpiadores para horno, detergentes abrasivos, blanqueador con cloro ni estropajos de lanas de acero o nailon. Séquelo a mano con un paño suave.
- En caso de carbonización de los alimentos y el aceite sobre su revestimiento antiadherente o en caso de que tenga dificultades para limpiar los restos de alimentos después de limpiarlo, llene parcialmente el utensilio de cocina con agua caliente y deje que hierva rápidamente. Después de escurrir la sartén, frótela con un estropajo o un cepillo para ollas y sartenes con agua caliente y jabón.
- Para los depósitos de carbonización resistentes y difíciles de eliminar, recomendamos utilizar un estropajo de melamina (consulte las instrucciones del estropajo para consultar cómo utilizarlo). Podrá encontrar este tipo de estropajos en la mayoría de las tiendas de artículos para el hogar y supermercados.

Limpieza de la tapa de cristal

- No utilice nunca utensilios de metal, instrumentos afilados, limpiadores de horno u otros productos abrasivos fuertes que puedan dañar o debilitar el cristal.
- Las tapas de cristal pueden lavarse en el lavavajillas. También puede lavar las tapas en agua caliente y jabón, y luego secarlas inmediatamente para evitar las manchas de agua.

Almacenamiento correcto de su utensilio de cocina

- Almacenar el utensilio de cocina junto a otros de metal puede causar arañazos o astillas en la superficie del revestimiento antiadherente.
- Guarde su utensilio de cocina KitchenAid con cuidado. Se recomienda utilizar protectores de sartén.

© 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 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 kookgerei. Zo kun je je product op de best mogelijke manier gebruiken en verzorgen. Jouw tevredenheid is onze voornaamste doelstelling.

BELANGRIJK

- Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten.
- Laat je kookgerei tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- KitchenAid-kookgerei is ovenbestendig tot 220°C, ook het glazen deksel.
- Niet gebruiken onder de grill om beschadiging te voorkomen.
- Niet gebruiken in de magnetron om beschadiging te voorkomen.

GEBRUIK VAN JE KOOKGEREI

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten. Recycleer ze op een correcte manier.
- Maak het product schoon met warm zeepsop en spoel af. Droog goed af met een zachte keukendoek.

Warmtebronnen

Geschikt voor alle kookoppervlakken, inclusief inductie.

Innovatieve inductietechnologie

Ons kookgerei met antiaanbaklaag is uitgerust met een innovatieve inductietechnologie die zorgt voor een snelle en gelijkmatige warmteverdeling, ongeacht het type kookoppervlak. Zelfs bij het koken op een niet-inductiekookplaat biedt dit kookgerei een snelle en gelijkmatige warmteverdeling, in tegenstelling tot traditioneel kookgerei voor inductie in aluminium.

Aanbevelingen voor het gebruik van inductiekookgerei

- Inductiekookplaten worden zeer snel erg heet. Kookgerei uitgerust met onze innovatieve inductietechnologie warmt op een inductiekookplaat heel snel op.
- Zorg dat de diameter van de bodem van de pan overeenstemt met het formaat van het inductie-element. Een te kleine pan wordt immers niet gedetecteerd door het element en zal bijgevolg niet opwarmen.

Gebruik van het glazen deksel

- Vermijd extreme temperatuurveranderingen bij gebruik van glazen deksels.
- Dompel een heet deksel nooit onder in koud water.
- Probeer het deksel niet te verwijderen als er een dekselvacuüm ontstaat. Schakel eerst het vuur uit en haal dan de hele pan van het vuur. Probeer het deksel vervolgens langzaam te openen.
- Gebruik geen glazen deksels die diepe barsten of krassen vertonen. Anders kan er spontaan glasbreuk optreden. Neem contact op met onze klantendienst om een nieuw deksel te bestellen.
- Leg glazen deksels nooit rechtstreeks op of onder verwarmingselementen.

Handgrepen en handvaten

- Loszittende handgrepen – controleer regelmatig de handgrepen en handvaten om zeker te zijn dat ze niet loszitten. Probeer losgekomen handgrepen niet zelf te repareren. Neem contact op met de klantendienst voor een vervanging.
- Positie van de handgrepen tijdens het koken: zorg dat de handgrepen zich niet boven andere hete kookplaten bevinden en zorg dat ze niet voorbij de rand van het fornuis komen om te voorkomen dat de pan van het vuur wordt getrokken.
- De roestvrijstalen handgrepen zijn geschikt voor de oven tot 220°C. Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten als u met warme potten en pannen omgaat.

KOKEN

- Kook op een pit met ongeveer dezelfde diameter als de gekozen pan.
- Als je op gas kookt, regel dan de vlam zo dat deze niet langs de zijanten van het kookgerei omhoog komt.
- Het gebruik van een deksel tijdens het koken vermindert het energieverbruik aanzienlijk.
- Gebruik je kookgerei op een lage tot middelhoge stand. Intense hitte kan de afwerkingslaag van het kookgerei beschadigen. Een hoge stand is enkel aanbevolen om water te koken.
- We raden je aan om bij het koken olie of boter te gebruiken. Denk erom dat sommige oliën en vetten al bij lagere temperaturen verbranden. Gebruik oliën en vetten met een hoog rookpunt. Als je met olie kookt, voeg die dan op kamertemperatuur toe aan voorverwarmd kookgerei.
- Gebruik geen oliesprays, zoals spuitbussen, nevelsprays en pompsprays. Dergelijke sprays kunnen leiden tot een ophoping van residu dat moeilijk te verwijderen is van alle soorten kookgerei.
- Gebruik geen extra vergine olijfolie: deze olie is niet bestand tegen hoge temperaturen en is niet geschikt om te bakken. Hierdoor blijft een dun laagje aangebrande olieresten achter op de antiaanbaklaag, dat moeilijk schoon te maken is.
- Versnel het voorverwarmingsproces niet door een hoge stand te gebruiken.
- Laat de olie/boter in het kookgerei opwarmen alvorens voeding toe te voegen.
- Slijtage van het kookgerei en de keramische antiaanbaklaag is normaal. Na verloop van tijd gaan de antiaanbakeigenschappen van de pan vanzelf achteruit. Als je de antiaanbaklaag echter langdurig aan intense hitte blootstelt, verloopt dit proces nog sneller, met aanbranden van voedsel en olie tot gevolg.
- Gebruik nooit metalen keukengerei op een antiaanbaklaag. We raden het gebruik aan van keukengerei uit kunststof, rubber of hout om de antiaanbaklaag te beschermen.
- Snijd nooit voedsel in het kookgerei.
- Zorg bij het gebruik van keramische, halogeen- en inductiekookplaten dat er geen harde deeltjes aan je kookplaat of kookgerei kleven, zodat je geen krassen maakt in het kookoppervlak.
- Verschuif of versleep nooit pannen op het fornuis tijdens het koken om krassen te voorkomen. Til de pan altijd op.

ONDERHOUD VAN JE KOOKGEREI

Kookgerei schoonmaken

- Laat het kookgerei na gebruik aan de lucht afkoelen en maak het grondig schoon.
- Houd geen warm kookgerei onder koud water. Laat het kookgerei volledig afkoelen.
- Prik niet in de antiaanbaklaag.
- Laat je kookgerei niet te lang weken.
- Zorg dat het kookgerei schoon is voordat je het opbergt.
- Dit KitchenAid-kookgerei is vaatwasserbestendig. Gebruik de door de fabrikant aanbevolen vaatwasmiddelen en -programma's voor het beste resultaat. Om de levensduur van pannen met een antiaanbaklaag te verlengen is het aanbevolen ze met de hand af te wassen met warm zeepwater.
- Was het kookgerei af met een spons of schotelvod en gebruik geen ovenreinigers, agressieve afwasproducten, chloorbleekmiddel, staalwol of nylon schuursponsjes. Droog af met een zachte keukendoek.
- Als er na het schoonmaken moeilijk te verwijderen aangebrande voedsel- of olieresten achterblijven op de antiaanbaklaag, vul je het kookgerei deels met warm water en breng je het snel aan de kook. Giet de pan leeg en schrob uit met een afwasborstel en heet water met afwasmiddel.
- Bij hardnekkige resten raden we aan om een melaminespons te gebruiken (raadpleeg de gebruiksinstructies bij de spons). Melaminesponzen worden verkocht bij de meeste drogisterijen en supermarkten.

Het glazen deksel schoonmaken

- Gebruik nooit metalen of scherpe voorwerpen, ovenreinigers of andere agressieve schuurmiddelen die het glas kunnen beschadigen of aantasten.
- Glazen deksels mogen in de vaatwasser. Je kunt ze ook afwassen in warm zeepsop en dan onmiddellijk afdrogen om vlekken te voorkomen.

Kookgerei correct opbergen

- Kookgerei opbergen bij andere metalen gebruiksvoorwerpen kan aanleiding geven tot krassen of beschadiging van de antiaanbaklaag.
- Berg je kookgerei van KitchenAid dan ook zorgvuldig op. Het gebruik van panbeschermers is aanbevolen.

© 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. Bepaalde 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 pentole 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 pentole roventi.
- Mai lasciare pentole incustodite sui fornelli.
- Le pentole KitchenAid sono adatte per la cottura in forno fino a 220°C, compreso il coperchio in vetro.
- Per evitare di danneggiare le pentole, non utilizzarle con la funzione grill.
- Per evitare di danneggiarle, non utilizzarle nel forno a microonde.

UTILIZZO DELLA PENTOLA

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

Adatta per l'utilizzo su tutte le superfici di cottura, induzione compresa.

Innovativa tecnologia a induzione

Le nostre pentole antiaderenti sono dotate di un'innovativa tecnologia a induzione che fornisce una distribuzione del calore rapida e uniforme. A prescindere dal tipo di piano cottura. Anche quando si cucina su di un piano cottura non a induzione, questa pentola forniscono una distribuzione del calore rapida e uniforme, che è diversa dalle tradizionali pentole in alluminio adatte a piani di cottura a induzione.

Raccomandazioni per l'uso delle pentole adatte ai fornelli a induzione

- I piani cottura a induzione sviluppano un calore intenso in pochissimo tempo. Le pentole dotate della nostra tecnologia a induzione innovativa si riscaldano molto velocemente sui fornelli a induzione.
- Il diametro della base della padella dovrebbe essere della stessa dimensione dell'elemento a induzione. Se la padella è troppo piccola, l'elemento può non rilevare la padella e non entra in funzione.

Utilizzo del coperchio in vetro

- Evitare sbalzi di temperatura estreme quando si utilizzano i coperchi in vetro.
- Non mettere un coperchio rovente sotto il getto dell'acqua fredda.
- Se il coperchio va sottovuoto, non tentare di toglierlo. Prima di tutto spegnere la fonte di calore e togliere la padella dal fornello. Quindi, sollevare delicatamente il coperchio.
- Non utilizzare coperchi in vetro che presentano crepe o graffi. Se il coperchio è crepato o presenta graffi profondi, potrebbe verificarsi una rottura spontanea. Per ordinare un nuovo coperchio, rivolgersi al Servizio clienti.
- Non appoggiare i coperchi in vetro direttamente sopra o sotto gli elementi riscaldanti.

Manici e pomelli

- Manici allentati - verificare periodicamente manici e pomelli per accertarsi che non siano allentati. Se il manico si allenta, non cercare di ripararlo per proprio conto. Per la sostituzione, rivolgersi al Servizio clienti.
- Posizione del manico durante la cottura: posizionare le padelle in modo che i manici non si trovino sul fornello e non superino il bordo della cucina per evitare di urtarli.
- I manici in acciaio inossidabile possono essere utilizzati in forno fino a 220°C. Utilizzare sempre presine o guanti da forno per maneggiare pentole calde.

CUCINARE

- Utilizzare un fornello di diametro simile a quello della base della pentola selezionata.
- Per i fornelli a gas, regolare la fiamma in modo che non salga oltre i lati della pentola.
- L'utilizzo del coperchio durante la cottura riduce sensibilmente il consumo energetico.
- Si consiglia di utilizzare le pentole regolando il calore su medio-basso. Il calore elevato può danneggiare il rivestimento della pentola: il calore elevato è consigliabile solo per far bollire l'acqua.
- Raccomandiamo di utilizzare olio o burro per la cottura. Ricordarsi che alcuni oli e grassi bruciano a temperature più basse. Usare oli e grassi che hanno un punto di fumo elevato. Se si cucina con olio, aggiungerlo a temperatura ambiente nella pentola preriscaldata.
- Non utilizzare alcun tipo di spray a base di olio, compresi vaporizzatori, spruzzatori e bombolette. Questi spray possono causare un accumulo di residui difficile da rimuovere in tutti i tipi di pentole.
- Non utilizzare olio extra vergine d'oliva poiché non sopporta temperature elevate e non è adatto alla frittura. Lascerà un velo di olio carbonizzato sul rivestimento antiaderente difficile da pulire.
- Non accelerare il processo di preriscaldamento con calore ad alta temperatura.
- Far scaldare l'olio/il burro nella pentola prima di aggiungere gli alimenti.
- Il deterioramento della pentola e del suo rivestimento in ceramica antiaderente è normale. Col tempo si verifica una riduzione naturale delle proprietà antiaderenti della pentola. Tale processo è accelerato dalla prolungata esposizione della superficie antiaderente a un calore così elevato da provocare la carbonizzazione di cibo e olio.
- Non utilizzare mai utensili metallici o superfici non antiaderenti. Si consiglia l'utilizzo di utensili di plastica, silicone o legno per proteggere il rivestimento antiaderente della pentola.
- Non tagliare gli alimenti all'interno della pentola.
- Se si utilizza una piastra di cottura alogena, di ceramica o a induzione, accertarsi che la piastra e la pentola siano prive di residui per evitare di graffiare la superficie della piastra.
- Durante la cottura, non trascinare o spostare le padelle sul piano di cottura per non rischiare di graffiarlo. Sollevare sempre la padella.

MANUTENZIONE DELLA PENTOLA

Pulizia della pentola

- Lasciare raffreddare la pentola all'aria e pulirla attentamente dopo ogni uso.
- Non mettere una pentola calda sotto l'acqua fredda. Far raffreddare completamente la pentola.
- Non forare il rivestimento antiaderente.
- Non immergere a lungo la pentola in acqua.
- Accertarsi SEMPRE che la pentola sia pulita prima di riporla.
- Questa pentola KitchenAid è lavabile in lavastoviglie. Per risultati ottimali in lavastoviglie, utilizzare il detersivo e i programmi indicati dal produttore. Per prolungare la vita di una pentola antiaderente, si consiglia di lavarla a mano con acqua calda e detersivo.
- Utilizzare una spugna o un panno per i piatti per lavare la pentola a mano. Non utilizzare prodotti per la pulizia del forno, detergenti aggressivi, candeggina, spugne abrasive in lana d'acciaio o nylon. Asciugare con un panno morbido.
- Se si verifica la carbonizzazione di cibo od olio sul rivestimento antiaderente, o in presenza di depositi di cibo difficili da staccare, dopo aver pulito la pentola, riempirla parzialmente con acqua bollente e portarla rapidamente a bollore. Dopo aver svuotato la padella, pulirla con una spugna o con una spazzola per stoviglie utilizzando acqua calda e detersivo.
- Per i depositi di carbonizzazione più ostinati, si consiglia di utilizzare una spugna in melamina (leggere le istruzioni sulla melamina prima di usarla). Queste spugne sono disponibili in molti negozi di casalinghi, supermercati.

Pulizia del coperchio in vetro

- Non utilizzare mai utensili di metallo, strumenti affilati, detergenti per la pulizia del forno o altri potenti abrasivi che potrebbero danneggiare o indebolire il vetro.
- I coperchi in vetro sono lavabili in lavastoviglie. Si possono anche lavare a mano con acqua calda e detergente e poi asciugarli immediatamente per evitare la formazione di aloni.

Riporre le pentole in modo adeguato

- Tenere le pentole insieme ad altri accessori metallici può causare graffi o incrinature nella superficie del rivestimento antiaderente della pentola.
- Prestare attenzione nel riporre le pentole KitchenAid. Si consiglia di utilizzare elementi salvapadelle.

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

Vi bestræber os på at hjælpe dig med, livet igennem, at skabe lækre måltider til familie og venner. Hav denne vejledning i nærheden, så du sikrer dit køkkenredskab de bedste egenskaber og en lang levetid. Så ved du altid, hvordan du bedst bruger og plejer dit produkt. Din tilfredshed er vores primære mål.

VIGTIGT

- Brug grydelapper eller grillhandsker til håndtering af varme gryder og pander.
- Efterlad aldrig gryder og pander uden opsyn, mens de er i brug.
- KitchenAid-gryder og -pander er ovnsikre op til 220°C, også glaslåg.
- For at undgå skader på køkkengrejet må det ikke bruges under grillen.
- For at undgå skader må det ikke bruges i mikroovn.

SÅDAN BRUGER DU DINE GRYDER OG PANDER

Før første brug

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

Varmekilder

Kan bruges på alle varmekilder, også induktion.

Innovativ induktionsteknologi

Vores gryder og pander med slip let-belægning har en innovativ induktionsteknologi, som sikrer en hurtig og jævn fordeling af varmen uanset komfurtype. Selv ved brug på et ikke-induktionskomfur har gryder og pander en hurtig og jævn varmfordeling, hvilket adskiller sig fra traditionelt aluminiumskøkkenredskab egnet til induktion.

Anbefalinger til brug af induktionsegne gryder og pander

- Induktionskogeplader udvikler en meget intensiv varme på meget kort tid. Gryder og pander med vores innovative induktionsteknologi opvarmer meget hurtigt på induktionskomfurer.
- Panden eller grydens diameter skal svare til induktionselementets størrelse. Hvis pande eller gryde er for lille, registrerer elementet muligvis ikke panden/gryden og aktiveres dermed ikke.

Brug af glaslåget

- Undgå for store temperaturudsving ved brug af glaslåg.
- Undgå at nedsænke et varmt låg i koldt vand.
- Hvis et låg udvikler vakuum, skal du ikke forsøge at tage låget af. Sluk først for varmekilden, og fjern så hele gryden eller panden fra kogepladen. Derefter tager du langsomt låget af.
- Brug ikke glaslåg, der har revner eller ridser. Hvis låget er revnet eller har dybe ridser, kan det uden varsel gå i stykker. Kontakt kundeservice for at bestille et nyt låg.
- Placer ikke glaslåg direkte oven på eller direkte under varmeelementer.

Håndtag og knopper

- Løse håndtag – tjek jævnlige håndtag og knopper for at sikre, at de ikke er løse. Hvis et håndtag er løst, skal du ikke forsøge at reparere det. Kontakt kundeservice for at bestille et nyt.
- Placering af håndtag under madlavning: Sæt panden, så håndtaget ikke rager ud over andre varme kogeplader eller kanten af komfuret, hvor de kan blive skubbet ned.
- Håndtag i rustfrit stål er ovnsikre op til 220 °C. Brug altid grydelapper eller grillhandsker, når du håndterer varmt køkkenredskab.

MADLAVNING

- Tilbered maden på en kogeplade med tilnærmelsesvis samme diameter som den gryde eller pande, du har valgt.
- Når du laver mad på et gaskomfur, skal du justere flammen, så den ikke når op ad siderne på gryden eller panden.
- Når du bruger et låg, sparer du rigtigt meget energi.
- Brug din gryde eller pande på lav til medium varme. Høj varme kan beskadige overfladen på dit køkkenredskab – høje temperaturer anbefales kun til kogning af vand.
- Vi anbefaler, at du steger i olie eller smør. Vær opmærksom på, at nogle olier og fedtstoffer brænder ved lavere temperaturer. Brug olier og fedtstoffer med et højt rygepunkt. Når du bruger olie, anbefaler vi at bruge en tempereret olie på en forvarmet pande.
- Undlad enhver form for oliespray, herunder aerosoler, tåge og pumpe-spray. Disse spray forårsager ophobning af rester, som kan være vanskelige at fjerne fra alle typer af køkkenredskab.
- Brug ikke ekstra jomfruolivenolie, da den ikke kan tåle stærk varme og ikke er egnet til stegning. Den efterlader et tyndt, fastbrændt lag på din slip-let-belægning, som er vanskeligt at fjerne.
- Undgå at accelerere forvarmningen ved at skrue højt op for varmen.
- Lad olie/smør varme op i panden/gryden, inden du tilsætter andre ingredienser.
- Det er normalt, at der sker slid på dit køkkenredskab og dets keramiske slip let-belægning. Med tiden vil du opleve en naturlig forringelse af din pandes slip let-egenskaber. Denne proces går hurtigere, når slip let-overfladen udsættes for stærk varme i længere tid, hvilket forårsager, at mad og olie forkuller.
- Benyt aldrig metalredskaber på en slip let-belægning. Redskaber af plast, gummi eller træ anbefales for at beskytte din gryde eller pandes slip let-belægning.
- Undgå at skære inden i pander og gryder.
- Brug et halogenkomfur, et keramisk komfur eller et induktionskomfur, skal du sikre, at både kogeplader og gryder/pander er fri for fremmedlegemer, så komfurets overflade ikke bliver ridset.
- Undgå at trække pander og gryder hen over komfuret, da det kan ridse. Løft altid køkkengrejet.

PLEJE AF DINE GRYDER OG PANDER

Rengøring af gryder og pander

- Lad dine gryder og pander lufttørre, og rengør dem omhyggeligt, hver gang de har været i brug.
- Kom ikke varmt køkkenredskab under koldt vand. Lad køkkengrejet køle helt ned.
- Skrab ikke i slip let-belægningen.
- Lad ikke din gryde eller pande stå i blød i længere tid.
- Sørg altid for, at køkkengrejet er rent, inden du sætter det på plads.
- Dette KitchenAid-køkkenredskab tåler opvaskemaskine. For at få det bedste resultat i opvaskemaskinen bør du følge producentens anbefalinger med hensyn til opvaskemidler og program. For at forlænge livet på gryder og pander med slip let-belægning anbefaler vi, at du vasker dem i hånden med sæbevand.
- Brug en svamp eller karklud, når du rengør køkkenredskab. Brug ikke ovnrens, skrappere rengøringsmidler, klorin eller blegemidler, ståluld eller nylonkuresvampe. Tør dem med et blødt viskestykke.
- Hvis der brænder mad eller olie fast på din slip-let-belægning, eller der er madrester, der er vanskelige at fjerne efter en delvis rengøring af køkkengrejet, fyld da op med varmt vand og bring det hurtigt i kog. Hæld vandet fra panden eller gryden, og rengør denne med varmt sæbevand og en svamp eller opvaskebørste.
- Hvis der stadig sidder genstridige, fastbrændte rester, brug da en melaminsvamp (se i vejledningen til produktet, hvordan den bruges). Disse svampe kan købes hos de fleste isenkræmmere og i supermarkeder.

Rengøring af glaslåget

- Brug aldrig metalredskaber, skarpe redskaber, ovnrens eller andre skrappere rengøringsmidler, som kan skade eller svække glasset.
- Glaslåg kan vaskes i opvaskemaskinen. Du kan også vaske låg i varmt sæbevand. De skal i så fald tørres med det samme for at undgå kalkpletter.

Opbevar dit køkkenredskab korrekt

- Opbevaring af gryder og pander sammen med metalredskaber kan forårsage ridser eller hak i slip let-belægningens overflade og kanter.
- Vær forsigtig, når du sætter dit KitchenAid-køkkenredskab ind i hinanden. Det anbefales at bruge grydebeskyttere.

© 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 keitto-/paistoastiasi toimii hyvin ja että siitä on iloa pitkään. Oppaan avulla opit käyttämään tuotettasi ja huolehtimaan siitä parhaalla mahdollisella tavalla. Tyytyväisyytesi on tärkein tavoitteemme.

TÄRKEÄÄ

- Käytä patalappuja tai kintaita, kun käsittelet kuumaa keitto-/paistoastiaa.
- Älä koskaan jätä käytössä olevaa keitto-/paistoastiaa ilman valvontaa.
- KitchenAid-keitto-/paistoastia ja lasikansi ovat uuninkestäviä 220 °C:een saakka.
- Vaurioitumisen välttämiseksi älä käytä keitto-/paistoastiaa grillivastuksen alla.
- Vaurioitumisen välttämiseksi älä käytä mikroaaltouunissa.

KEITTO-/PAISTOASTIAN KÄYTTÄMINEN

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

Lämmönlähteet

Keitto-/paistoastiaa on turvallista käyttää kaikilla liesillä, myös induktioliedellä.

Innovatiivinen induktiotekniikka

Tarttumattomissa keitto-/paistoastioissamme käytetään innovatiivista induktiotekniikkaa, jonka ansiosta lämpö jakautuu nopeasti ja tasaisesti liesityypistä riippumatta. Induktioliedelle soveltuvista perinteisistä alumiinastiosta poiketen tämä keitto-/paistoastia jakaa lämmön nopeasti ja tasaisesti myös muilla kuin induktioliesillä.

Suosituksia induktioliedelle sopivien keitto-/paistoastioiden käyttöön

- Induktiokittotasot kuumenevat erittäin nopeasti korkeaan lämpötilaan. Innovatiivisella induktiotekniikalla varustetut keitto- ja paistoastiamme lämpiävät erittäin nopeasti induktiokeittoasteilla.
- Astian pohjan halkaisijan tulee vastata induktiolevyn kokoa. Jos astia on liian pieni, levy ei ehkä tunnista sitä eikä aktivoiudu.

Lasikannen käyttäminen

- Vältä äärimmäisiä lämpötilanvaihteluita käyttäessäsi lasikantta.
- Älä upota kuumaa kantta kylmään veteen.
- Jos kansi imeytyy alipaineella kiinni keitto-/paistoastiaan, älä yritä irrottaa kantta. Kytke lämmönlähde ensin pois päältä ja nosta astia kokonaan pois keittolevyltä. Poista kansi sitten hitaasti.
- Älä käytä lasikantta, jossa on säröjä tai naarmuja. Jos kannessa on säröjä tai syviä naarmuja, se saattaa yhtäkkiä haljeta kokonaan. Ota yhteyttä asiakaspalveluun ja tilaa uudet.
- Älä aseta lasikantta suoraan lämmityselementin päälle tai alle.

Kahvat ja nupit

- Kahvojen löystyminen: Tarkista aika ajoin, että kahvat ja nupit ovat hyvin kiinni. Jos kiinnitys löystyy, älä yritä korjata kahvoja ja nuppeja itse. Ota yhteyttä asiakaspalveluun ja tilaa uudet.
- Kahvojen asento ruoanvalmistuksen aikana: Aseta keitto-/paistoastia niin, että sen kahvat eivät ole suoraan muiden kuumien keittolevyjen yläpuolella. Kahvat eivät saa ulottua liedien reunan yli, jotta kukaan ei törmäisi niihin.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat ovat uuninkestäviä 220 °C:een saakka. Käytä aina patalappuja tai kintaita, kun käsittelet kuumaa keitto-/paistoastiaa.

KYPSENTÄMINEN

- Kypsennä ruoka levyllä, jonka halkaisija on yhtä suuri kuin käyttämäsi keitto-/paistoastian pohja.
- Kun käytät kaasulietää, säädä liekkiä siten, ettei se ulotu keittoastian reunoille.
- Käytä kantta – se vähentää huomattavasti energiankulutusta.
- Käytä keitto-/paistoastiaa matalalla tai keskilämmöllä. Korkea lämpö voi vahingoittaa paistoastian pintaa – korkeaa lämpötilaa suositellaan vain veden keittämiseen.
- Suosittelemme paistamiseen öljyä tai voita. Muistathan, että joidenkin öljyjen ja rasvojen palamislämpötila on muita matalampi. Käytä öljyjä ja rasvoja, joilla on korkea savuamispiste. Jos käytät öljyä, lisää huoneenlämpöistä öljyä esilämmitettyyn paistoastiaan.
- Älä käytä mitään suihkutettavia öljytuotteita, kuten aerosoleja, sumuttimia tai pumppusuihkeita. Nämä suihkeet voivat muodostaa jäämiä, joita on vaikea poistaa kaikenlaisista keitto- tai paistoastioista.
- Älä käytä ekstraneitsytoliiviöljyä, sillä se ei kestä kuumentamista eikä sovellu paistamiseen. Se jättää vaikeasti puhdistettavan ohuen hiiltyneen kerroksen tarttumattoman pinnan päälle.
- Älä yritä nopeuttaa esilämmitystä käyttämällä korkeaa lämpötilaa.
- Anna öljyn tai voin kuumentua keitto-/paistoastiassa ennen ruoan lisäämistä.
- Keitto-/paistoastian ja sen keraamisen, tarttumattoman pinnoitteen kuluminen on normaalia. Ajan myötä tarttumattoman pinnoitteen ominaisuudet heikkenevät. Näin käy nopeammin, jos tarttumaton pinta altistuu pitkään korkealle lämpötilalle, jolloin ruoka ja öljy hiiltävät.
- Älä koskaan käytä metallisia keittiövälineitä tarttumattomalla pinnalla. Paistoastiasi tarttumattoman pinnan suojaamiseksi suosittelemme muovisten, kumisten tai puisten keittiövälineiden käyttöä.
- Älä leikkaa ruokia paistoastian sisällä.
- Kun käytät keraamista, halogeeni- tai induktiolietää, varmista, että keittotasoa ja astian pohja ovat puhtaat, jotta keittotasoa ei naarmuuntuisi.
- Älä työnnä tai raahaa keitto-/paistoastiaa liesitasolla kypsennyksen aikana, sillä se voi naarmuttaa liedien pintaa. Nosta astiaa aina liikuttaessasi sitä.

KEITTO-/PAISTOASTIAN HOITO

Keitto-/paistoastian puhdistaminen

- Anna keitto-/paistoastian jäähtyä ja puhdistu se huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä huuhtele kuumaa astiaa kylmällä vedellä. Anna astian jäähtyä kokonaan.
- Älä naarmuta tarttumattoma pinnoitetta.
- Älä jätä paistoastiaa likoamaan pitkäksi aikaa.
- Varmista aina ennen keitto-/paistoastian säilytystä, että se on puhdas.
- Tämä KitchenAidin keitto-/paistoastia kestää konepesua. Parhaan puhdistustuloksen astianpesukoneessa saat käyttämällä valmistajan suosittelemia konetiskiaineita ja pesuohjelmia. Tarttumattoman paistoastian käyttöön pidentämiseksi suosittelemme astian pesemistä käsin lämpimällä saippuvedellä.
- Käytä käsinpesuun pesusientä tai liinaa. Älä käytä uuninpuhdistusainetta, hankaavia pesuaineita, klooripitoisia valkaisuaineita, teräsvillaa äläkä nailonisia hankaussieniä. Kuivaa astia käsin pehmeällä pyyhkeellä.
- Jos ruoka ja öljy hiiltävät tarttumattomalle pinnoitteelle tai jos astiassa on pinttyneitä ruokajäämiä vielä puhdistuksen jälkeenkin, täytä astia osittain kuumalla vedellä ja kiehauta vesi nopeasti. Kaada vesi pois ja hankaa pannua sienellä tai kattila- ja pannuharjalla käyttäen kuumaa saippuavettä.
- Jos hiiltyneitä ruokajäämiä on edelleen tiukasti kiinni pannussa, suosittelemme melamiinisienen käyttöä (lue melamiinin käyttöohjeet). Sieniä saa useimmista päivittäistavara- ja elintarvikeliikkeistä.

Lasikannen puhdistaminen

- Älä käytä metallisia keittiövälineitä, teräviä välineitä, uuninpuhdistusaineita tai muita voimakkaasti hankaavia aineita, jotka saattavat vaurioittaa tai heikentää lasia.
- Lasikannen voi pestä astianpesukoneessa. Jos peset kannen käsin tiskivedellä, kuivaa se heti pesun jälkeen, ettei lasipintaan jää läikkeitä.

Keitto-/paistoastian oikeaoppinen säilytys

- Jos keitto-/paistoastiaa säilytetään samassa paikassa muiden metalliesineiden kanssa, tarttumattomaan pinnoitteeseen voi syntyä naarmuja, tai niistä voi irrota pieniä paloja.
- Ole varovainen asettaessasi KitchenAid-keitto-/paistoastioita sisäkkäin. Suosittelemme pannunsojusten käyttöä.

© 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 cijeli život pripremate bezbroj ukusnih jela. Kako biste pomogli u jamčenju dugotrajnosti i učinkovitosti svojeg posuđa za kuhanje, držite ove upute pri ruci. Iz njih učite kako na najbolji način upotrebljavati i brinuti se za svoj proizvod. Vaše zadovoljstvo naš je glavni cilj.

VAŽNO

- Kada rukujete vrućim posuđem za kuhanje, koristite se držačima za lonac ili rukavicama za pećnicu.
- Posuđe za kuhanje nikada ne ostavljajte bez nadzora dok se upotrebljava.
- Posuđe za kuhanje KitchenAid sigurno je za upotrebu u pećnici na temperaturi do 220 °C uključujući i stakleni poklopac.
- Da biste izbjegli oštećenje posuđa za kuhanje, ne upotrebljavajte ga na roštilju.
- Da biste izbjegli oštećenje posuđa za kuhanje, ne upotrebljavajte ga u mikrovalnoj pećnici.

UPOTREBA POSUĐA ZA KUHANJE

Prije prve upotrebe

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

Izvori topline

Sigurno za upotrebu na svim površinama za kuhanje uključujući indukcijske površine.

Inovativna indukcijska tehnologija

Naše neprijajuće posuđe za kuhanje sadrži inovativnu indukcijsku tehnologiju koja omogućuje brzu i ravnomjernu raspodjelu topline neovisno o vrsti površine za kuhanje. Čak i kod kuhanja na ploči koja nije indukcijska, ovo posuđe za kuhanje omogućit će brzu i ravnomjernu raspodjelu topline koja se razlikuje od tradicionalnog aluminijskog posuđa prikladnog za indukciju.

Preporuke za upotrebu posuđa za kuhanje s indukcijskom tehnologijom

- Indukcijskim pločama za kuhanje razvija se vrlo intenzivna toplina u kratkom vremenu. Posuđe za kuhanje s indukcijskom tehnologijom vrlo se brzo zagrijava na indukcijskim pločama za kuhanje.
- Promjer dna tave treba biti jednak veličini indukcijskog elementa. Ako je tava premala, elementom se možda ne osjeti tava i on se ne aktivira.

Upotreba staklenog poklopca

- Izbjegavajte ekstremne promjene temperatura pri upotrebi staklenih poklopaca.
- Ne uranjajte vrući poklopac u hladnu vodu.
- Ako ispod poklopca nastane vakuum, ne pokušavajte ukloniti poklopac. Prvo isključite izvor topline i pomaknite cijelu tavu dalje od plamenika. Zatim polagano otpustite poklopac.
- Ne upotrebljavajte staklene poklopce koji imaju pukotine ili ogrebotine. Ako je poklopac napuknut ili ima duboke ogrebotine, može doći do spontanog pucanja. Obratite se korisničkoj službi za naručivanje novog poklopca.
- Ne stavljajte staklene poklopce izravno na ili izravno ispod grijaćih elemenata.

Ručke i ručice

- Labave ručke – povremeno provjerite ručke i ručice da biste bili sigurni da nisu labave. Ako su se ručke olabavile, ne pokušavajte ih popravljati. Obratite se korisničkoj službi za zamjenu.
- Položaj ručke tijekom kuhanja: postavite tave tako da se ručke ne nalaze iznad drugih vrućih plamenika i ne dopustite da se ručke protežu preko ruba štednjaka gdje se mogu srušiti.
- Ručke od nehrđajućeg čelika sigurne su za upotrebu u pećnici na temperaturi do 220 °C. Kad rukujete vrućim posuđem za kuhanje, koristite se držačima za lonac ili rukavicama za pećnicu.

KUHANJE

- Kuhajte na plameniku koji ima sličan promjer baze kao i odabrano posuđe za kuhanje.
- Pri kuhanju na plinskom štednjaku prilagodite plamen tako da ne ide uz bočne strane posuđa za kuhanje.
- Upotrebom poklopca pri kuhanju znatno se smanjuje potrošnja energije.
- Koristite se svojim posuđem za kuhanje pri niskim do srednjim postavkama. Velika toplina može oštetiti premaz posuđa za kuhanje – visoke postavke jačine topline preporučuju se samo za zakuhanje vode.
- Preporučujemo upotrebu ulja ili maslaca pri kuhanju. Imajte na umu da neka ulja i masti gore pri nižim temperaturama. Upotrebljavajte ulja i masti koji imaju visoku točku dimljenja. Ako kuhate na ulju, u prethodno zagrijanu posudu za kuhanje dodajte ulje sobne temperature.
- Ne upotrebljavajte nikakve uljne raspršivače, uključujući aerosole, maglice i raspršivače s pumpicama. Ovim se raspršivačima može prouzročiti nakupljanje ostataka koji se teško uklanjaju sa svih vrsta posuđa za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte ekstra djevičansko maslinovo ulje jer ono ne podnosi visoke temperature i nije prikladno za prženje. Nastaje tanak karbonizirajući sloj na neprijajućem premazu koji se teško čisti.
- Ne požurujte postupak predzagrijavanja upotrebom visokog stupnja topline.
- Prije dodavanja hrane pustite da se ulje/maslac zagrije u posudi za kuhanje.
- Habanje vašeg posuđa za kuhanje i njegovog keramičkog neprijajućeg premaza uslijed upotrebe uobičajena su pojava. S vremenom dolazi do prirodnog slabljenja neprijajućih svojstava tave. Ovaj se proces ubrzava produljenim izlaganjem neprijajuće površine visokim temperaturama, čime se uzrokuje pougljenjivanje hrane i ulja.
- Nikad ne upotrebljavajte metalni pribor na bilo kojoj neprijajućoj površini. Preporučuje se plastični, gumeni ili drveni pribor kako bi se zaštitio neprijajući premaz vašeg posuđa za kuhanje.
- Ne režite hranu u posudu za kuhanje.
- Kada upotrebljavate halogene, keramičke i indukcijske ploče za kuhanje, pobrinite se da na vašoj ploči za kuhanje i posudu za kuhanje nema ostataka tako da ne ogrebete površinu ploče za kuhanje.
- Nikada ne premještajte ili vucite tave po ploči štednjaka tijekom kuhanja jer time možete prouzročiti nastanak ogrebotina. Uvijek podignite tavu.

ODRŽAVANJE POSUĐA ZA KUHANJE

Čišćenje posuđa za kuhanje

- Ostavite posuđe za kuhanje da se ohladi na zraku i detaljno ga očistite poslije svake upotrebe.
- Vruće posuđe za kuhanje nikad ne stavljajte pod hladnu vodu. Pustite da se posuđe potpuno ohladi.
- Ne uklanjajte neprijajući premaz.
- Posuđe za kuhanje nemojte dugo vremena namakati.
- Uvijek provjerite je li posuđe čisto prije nego što ga spremite.
- Ovo posuđe za kuhanje KitchenAid sigurno je za pranje u perilici posuđa. Za najbolje rezultate u perilici posuđa upotrebljavajte deterdžente i cikluse pranja koje je preporučio proizvođač. Kako biste produljili vijek trajanja neprijajućeg posuđa za kuhanje, preporučuje se ručno pranje vrućom vodom i sapunicom.
- Posuđe za kuhanje čistite spužvom ili krpom za pranje; ne upotrebljavajte sredstva za čišćenje pećnica, jake deterdžente, klor, čeličnu vunu ili najlonsku žicu za struganje posuđa. Obrišite mekanom krpom.
- Ako dođe do pougljenjivanja hrane i ulja na neprijajućem premazu ili nakon čišćenja ostanu naslage hrane koje se teško čiste, djelomično napunite posuđe za kuhanje vrućom vodom i brzo prokuhajte vodu. Nakon što ocijedite tavu, oribajte je spužvom ili četkom za posuđe i vrućom vodom sa sapunicom.
- Za tvrdokorne naslage koji i dalje ostaju preporučuje se upotreba melaminske spužve (provjerite upute za upotrebu melamina). Te spužve možete pronaći u većini trgovina s kućanskim potrepštinama i supermarketima.

Čišćenje staklenog poklopca

- Nikada ne upotrebljavajte metalni pribor, oštre instrumente, sredstva za čišćenje pećnice ili druga gruba abrazivna sredstva kojima se može oštetiti ili oslabiti staklo.
- Stakleni poklopci smiju se prati u perilici posuđa. Poklopce možete prati i u vrućoj vodi i sapunici, no trebate odmah nakon osušiti da izbjegnute tragove vode.

Pravilno pohranjivanje posuđa za kuhanje

- Pohranjivanjem posuđa za kuhanje pored drugog metalnog pribora mogu se uzrokovati ogrebotine ili nastanak krhotina na površini neprijajućeg premaza.
- Pazite kod slaganja posuđa za kuhanje KitchenAid. Preporučuje se upotreba zaštitna za tavu.

© 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 har som mål 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 ytelsen til kokekarene dine. 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 varme kokekar.
- La aldri kokekar være uten tilsyn når de er i bruk.
- KitchenAid-kokekar og glasslokk er ildfaste opp til 220 °C.
- Må ikke brukes under grillen for å unngå skade på kokekaret.
- Må ikke brukes i mikrobølgeovn for å unngå skade.

BRUK AV KOKEKAR

Før førstegangs bruk

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

Varmekilder

Kan brukes på alle kokeplater, inkludert induksjon.

Nyskapende induksjonsteknologi

Våre kokekar med non-stick-belegg har en nyskapende induksjonsteknologi som gir rask og jevn varmfordeling uansett hva slags varmekilde du bruker. Selv om du ikke bruker induksjon, gir kokekarene våre rask og jevn varmfordeling i motsetning til vanlige kokekar i aluminium som passer til induksjon.

Anbefalinger for bruk av kokekar med induksjon

- Induksjonskokekjetopper utvikler svært sterk varme på svært kort tid. Kokekarene våre, som er utstyrt med den innovative induksjonsteknologien, varmes svært raskt opp på induksjonstopper.
- Diameteren på kjelens bunn må være lik induksjonselementets størrelse. Hvis kjelen er for liten, kan det hende at elementet ikke sanser kjelen og ikke aktiveres.

Bruk av glasslokket

- Unngå ekstreme temperaturendringer når du bruker glasslokk.
- Ikke senk et varmt lokk ned i kaldt vann.
- Hvis det oppstår vakuum, må du ikke prøve å ta lokket av. Slå først av varmekilden og flytt hele kjelen bort fra kokeplaten. Ta deretter lokket sakte av.
- Ikke bruk glasslokk som har sprekker eller riper. Hvis lokket er sprukket eller har dype riper, kan brudd plutselig oppstå. Ta kontakt med kundeservice for å bestille et nytt lokk.
- Ikke legg glasslokk direkte på eller direkte under varmeelementer.

Håndtak og knotter

- Løse håndtak – kontroller håndtakene med jevne mellomrom for å påse at de er godt festet. Hvis håndtaket løsner, må du ikke prøve å reparere det. Ta kontakt med kundeservice for å få et nytt håndtak.
- Håndtaksposisjon under tilberedning: Plasser kjelene slik at håndtakene ikke er over andre varme plater, og ikke la håndtakene strekke seg utover ovnens kant der de kan gjøre at kokekaret velter.
- Håndtak i rustfritt stål er ildfaste opptil 220 °C. Bruk alltid grytekluter eller stekevotter når du håndterer kokekar.

TILBEREDNING

- Bruk en kokeplate som har tilnærmet lik diameter som bunnen på kokekaret du har valgt.
- Ved tilberedning på gassovn må du justere flammen slik at den ikke blusser opp på sidene av kokekaret.
- Bruk av lokk under tilberedning reduserer energiforbruket betraktelig.
- Bruk kokekarene dine på lave til middels innstillinger. Høy varme kan skade kokekarets overflate – innstillinger for høy varme anbefales kun for koking av vann.
- Vi anbefaler bruk av olje eller smør ved matlaging. Husk at noen oljer og fett brenner ved lavere temperaturer. Bruk oljer og fett som har høyt røykpunkt. Hvis du lager mat med olje, må du tilsette romtemperert olje i et forvarmet kokekar.
- Ikke bruk noen former for oljespray, bl.a. aerosoler, dusj- og pumpestryker. Disse sprayene kan forårsake opphopning av rester som er vanskelig å fjerne fra alle typer kokekar.
- Ikke bruk extra virgin-olivenolje, da denne ikke tåler høy oppvarming og ikke egner seg for steking. Den vil etterlate et tynt karbonisert lag på non-stick-belegget, som er vanskelig å fjerne.
- Ikke fremskynd med oppvarmingsprosessen ved å bruke høy varme.
- La oljen/smøret varmes opp i kokekaret før du tilsetter mat.
- Det er normalt med slitasje på kokekaret og det keramiske non-stick-belegget. Over tid vil det være en naturlig reduksjon av kokekarets non-stick-egenskaper. Denne prosessen fremskyndes ved at non-stick-overflaten eksponeres for høy varme over lang tid, som fører til forkulling av mat og olje.
- Bruk aldri metallutstyr på en non-stick-overflate. Plast-, gummi- eller treredskaper anbefales for å beskytte kokekarets non-stick-overflate.
- Ikke skjær opp mat i kokekaret.
- Når du bruker halogen-, keramiske- og induksjonstopper, må du sørge for at kokekaret er fritt for rusk for å unngå å riipe opp overflaten.
- Ikke dytt eller dra kokekar over komfyrtoppen under tilberedningen, da dette kan forårsake riper. Løft alltid kjelen.

VEDLIKEHOLD AV KOKEKAR

Rengjøring av kokekar

- La kokekaret luftkjøles, og rengjør det grundig etter hver bruk.
- Ikke hold varme kokekar under kaldt vann. La kokekaret avkjøles helt.
- Ikke skrap i non-stick-belegget.
- Ikke bløtlegg kokekaret over lengre perioder.
- Forsikre deg alltid om at kokekaret er rent før du setter det til oppbevaring.
- Dette KitchenAid-kokekaret kan vaskes i oppvaskmaskin. Bruk produsentens anbefalte oppvaskmidler og sykluser for best resultat i oppvaskmaskinen. For å forlenge levetiden til non-stick-kokekar anbefales håndvask med varmt såpevann.
- Bruk en svamp eller oppvaskklut når du rengjør kokekar. Ikke bruk ovenrengjøringsmidler, sterke vaskemidler, klorblekemiddel, stålull eller skrubbeputer av nylon. Håndtørk med et mykt håndkle.
- Hvis mat eller olje blir brent fast i non-stick-belegget, eller hvis det er vanskelig å fjerne matrestene, kan du fylle kokekaret med varmt vann og la det koke opp. Hell deretter av vannet og rengjør kokekaret med en svamp eller oppvaskkost, varmt vann og oppvaskmiddel.
- For gjenstridige, brente flekker som er vanskelige å fjerne, anbefaler vi at du bruker en melaminsvamp, også kalt flekkjerningssvamp. (Les bruksanvisningen for melaminsvampen for informasjon om hvordan du bruker den.) Du finner slike svamper i de fleste butikker som selger husholdningsartikler samt på supermarkeder og i jernvarebutikker.

Rengjøring av glasslokket

- Bruk aldri metallredskaper, skarpe redskaper, ovenrengjøringsmidler eller andre sterke slipende midler som kan skade eller svekke glasset.
- Glasslokk kan vaskes i oppvaskmaskinen. Du kan også vaske lokk i varmt såpevann. Tørk deretter umiddelbart av for å unngå vannflekker.

Riktig oppbevaring av kokekar

- Oppbevaring av stekepanner sammen med skarpe metallredskaper kan forårsake riper eller oppflising av non-stick-belegget.
- Oppbevar kokekarene fra KitchenAid med omhu. Bruk av kjelebeskyttere anbefales.

© 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 ditt kokkärls 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 varma kokkärl.
- Lämnna aldrig kokkärl utan uppsikt när de används.
- KitchenAids kokkärl, inklusive glaslocken, är ugnssäkra upp till 220°C.
- Använd inte under grillen för att undvika skada på kokkärlet.
- Använd inte i mikrovågsugn för att undvika skada.

HUR DU ANVÄNDER DITT KOKKÄRL

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

Säker att använda på alla matlagningstyper, inklusive induktion.

Innovativ induktionsteknik

Våra non-stick-kärl är utrustade med en innovativ induktionsteknik som ger snabb och jämn värmefördelning oavsett typ av matlagningstyp. Även vid matlagning på andra spishällar än induktionshällar ger kokkärlet snabb och jämn värmefördelning, till skillnad från klassiska induktionskärn i aluminium.

Rekommendationer för användning av kokkärl för induktion

- Induktionshällar utvecklar en mycket intensiv värme på väldigt kort tid. Kokkärl som är utrustade med vår innovativa induktionsteknik värms upp mycket snabbt på induktionshällar.
- Pannans bottendiameter bör motsvara induktionselementets storlek. Om pannan är för liten kan det hända att elementet inte känner av pannan och därför inte aktiveras.

Användning av glaslocket

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

Handtag och knoppar

- Lösa handtag – kontrollera regelbundet att handtag och knoppar inte sitter löst. Försök inte reparera handtag som har lossnat. Kontakta kundtjänsten för ett utbyteshandtag.
- Handtagens läge vid matlagning: ställ pannorna så att handtagen inte befinner sig över en varm platta och låt inte handtagen sticka ut över spiskanten, eftersom de då kan stötas till.
- Handtagen av rostfritt stål är ugnssäkra upp till 220°C. Använd alltid grytlappar eller ugnsvantar när du hanterar varma kokkärl.

MATLAGNING

- Använd en platta som har ungefär lika stor diameter som det kokkärl du har valt.
- Vid matlagning på en gasspis justerar du flammen så att den inte slår upp längs kokkärlets sidor.
- Användning av lock vid matlagning minskar energiförbrukningen avsevärt.
- Använd ditt kokkärl på låg till medelhög värme. Hög värme kan skada kokkärlets ytbehandling – höga värmeinställningar bör användas endast för uppkokning av vatten.
- Vi rekommenderar att du använder olja eller smör när du lagar mat. Kom ihåg att vissa oljor och fetter bränner vid vid lägre temperaturer. Använd oljor och fetter som har en hög rykpunkt. Vid matlagning med olja tillsätter du rumstempererad olja till det förvärmade kokkärlet.
- Använd inte någon typ av oljesprayer, inklusive aerosoler, dim- och pumpsprayer. Dessa sprayer kan bygga upp rester som är svåra att få bort från alla typer av kokkärl.
- Använd inte extra jungfruolja. Sådan olja klarar inte höga temperaturer och lämpar sig inte för stekning. Den lämnar ett tunt förkolnat skikt på din non-stick-produkt som är svårt att få bort.
- Påskynda inte förvärmningsprocessen genom att använda hög värme.
- Låt oljan/smöret värmas upp i kokkärlet innan du lägger i maten.
- Slitage på ditt kokkärl och dess keramiska non-stick-beläggning är normalt. Det är naturligt att pannans non-stick-egenskaper försämras med tiden. Denna process påskyndas om non-stick-ytan utsätts för hög värme under längre tid, vilket får livsmedel och olja att förkolnas.
- Använd aldrig metallredskap på en non-stick-yta. Redskap i plast, gummi eller trä rekommenderas för att skydda kokkärlets non-stick-beläggning.
- Skär inte inuti kokkärlet.
- När du använder halogen-, keramik- och induktionshällar bör du se till att din häll och ditt kokkärl är fria från småskräp så att hällens yta inte repas.
- Skaka eller dra aldrig pannorna över spishällen under matlagning eftersom det kan orsaka repor. Lyft alltid pannan.

HUR DU SKÖTER DITT KOKKÄRL

Rengöring av kokkärlet

- Låt kokkärlet luft svalna och rengör grundligt efter varje användning.
- Spola inte varma kokkärl med kallt vatten. Låt kokkärlet svalna helt.
- Repa inte non-stick-beläggningen.
- Låt inte ditt kokkärl ligga i blöt under lång tid.
- Se alltid till att kokkärlet är rent innan du ställer undan det.
- Det här KitchenAid-kärlet tål maskindisk. Använd tillverkarens rekommenderade maskindiskmedel och program för bästa resultat i diskmaskin. För att förlänga non-stick-kärlens livslängd rekommenderas handdisk i varmt vatten med diskmedel.
- Använd en svamp eller disktrasa när du rengör kokkärl för hand. Använd inte ugnsgörare, starka rengöringsmedel, klorblekmedel, stålull eller skrubbsvampar av nylon. Handtorka med en mjuk handduk.
- Om livsmedel och olja förkolnas på din non-stick-beläggning eller det finns kvar matrester som är svåra att få bort, fyller du kokkärlet delvis med varmt vatten och kokar upp vattnet hastigt. Efter att ha hållt bort vattnet skrubbar du pannan med en svamp eller kastrull-/grytborste samt varmt vatten med diskmedel.
- För envisa förkolnade avlagringar som inte försvinner rekommenderar vi att du använder en melaminsvamp (följ de anvisningar för användning som medföljer svampen). Dessa svampar finns i de flesta husgeräds- och livsmedelsaffärer.

Rengöring av glaslocket

- Använd aldrig metallredskap, vassa redskap, ugnsgörare eller andra starka slipmedel som kan skada eller försvaga glaset.
- Glaslock kan diskas i diskmaskinen. Du kan även diska locken i varmt vatten med diskmedel. Torka direkt för att undvika vattenfläckar.

Korrekt förvaring av kokkärl

- Om kokkärl förvaras tillsammans med andra metallredskap kan det orsaka repor eller hack i non-stick-beläggningens yta.
- Var försiktig när du ställer dina KitchenAid-kärl i varandra. Användning av stekpanneskydd rekommenderas.

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



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 του σκεύους 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.
- Μην αφήνετε ποτέ τα σκεύη χωρίς επίβλεψη, ενόσω τα χρησιμοποιείτε.
- Τα σκεύη της KitchenAid, μαζί με τα γυάλινα καπάκια, είναι κατάλληλα για φούρνο έως τους 220°C.
- Για να μην προκληθεί ζημιά στα σκεύη, μην τα χρησιμοποιείτε στο γκριλ.
- Για να μην προκληθεί ζημιά, μην τα χρησιμοποιείτε στον φούρνο μικροκυμάτων.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ ΣΑΣ

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

Κατάλληλο για χρήση σε όλες τις μαγειρικές εστίες, συμπεριλαμβανομένων των επαγωγικών.

Καινοτόμος επαγωγική τεχνολογία

Τα αντικολλητικά σκεύη μας είναι εξοπλισμένα με μια καινοτόμο επαγωγική τεχνολογία, η οποία εξασφαλίζει γρήγορη και ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας ανεξάρτητα από τον τύπο της μαγειρικής εστίας. Ακόμη κι όταν μαγειρεύετε σε μη επαγωγική εστία, αυτά τα σκεύη εξασφαλίζουν γρήγορη και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας, σε αντίθεση με τα παραδοσιακά σκεύη αλουμινίου, που είναι κατάλληλα για επαγωγικές εστίες.

Συστάσεις για τη χρήση σκευών εξοπλισμένων με επαγωγική τεχνολογία

- Οι επαγωγικές μαγειρικές εστίες αναπτύσσουν πολύ μεγάλες θερμοκρασίες σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα. Τα σκεύη που είναι εξοπλισμένα με την καινοτόμο μας επαγωγική τεχνολογία θερμαίνονται πολύ γρήγορα στις επαγωγικές εστίες.
- Η διάμετρος της βάσης του σκεύους πρέπει να είναι ίση με το μέγεθος του στοιχείου επαγωγής. Εάν το σκεύος είναι πολύ μικρό, το στοιχείο μπορεί να μην ανιχνεύσει το σκεύος και να μην ενεργοποιηθεί.

Χρήση του γυάλινου καπακιού

- Αποφεύγετε τις ακραίες μεταβολές της θερμοκρασίας, όταν χρησιμοποιείτε γυάλινα καπάκια.
- Μη βυθίζετε ένα ζεστό καπάκι σε κρύο νερό.
- Εάν δημιουργηθεί κενό αέρος κάτω από το καπάκι, μην επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι. Πρώτα σβήστε την πηγή θερμότητας και απομακρύνετε ολόκληρο το σκεύος από την εστία. Μετά ανασηκώστε σιγά σιγά το καπάκι.
- Μη χρησιμοποιείτε γυάλινα καπάκια που έχουν ραγίσματα ή γρατσουνιές. Εάν το καπάκι σας έχει ραγίσει ή έχει βαθιές γρατσουνιές, μπορεί ξαφνικά να σπάσει. Επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, για να παραγγείλετε ένα νέο καπάκι.
- Μην τοποθετείτε τα γυάλινα καπάκια απευθείας επάνω ή κάτω από θερμαντικά στοιχεία.

Χερούλια και σφαιρικές λαβές

- Χερούλια που έχουν χαλαρώσει: ελέγχετε κατά περιόδους τα χερούλια και τις σφαιρικές λαβές, για να βεβαιώνετε ότι δεν έχουν χαλαρώσει. Εάν τα χερούλια έχουν χαλαρώσει, μην προσπαθήσετε να τα επιδιορθώσετε. Επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών για αντικατάσταση.
- Θέση των χερούλιών κατά το μαγείρεμα: τοποθετείτε τα σκεύη κατά τέτοιο τρόπο ώστε τα χερούλια να μην είναι επάνω από άλλες ζεστές εστίες, και μην αφήνετε τα χερούλια να εξέχουν από το άκρο της ηλεκτρικής κουζίνας, καθώς κάποιος μπορεί να αναποδογυρίσει τα σκεύη.
- Τα χερούλια από ανοξείδωτο χάλυβα είναι κατάλληλα για φούρνο έως τους 220°C. Χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες ή γάντια φούρνου, όταν χειρίζεστε καυτά σκεύη

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Να μαγειρεύετε σε εστία που έχει παρόμοια διάμετρο με τη βάση του σκεύους που επιλέξατε.
- Όταν μαγειρεύετε σε κουζίνα υγραερίου, προσαρμόστε τη φλόγα έτσι ώστε να μη φτάνει μέχρι τις πλευρές του σκεύους.
- Όταν χρησιμοποιείτε καπάκι κατά το μαγείρεμα, μειώνετε σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας.
- Χρησιμοποιείτε τα σκεύη σας σε χαμηλή έως μέτρια θερμοκρασία. Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο φινιρίσμα των σκευών και προτείνονται μόνο για το βράσιμο νερού.
- Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε λάδι ή βούτυρο όταν μαγειρεύετε. Να θυμάστε ότι ορισμένα λάδια και λίπη καίγονται σε χαμηλότερες θερμοκρασίες. Χρησιμοποιείτε λάδια και λίπη με υψηλό σημείο καπνού. Εάν μαγειρεύετε με λάδι, προσθέστε λάδι σε θερμοκρασία δωματίου στο προθερμασμένο σκεύος.
- Μη χρησιμοποιείτε κανέναν τύπο λαδιού σε μορφή σπρέι, όπως αεροζόλ, ψεκαστήρες σταγονιδίων και αντλίες ψεκασμού. Αυτά τα σπρέι μπορούν να προκαλέσουν συσώρευση καταλοίπων, τα οποία είναι δύσκολο να αφαιρεθούν από τα σκεύη.
- Μη χρησιμοποιείτε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, γιατί δεν αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες και δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα. Θα αφήσει ένα λεπτό στρώμα ανθρακοποίησης στο αντικολλητικό σας σκεύος που είναι δύσκολο να καθαριστεί.
- Μην προσπαθείτε να επιταχύνετε τη διαδικασία προθέρμανσης χρησιμοποιώντας υψηλή θερμοκρασία.
- Αφήστε το λάδι/βούτυρο να ζεσταθεί στο σκεύος προτού προσθέσετε το φαγητό.
- Η φθορά του σκεύους σας και της κεραμικής αντικολλητικής του επίστρωσης είναι φυσιολογική. Με την πάροδο του χρόνου υπάρχει φυσική μείωση των αντικολλητικών ιδιοτήτων του τηγανιού σας. Αυτή η διαδικασία επιταχύνεται από την παρατεταμένη έκθεση της αντικολλητικής επιφάνειας σε υψηλή θερμοκρασία, η οποία προκαλεί καύση του φαγητού και του λαδιού.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά εργαλεία κουζίνας σε καμία αντικολλητική επιφάνεια. Συνιστώνται εργαλεία κουζίνας από πλαστικό, καουτσούκ ή ξύλο, για να προστατευτεί το αντικολλητικό φινιρίσμα των σκευών σας.
- Μην κόβετε μέσα στο σκεύος.
- Όταν χρησιμοποιείτε εστίες αλογόνου, κεραμικές και επαγωγικές εστίες, διασφαλίστε ότι η εστία και τα σκεύη σας δεν έχουν υπολείμματα, ώστε να μην προκληθούν γρατσουνιές στην επιφάνεια της εστίας.
- Μη σέρνετε ή τραβάτε ποτέ τα σκεύη επάνω στην επιφάνεια της ηλεκτρικής κουζίνας κατά το μαγείρεμα, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει γρατσουνιές. Ανασηκώστε πάντα τα σκεύη.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΣΑΣ

Καθαρισμός σκευών

- Αφήνετε τα σκεύη να κρυώσουν και καθαρίζετε τα σχολαστικά μετά από κάθε χρήση.
- Μη βάζετε ζεστά σκεύη κάτω από κρύο νερό. Αφήστε το σκεύος να κρυώσει εντελώς.
- Μη χαράζετε την αντικολλητική επίστρωση.
- Μη μουλιάζετε τα σκεύη σας σε νερό για παρατεταμένα χρονικά διαστήματα.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι τα σκεύη είναι καθαρά προτού τα αποθηκεύσετε.
- Αυτό το σκεύος KitchenAid πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Για καλύτερα αποτελέσματα στο πλυντήριο πιάτων, χρησιμοποιείτε τα απορρυπαντικά και προγράμματα πλυντηρίου πιάτων που συνιστά ο κατασκευαστής. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής του αντικολλητικού σκεύους σας, συνιστάται το πλύσιμο στο χέρι με ζεστό νερό και σαπούνι.
- Χρησιμοποιείτε σφουγγαράκι ή πανάκι, όταν πλένετε τα σκεύη στο χέρι. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, σκληρά απορρυπαντικά, χλωρίνη, ασαλόμαλλο ή πράσινο σφουγγαράκι κουζίνας. Σκουπίζετε τα σκεύη με μια μαλακή πετσέτα.
- Εάν μείνει καμένο φαγητό ή λάδι (ανθρακοποίηση) στην αντικολλητική επίστρωση ή εάν υπάρχουν επίμονα υπολείμματα φαγητού μετά το πλύσιμο, γεμίστε μερικώς το σκεύος με ζεστό νερό και αφήστε το να πάρει μια βράση. Αφήστε το τηγάνι να στραγγίξει και κατόπιν τρίψτε το με ένα σφουγγαράκι ή βούρτσας πιάτων χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι.
- Για επίμονα καμένα λίπη που δεν φεύγουν, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιήσετε ένα σφουγγάρι μελαμίνης (ελέγξτε τις οδηγίες χρήσης του σφουγγαριού). Θα το βρείτε στα περισσότερα καταστήματα οικιακών ειδών και σουπερμάρκετ.

Καθαρισμός του γυάλινου καπακιού

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά εργαλεία κουζίνας, αιχμηρά αντικείμενα, καθαριστικά φούρνου ή άλλα σκληρά λειαντικά που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά ή φθορά στο γυαλί.
- Τα γυάλινα καπάκια πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε επίσης να πλένετε τα καπάκια με ζεστό νερό και σαπούνι και μετά να τα σκουπίζετε αμέσως, για να μη δημιουργηθούν λεκέδες από το νερό.

Σωστή αποθήκευση των μαγειρικών σκευών

- Η αποθήκευση των σκευών μαζί με άλλα μεταλλικά εργαλεία μπορεί να προκαλέσει γρατσουνιές ή ξεφλούδισμα στην επιφάνεια της αντικολλητικής επίστρωσης.
- Προσέχετε όταν βάζετε τα σκεύη σας KitchenAid το ένα μέσα στο άλλο. Συνιστάται η χρήση προστατευτικών για σκεύη.

© 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 tuaja të gatimit, mbajeni këtë udhëzues në një vend 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 gatimi të nxehta.
- Asnjëherë mos i lini enët e gatimit të pambikëqyrura gjatë kohës që janë në përdorim.
- Enët e gatimit të KitchenAid mund të përdoren në furrë deri në 220°C, duke përfshirë kapakët prej xhami.
- Për të shmangur dëmtimin e enës së gatimit, mos e përdorni në skarë.
- Për të shmangur dëmtimin, mos e përdorni në mikrovalë.

PËRDORIMI I ENËS SË GATIMIT

Përpara përdorimit të parë

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

Burimet e nxehtësisë

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

Teknologjia inovative me induksion

Ena jonë e gatimit me sipërfaqe kundër ngjites është e pajisur me teknologji inovative me induksion, që siguron shpërndarje të shpejtë dhe të njëtrajtshme të nxehtësisë pavarësisht llojit të sipërfaqes së gatimit. Edhe kur gatuani mbi një pianurë pa induksion, kjo enë gatimi do të sigurojë shpërndarje të shpejtë dhe të njëtrajtshme të nxehtësisë, që është ndryshe nga enët tradicionale të gatimit prej alumini të përshtatshme për induksion.

Rekomandime për përdorimin e enëve të gatimit të pajisura për induksion

- Pianurat me induksion zhvillojnë nxehtësi shumë intensive brenda një kohe shumë të shkurtër. Enët e gatimit të pajisura me teknologjinë tonë inovative me induksion do të nxehen shumë shpejt në pianurat me induksion.
- Diametri i bazës së tiganit duhet të jetë i barabartë me madhësinë e elementit me induksion. Nëse tiganit është tepër i vogël, elementi mund të mos e dallojë tiganin dhe kështu nuk do të aktivizohet.

Përdorimi i kapakëve prej xhami

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

Dorezat

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

GATIMI

- Gatuani mbi një vatër që ka diametër baze të ngjashëm me enën e gatimit që keni zgjedhur.
- Kur gatuani mbi një sobë me gaz, rregulloni flakën në mënyrë që flaka të mos dalë në anët e enës së gatimit.
- Përdorimi i një kapaku gjatë gatimit e ul konsumin e energjisë në mënyrë të konsiderueshme.

- Përdorni enën e gatimit në cilësime nxehtësie të ulëta deri të mesme. Nxehtësia e lartë mund të dëmtojë veshjen e enëve të gatimit – cilësimet e larta të nxehtësisë sugjerohen vetëm për zierjen e ujit.
- Rekomandojmë përdorimin e vajit ose të gjalpit gjatë gatimit. Kini parasysh se disa vajra dhe yndyra digjen në temperatura më të ulëta. Përdorni vajra dhe yndyra që kanë pikë të lartë krijimi tymi. Nëse gatuani me vaj, i shtoni enës së gatimit të ngrohur paraprakisht vaj në temperaturë dhome.
- Mos përdorni asnjë lloj spërkatës vaji, duke përfshirë aerosolët, spërkatësit me sprucim dhe pompë. Këta spërkatës mund të shkaktojnë akumulime mbetjesh që janë të vështira për t'u hequr nga të gjitha llojet e enëve të gatimit.
- Mos përdorni vaj ulliri ekstra të virgjër sepse ai nuk mund t'i rezistojë nxehtësisë së lartë dhe nuk është i përshtatshëm për skuqje. Kjo do të lërë një shtresë të hollë të karbonizuar në enën kundër ngjites që është e vështirë të pastrohet.
- Mos e nxitoni procesin e parangrohjes duke përdorur nxehtësi të lartë.
- Lëreni vajin/gjalpin të nxeht në enën e gatimit përpara se të shtoni ushqim.
- Konsumimi i përditshëm i enës suaj të gatimit dhe e veshjes qeramike kundër ngjites është normal. Me kalimin e kohës ka një reduktim natyral të vetive kundër ngjites të tiganit. Ky proces përshpejtohet nga ekspozimi i zgjatur i sipërfaqes kundër ngjites ndaj nxehtësisë së lartë, që shkakton karbonizim të ushqimit dhe vajit.
- Asnjëherë mos përdorni takëme metalike mbi sipërfaqe kundër ngjites. Rekomandohet përdorimi i takëveve plastike, prej gome ose druri për të mbrojtur veshjen kundër ngjites të enës të gatimit.
- Mos prisni brenda enës së gatimit.
- Kur përdorni pianura halogjene, qeramike dhe me induksion, sigurohuni që pianura dhe ena e gatimit të jenë pa papastërti në mënyrë që të mos gërvishni sipërfaqen e pianurës.
- Asnjëherë mos i lëvizni apo zvarrisni tiganët mbi sipërfaqen e sobës gjatë gatimit sepse kjo mund të shkaktojë gërvishje. Gjithmonë ngrini tiganin.

KUJDESI PËR ENËT E GATIMIT

Pastrimi i enëve të gatimit

- Lërimi enët e gatimit të ftohen vetë dhe pastrojni plotësisht pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni enë gatimi të nxehta nën ujë të ftohtë. Lërimi enët e gatimit që të ftohen plotësisht.
- Mos e gërryeni veshjen kundër ngjites.
- Mos e zhysni në ujë enën e gatimit për periudha të gjata kohe.
- Gjithmonë sigurohuni që ena e gatimit të jetë e pastër përpara se ta vendosni në raft.
- Kjo enë gatimi KitchenAid mund të lahet në lavastovilje. Për rezultate më të mira në lavastovilje, përdorni detergjentet dhe ciklet e rekomanduara të lavastoviljes nga prodhuesi. Për të zgjatur jetëgjatësinë e enëve të gatimit me sipërfaqe kundër ngjites, rekomandohet t'i lani me dorë me ujë të ngrohtë dhe sapun.
- Përdorni sfungjer ose leckë enësh kur pastroni me dorë enët e gatimit; mos përdorni pastrues furre, detergjente të forta, klor, tel enësh ose shtupa fërkuese najloni. Thajeni me dorë me një peshqir të butë.
- Nëse ndodh karbonizim i vajit në veshjen kundër ngjites ose ka depozitime ushqimore të vështira për t'u pastruar pas pastrimit, mbusheni pjesërisht enën e gatimit me ujë të nxehtë dhe silleni ujin shpejt në pikën e zierjes. Pasi të kulloni tiganin, fërkojeni tiganin me sfungjer ose furçë për tenxhere dhe tigan duke përdorur ujë të ngrohtë me sapun.
- Për depozitat e forta të karbonizuara që nuk janë hequr, këshillohet të përdorni sfungjer melamine (kontrolloni udhëzimet e melaminës rreth mënyrës së përdorimit). Këta sfungjerë mund t'i gjeni në shumicën e dyqaneve me mallra shtëpiake dhe supermarketeve.

Pastrimi i kapakëve prej xhami

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

Ruajtja e duhur e enëve të gatimit

- Ruajtja e enëve të gatimit së bashku me mjete të tjera metalike mund të shkaktojë gërvishje ose ciflosje të sipërfaqes me veshje kundër ngjites.
- Tregoni kujdes kur vendosni në vend enën e gatimit të KitchenAid. Rekomandohet përdorimi i mbrojtëseve të tiganëve.

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



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 съдове за готвене, 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 съдове за готвене.
- Никога не оставяйте съдовете за готвене без надзор по време на употреба.
- Съдът за готвене на KitchenAid е подходящ за употреба във фурна до 220°C, включително със стъкления капак.
- За да предотвратите повреда на съда за готвене, не го поставяйте под грила.
- За да предотвратите повреда, не използвайте в микровълнова фурна.

НАЧИН НА РАБОТА С ВАШИТЕ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

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

Подходящи за употреба върху всички видове повърхности за готвене, включително индукционни котлони.

Иновативна индукционна технология

Нашите незалепващи съдове за готвене разполагат с иновативна индукционна технология, която осигурява бързо и равномерно разпределение на топлината независимо от вида на повърхността за готвене. Дори когато готвите на неиндукционен котлон, този съд за готвене ще осигури бързо и равномерно разпределение на топлината, което се различава от традиционните алуминиеви съдове за готвене, подходящи за ползване на индукционен котлон.

Препоръки за употреба на съдове за готвене с индукционна технология

- Индукционните котлони се нагреват до много висока температура за много кратко време. Съдовете за готвене с нашата иновативна индукционна технология се нагреват много бързо на индукционни котлони.
- Диаметърът на основата на тигана трябва да бъде еднакъв с размера на индукционния котлон. Ако тиганът е прекалено малък, котлонът може да не го разпознае и да не се активира.

Използване на стъкления капак

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

Дръжки и ръкохватки топче

- Разхлабени дръжки – проверявайте периодично дръжките и ръкохватките топче, за да сте сигурни, че не са разхлабени. При разхлабване на дръжките не се опитвайте да ги ремонтирате. Моля, свържете се с Центъра за обслужване на клиенти, за да поръчате смяна на продукта.
- Позиция на дръжката по време на готвене: поставяйте съдовете така, че дръжките да не са разположени над други източници на топлина, и не допускайте дръжките да стърчат над ръба на котлона, за да предотвратите преобръщане на съда.
- Дръжките от неръждаема стомана са подходящи за употреба във фурна до 220°C. Винаги използвайте ръкохватки или кухненски ръкавици при работа с горещи съдове за готвене.

ГОТВЕНЕ

- Гответе върху котлон, който има сходен диаметър с този на дъното на използвания съд за готвене.
- Когато готвите на газов котлон, настройте пламъка така, че да не обгаря съда отстрани.
- Ползването на капак по време на готвене значително намалява консумацията на енергия.
- Използвайте съда за готвене на ниска до средна степен на нагряване. Високата температура може да повреди покритието на съда за готвене – използването на висока степен на нагряване се препоръчва само за кипване на вода.
- Препоръчваме Ви да използвате растителна мазнина или масло по време на готвене. Не забравяйте, че някои растителни и животински мазнини загарят на по-ниска температура. Използвайте растителни или животински мазнини с по-висока точка на димене. Ако готвите с растителна мазнина, добавете мазнина със стайна температура в предварително загрят съд за готвене.
- Не използвайте маслени спрейове, включително аерозоли, спрейове за мъгла и спрейове-помпи. Тези спрейове могат да доведат до натрупване на загорели остатъци, които се отстраняват трудно от всички видове съдове за готвене.
- Не използвайте студено пресован зехтин, тъй като не може да издържа на високи температури и не е подходящ за пържене. След него остава тънък слой загоряла мазнина върху незалепващото покритие, която се почиства много трудно.
- Не бързайте с процеса на предварително загряване като използвате висока степен на топлина.
- Изчакайте мазнината/маслото да се загрее в съда за готвене, преди да добавите храна.
- Износването на Вашия съд за готвене и керамичното му незалепващо покритие е нормален процес. С времето се наблюдава естествено намаляване на незалепващите свойства на Вашия съд за готвене. Този процес се ускорява от продължителното излагане на незалепващата повърхност на висока температура, което води до загаряне на храна и мазнина.
- Никога не използвайте метални кухненски прибори върху незалепващо покритие. Препоръчително е използването на пластмасови, гумени или дървени кухненски прибори, за да предпазите незалепващото покритие на съда за готвене.
- Не режете в съда за готвене.
- Когато използвате халогенни, керамични или индукционни котлони, уверете се, че върху плочата и съда за готвене няма остатъци, които могат да надраскат нейната повърхност.
- Никога не плъзгайте и не разклащайте съда направо върху котлона по време на готвене, тъй като това може да доведе до надраскване. Винаги повдигайте съда за готвене.

ГРИЖА ЗА ВАШИТЕ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

Почистване на съда за готвене

- Оставете съдът за готвене да се охлади на въздуха и го почиствайте старателно след всяко ползване.
- Не поставяйте горещ съд за готвене под студена вода. Оставете съда за готвене да се охлади напълно.
- Не изстъргвайте незалепващото покритие.
- Не накусвайте съда за готвене за продължителен период от време.
- Винаги се уверявайте, че съдът за готвене е чист преди да го приберете за съхранение.
- Съдът за готвене на KitchenAid е подходящ за миене в съдомиялната машина. 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 съда за готвене с незалепващо покритие, се препоръчва да го миете на ръка с гореща вода и сапун.
- Използвайте гъба или кърпа за съдове, когато миете съда за готвене; не използвайте почистващи препарати за фурна, абразивни препарати, белина, тел или найлонови гъби за миене на съдове. Подсушавайте на ръка с мека кърпа.
- При загаряне на храна или мазнина върху незалепващото покритие или при натрупване на трудни за почистване остатъци от храна, след като измиете частично съда, напълнете го с гореща вода и оставете водата да заври. След като изпеее водата, измийте съда за готвене с гъба или четка за тенджерки или тигани, като използвате гореща вода и сапун.
- При упорити неотстранени отлагания от загаряне е препоръчително да използвате меламина гъба (вижте инструкцията на меламинавата гъба за начина на употреба). Можете да намерите този вид гъби в повечето магазини за домашни потреби и супермаркети.

Почистване на стъкления капак

- Никога не използвайте метални прибори, остри инструменти, почистващи препарати за фурна или други силно абразивни препарати, които могат да повредят или отслабят стъклото.
- Стъклените капаци могат да се мият в съдомиялна машина. Можете да миете капацието също с гореща вода и сапун; след което подсушете незабавно, за да предотвратите образуването на петна от водата.

Правилно съхранение на съдовете за готвене

- Съхранението на съдовете за готвене с други метални пособия може да доведе до надраскване или отчулване на части от незалепващата повърхност.
- Бъдете внимателни, когато поставяте съдовете на готвене на KitchenAid върху други съдове. Препоръчва се използването на протектори за тигани.

© 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.



Posvećeni 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 vašeg kuhinjskog posuđa, 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 kuhinjskim posuđem.
- Nikada ne ostavljajte kuhinjsko posuđe bez nadzora dok ga koristite.
- KitchenAid kuhinjsko posuđe pogodno je za upotrebu u pećnici do 220°C, uključujući i stakleni poklopac.
- Da biste izbjegli oštećenje kuhinjskog posuđa, ne koristite ga na roštilju.
- Da biste izbjegli oštećenje, ne koristite u mikrovalnoj pećnici.

UPOTREBA VAŠEG KUHINJSKOG POSUĐA

Prije prve upotrebe

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

Izvori toplote

Bezbedno za upotrebu na svim površinama za kuhanje, uključujući indukcijske.

Inovativna indukcijska tehnologija

Naše neljepljivo kuhinjsko posuđe opremljeno je inovativnom indukcijskom tehnologijom koja omogućuje brzu i ravnomjernu distribuciju toplote bez obzira na vrstu površine za kuhanje. Čak i pri kuhanju na ploči za kuhanje koja nije indukcijska, ovo kuhinjsko posuđe osigurat će brzu i ravnomjernu raspodjelu toplote, koja se razlikuje od tradicionalnog aluminijskog posuđa pogodnog za indukcijsko kuhanje.

Preporuke za upotrebu indukcijski opremljenog kuhinjskog posuđa

- Indukcijske ploče za kuhanje mogu razviti veoma intenzivnu toplotu za kratko vrijeme. Kuhinjsko posuđe s našom inovativnom indukcijskom tehnologijom će se veoma brzo zagrijati na indukcijskim pločama za kuhanje.
- Prečnik osnove tiganja treba biti jednak veličini indukcijskog elementa. Ako je tiganj premali, element možda neće osjetiti tiganj i neće se aktivirati.

Upotreba staklenog poklopcu

- Izbjegavajte ekstremne temperaturne promjene kada koristite staklene poklopce.
- Ne potapajte vruć poklopac u hladnu vodu.
- Ako dođe do stvaranja vakuuma u poklopcu, ne pokušavajte ukloniti poklopac. Najprije, isključite izvor toplote i udaljite cio tiganj od ringle. Zatim, polako otpustite poklopac.
- Ne koristite staklene poklopce koji imaju pukotine ili ogrebotine. Ako je vaš poklopac napukao ili ima duboke ogrebotine, može doći do spontanog lomljenja. Kontaktirajte Korisničku službu da naručite novi poklopac.
- Ne stavljajte staklene poklopce direktno na grejne elemente ili direktno ispod njih.

Ručke i drške

- Labave ručke – povremeno provjeravajte ručke i drške kako biste bili sigurni da nisu labave. Ako se ručke olabave, ne pokušavajte ih popraviti. Kontaktirajte Korisničku službu za zamjenu.
- Položaj ručke kada kuhate: postavite tiganje tako da ručke nisu iznad drugih vrućih ringli i ne dozvolite da ručke budu iznad ivice šporeta gdje ih možete oboriti.
- Ručke od nehrđajućeg čelika su bezbedne za upotrebu u pećnici do 220°C. Uvijek koristite krpe ili rukavice za pećnicu kada rukujete vrućim kuhinjskim posuđem.

KUHANJE

- Kuhajte na ringli koja ima sličan prečnik osnove kao kuhinjsko posuđe koje ste odabrali.
- Kada kuhate na šporetu na gas, podesite plamen tako da se ne penje uz strane kuhinjskog posuđa.
- Upotreba poklopcu tokom kuhanja znatno umanjuje potrošnju energije.
- Koristite svoje kuhinjsko posuđe na niskoj ili srednjoj temperaturi. Visoka toplota može oštetiti premaz kuhinjskog posuđa – postavke s visokom toplotom preporučuju se samo za ključalu vodu.
- Preporučujemo korištenje ulja ili putera tokom kuhanja. Ne zaboravite, neka ulja i masti gore na nižim temperaturama. Koristite ulja i masti koji imaju visoku tačku dimljenja. Ako kuhate s uljem, dodajte ulje na sobnoj temperaturi u unaprijed zagrijano kuhinjsko posuđe
- Ne koristite bilo kakvo ulje u spreju, uključujući aerosoli, sprejeve za sitne kapi i sprejeve s pumpicom. Ovi sprejevi mogu izazvati nagomilavanje ostataka koji se teško uklanjaju iz svih vrsta kuhinjskog posuđa.
- Ne koristite ekstra djevičansko maslinovo ulje jer ne može izdržati visoku toplotu i nije pogodno za prženje. Ostavice tanki ugljenisani sloj na vašem neljepljivom premazu koji se teško čisti.
- Ne požurujte proces prethodnog zagrijavanja korištenjem visoke temperature.
- Dopustite da se ulje/puter zagrije u kuhinjskom posuđu prije dodavanja hrane.
- Habanje vašeg kuhinjskog posuđa i njegovog keramičkog premaza koji se ne lijepe je normalno. Vremenom dolazi do prirodnog smanjenja neljepljivih svojstava vašeg tiganja. Ovaj proces se ubrzava produženim izlaganjem neljepljive površine visokoj toploti, koja izaziva ugljenisanje hrane i ulja.
- Nikada ne koristite metalan pribor na bilo kojoj površini koja se ne lijepe. Preporučuje se plastični, gumeni ili drveni pribor da biste zaštitili neljepljivi premaz svog kuhinjskog posuđa.
- Ne sijecite u kuhinjskom posuđu.
- Kada koristite halogene, keramičke i indukcijske ploče, vodite računa da vaša ploča i kuhinjsko posuđe ne sadrže krhotine kako biste izbjegli grebanje površine ploče.
- Nikada ne vucite i ne povlačite tiganje prijeko površine šporeta tokom kuhanja jer to može izazvati ogrebotine. Uvijek podignite tiganj.

ODRŽAVANJE VAŠEG KUHINJSKOG POSUĐA

Čišćenje kuhinjskog posuđa

- Dopustite da se kuhinjsko posuđe ohladi na vazduhu, i detaljno ga očistite nakon svake upotrebe.
- Ne stavljajte vruće kuhinjsko posuđe pod hladnu vodu. Dopustite da se kuhinjsko posuđe potpuno ohladi.
- Ne pravite udubljenje na neljepljivom premazu.
- Ne potapajte kuhinjsko posuđe tokom dužih perioda.
- Uvijek vodite računa da je kuhinjsko posuđe čisto prije odlaganja.
- Ovo KitchenAid kuhinjsko posuđe je pogodno za perilicu posuđa. Za najbolje rezultate u perilici posuđa, koristite deterdžente i cikluse perilice posuđa koje preporučuje proizvođač. Da biste produžili životni vijek neljepljivog kuhinjskog posuđa, preporučuje se ručno pranje toplom, sapunjavom vodom.
- Koristite sunđer ili krpu za sudove prilikom ručnog čišćenja kuhinjskog posuđa; ne koristite sredstva za čišćenje pećnica, grube deterdžente, hlorni izbeljivač, čeličnu vunu ili najlonske abrazivne krpe za ribanje. Ručno osušite mekanim peškirom.
- Ako dođe do ugljenisanja hrane i ulja na vašem neljepljivom premazu ili je teško očistiti naslage hrane nakon čišćenja, djelomično napunite posuđe vrućom vodom i brzo zagrijte vodu do tačke ključanja. Nakon što ste posudu ispraznili, ribajte posudu spužvom ili četkom za posuđe koristeći vruću vodu sa deterdžentom.
- Za tvrdokorne naslage ugljenisanja koje su još uvijek ostale, preporučljivo je upotrijebiti melaminsku spužvu (provjerite upute za korištenje melamina). Možete pronaći ove spužve u većini prodavnica s robom za domaćinstvo i supermarketima.

Čišćenje staklenog poklopcu

- Nikada ne koristite metalni pribor, oštre instrumente, sredstva za čišćenje pećnica ili druga gruba abrazivna sredstva koja mogu oštetiti ili oslabiti staklo.
- Stakleni poklopci mogu se prati u perilici posuđa. Također možete prati poklopce u toploj, sapunjavoj vodi; zatim je odmah osušite da biste izbjegli fleke od vode.

Pravilno čuvanje kuhinjskog posuđa

- Čuvanje kuhinjskog posuđa zajedno s drugim metalnim priborom može izazvati ogrebotine ili krunjenje na površini neljepljivog premaza.
- Vodite računa prilikom spuštanja vašeg KitchenAid kuhinjskog posuđa. Preporučuje se upotreba štitnika za tiganje.

© 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.



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

DŮLEŽITÉ

- Při manipulaci s horkým nádobím používejte kuchyňské chňapky nebo rukavice.
- Nádobí nenechávejte při vaření nikdy bez dozoru.
- Nádobí KitchenAid včetně skleněné poklice lze používat v troubě až do teploty 220 °C.
- Nádobí nepoužívejte pod grilem. Zabráníte tak jeho poškození.
- Nádobí nepoužívejte v mikrovlnné troubě. Zabráníte tak jeho poškození.

JAK NÁDOBÍ POUŽÍVAT

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.

Teplé zdroje

Vhodné pro všechny typy varných desek včetně indukčních.

Inovativní indukční technologie

Naše nepřilnavé nádobí je vybaveno inovativní indukční technologií, která zajišťuje rychlé a rovnoměrné rozložení tepla bez ohledu na typ varné plochy. I při vaření na neindukční varné desce zajistí toto nádobí rychlé a rovnoměrné rozložení tepla, což je rozdíl oproti tradičnímu hliníkovému nádobí vhodnému pro indukční vaření.

Doporučení pro použití nádobí určeného k indukčnímu vaření

- Indukční varná deska dokáže vytvořit ve velice krátkém čase velmi intenzivní teplo. Nádobí vybavené naší inovativní indukční technologií se na indukčních deskách velice rychle zahřeje.
- Průměr dna nádobí by měl odpovídat velikosti indukčního prvku. Pokud je nádoba příliš malá, prvek ji nemusí detekovat a neaktivuje se.

Používání skleněné poklice

- Při používání skleněných poklic se vyvarujte extrémních změn teploty.
- Neponořujte horkou poklici do studené vody.
- Pokud pod poklici vznikne podtlak, nesnažte se ji sejmout. Nejprve vypněte zdroj tepla a sundejte nádobu z hořáku. Potom poklici pomalu sejměte.
- Pokud na skleněné poklici zjistíte praskliny nebo škrábance, nepoužívejte ji. Pokud je poklice popraskaná nebo má hluboké škrábance, může dojít k samovolnému rozbití. Kontaktujte náš zákaznický servis a objednejte si novou poklici.
- Nepokládejte skleněnou poklici přímo na topná tělesa ani pod ně.

Rukojeti a úchytky

- Uvolněné rukojeti – pravidelně kontrolujte, zda nejsou rukojeti a úchytky nádobí uvolněné. Pokud je rukojeť uvolněná, nesnažte se ji opravit sami. V případě výměny kontaktujte zákaznický servis.
- Poloha rukojeti při vaření: umístěte nádobí tak, aby rukojeť nepřesahovala přes ostatní horké hořáky, a nedovolte, aby rukojeť vyčnívala přes okraj sporáku, aby nádobí nemohlo někdo převrhnout.
- Nerezové rukojeti je možné používat v troubě do teploty 220 °C. Při manipulaci s horkým nádobím používejte kuchyňské chňapky nebo rukavice

PŘÍPRAVA POKRMŮ

- Vařte na plotně s podobným průměrem, jaký má nádoba, kterou používáte.
- Pokud vaříte na plynovém sporáku, nastavte intenzitu hořáku tak, aby plameny nepřesahovaly přes okraj nádobí.
- Budete-li při vaření používat poklici, výrazně tím snížíte spotřebu energie.
- Při přípravě jídla používejte nízký až střední teplotní stupeň. Vysoká teplota může poškodit povrch nádobí – nejvyšší teplotní stupeň doporučujeme používat pouze k uvedení vody do varu.
- Při vaření doporučujeme používat olej nebo máslo. Mějte na paměti, že některé oleje a tuky se připalují při nižší teplotě. Používejte oleje a tuky s vysokou teplotou přepálení. Pokud vaříte s olejem, používejte olej při pokojové teplotě a nalijte jej do přehřáté nádoby.
- Nepoužívejte žádné typy rozprašovačů oleje včetně aerosolových, mlhových či pumpičkových. Z těchto rozprašovačů mohou na nádobí ulpívat zbytky oleje, které se obtížně odstraňují ze všech druhů nádobí.
- Nepoužívejte extra panenský olivový olej, protože nevydrží zahřátí na vysokou teplotu a není vhodný ke smažení. Na nepřilnavém povrchu zanechá tenkou připálenou vrstvu, která se obtížně čistí.
- Nesnažte se přehřívání nádobí uspišit použitím intenzivního tepla.
- Než přidáte další potraviny, nechejte olej či máslo v nádobě zahřát.
- Opořebení vaší nádoby na vaření a její keramického nepřilnavého povrchu je normální. Pánev postupem času přirozeně ztrácí svoji nepřilnavost. Tento proces se urychluje dlouhodobějším vystavením nepřilnavého povrchu vysokým teplotám, které způsobují připalování potravin a oleje.
- Na nepřilnavém povrchu nikdy nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Doporučujeme používat plastové, gumové nebo dřevěné náčiní. Předjedete tak poškození nepřilnavého povrchu nádobí.
- Uvnitř nádobí nekrájejte potraviny.
- Pokud používáte halogenové, keramické či indukční varné desky, dbejte na to, aby varná deska i nádobí byly zbaveny nečistot. Zabráníte tak poškrábání povrchu varné desky.
- Nádobí při vaření po varné desce nikdy neposunujte ani nepřetahujte, protože by to mohlo způsobit poškrábání desky. Nádobí při přemísťování vždy zvedněte.

JAK O NÁDOBÍ PEČOVAT

Čištění nádobí

- Po každém použití nechejte nádobí vychladnout na vzduchu a důkladně je očistěte.
- Neponořujte horké nádobí do studené vody. Nádobí nechejte zcela vychladnout.
- Nepřilnavý povrch nečistěte drhnutím.
- Nádobí na delší dobu nenamáčejte.
- Před uložením vždy zkontrolujte, zda je nádobí čisté.
- Toto nádobí KitchenAid je vhodné do myčky na nádobí. Pro dosažení nejlepších výsledků při mytí v myčce použijte mycí prostředky a mycí programy doporučené výrobcem. Pro prodloužení životnosti doporučujeme mýt nádobí s nepřilnavým povrchem ručně v horké mýdlové vodě.
- Při ručním mytí používejte 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.
- Pokud dojde k připálení potravin a oleje na nepřilnavém povrchu nebo pokud se po čištění objeví obtížně odstranitelné usazeniny potravin, naplňte nádobí zčásti horkou vodou, kterou rychle přiveďte k varu. Po usušení vydrhněte pánev houbičkou nebo kartáčkem na hrnce a pánve s použitím horké mýdlové vody.
- Na obtížně odstranitelné a pevně přichycené připáleniny doporučujeme použít melaminovou houbičku (přečtěte si pokyny týkající se melaminu a jeho správného použití). Tuto houbičku zakoupíte ve většině obchodů s domácími potřebami a supermarketů.

Čištění skleněných poklic

- Nikdy nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, ostré nástroje, čisticí prostředky na trouby nebo jiné agresivní abrazivní prostředky, které by mohly poškodit nebo oslabit skleněný materiál.
- Skleněné poklice lze mýt v myčce. Poklice lze také mýt v horké vodě s přidávkem saponátu. Po umytí poklici ihned osušte, aby na ní nezůstaly po zaschnutí skvrny.

Správné uložení nádobí

- Skladování nádobí spolu s jinými kovovými předměty může způsobit škrábance nebo odlupávání nepřilnavé vrstvy.
- Pokud nádoby KitchenAid vkládáte jednu do druhé, buďte opatrní. Doporučujeme používat ochranné proložky.

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



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

TÄHTIS

- Kasutage kuumade kööginõude käsitlemisel kuumaaluseid või pajakindaid.
- Ärge jätke kööginõu kasutamise ajal järelevalveta.
- KitchenAidi kööginõud, k.a klaaskaas, taluvad ahjus kuumust kuni 220 °C.
- Kööginõu kahjustamise vältimiseks ärge kasutage seda grilli all.
- Kahjustuste vältimiseks ärge kasutage mikrolaineahjus.

KÖÖGINÕU KASUTAMINE

Enne esimest kasutuskorda

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

Soojusallikad

Sobib kasutamiseks igasugustel toiduvalmistamispiinadel, k.a induktsioonpliidil.

Uuenduslik induktsioontehnoloogia

Külgevõtmatu pinnaga kööginõu valmistamisel on kasutatud uuenduslikku induktsioontehnoloogiat, tänu millele jaotub kuumus olenemata toiduvalmistamispinna tüübist kiiresti ja ühtlaselt. Erinevalt tavalistest induktsioonpliidile sobivatest alumiinmüüdest jaotub kuumus selle kööginõu kasutamisel kiiresti ja ühtlaselt ka muudel pliidi tüüpidel.

Soovitused induktsioonpliidile sobivate kööginõude kasutamiseks

- Induktsioonpliidi plaadil tekib väga lühikese aja jooksul väga intensiivne kuumus. Meie uuendusliku induktsioontehnoloogiaga varustatud kööginõud kuumenevad induktsioonpliidil väga kiiresti.
- Panni põhja läbimõõt peab olema induktsioonelemendi läbimõõduga võrdne. Element ei pruugi liiga väikest panni ära tunda ja ei aktiveeru.

Klaaskaane kasutamine

- Klaaskaante kasutamisel tuleb vältida äärmuslikke temperatuurimuutusi.
- Ärge kastke kuumat kaant külma vette.
- Kui kaane all on tekkinud vaakum, ärge püüdke kaant eemaldada. Kõigepealt lülitage soojusallikas välja ja eemaldage pann pliidiplaadilt. Seejärel tõstke kaas aeglaselt üles.
- Ärge kasutage kaant, millel on pragusid või kriimustusi. Kui kaas on pragunenud või tugevasti kriimustatud, võib see ootamatult puruneda. Uue kaane tellimiseks võtke ühendust klienditeenindusega.
- Ärge asetage klaaskaant otse kütteelementide peale või alla.

Käepidemed ja nupud

- Lahtised käepidemed – kontrollige regulaarselt, kas käepidemed ja nupud ei ole lahti tulnud. Kui käepide on lahti tulnud, ärge proovige seda parandada. Käepideme vahetamiseks võtke ühendust klienditeenindusega.
- Käepideme asend toiduvalmistamise ajal: asetage pannid selliselt, et käepide ei ulatuks teiste kuumade pliidiplaatide kohale ega üle pliidi serva, kust võib panni kogemata maha lükata.
- Roostevabast terasest käepidemed taluvad ahjus kuumust kuni 220 °C. Kasutage kuumade kööginõude käsitlemisel alati kuumaaluseid või pajakindaid

TOIDUVALMISTAMINE

- Kasutage pliidiplaati, mille läbimõõt on valitud kööginõu põhja läbimõõduga võrdne.
- Gaasipliidil toitu valmistades reguleerige leeki selliselt, et see ei tõuseks kööginõu külgedele.
- Toiduvalmistamise ajal kaane kasutamine vähendab tunduvalt energiakulu.
- Kasutage kööginõu madalal kuni keskmisel kuumusel. Suur kuumus võib nõu viimistlust kahjustada, suurt kuumust soovitatakse kasutada ainult vee keetmiseks.
- Soovitame kasutada toiduvalmistamisel õli või võid. Pidage meeles, et mõned õlid ja rasvad lähevad kõrbema ka madalamal temperatuuril. Kasutage kõrge suitsupunktiga õlisid ja rasvu. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli, lisage eelsoojendatud kööginõusse toatemperatuuril olevat õli.
- Ärge kasutage pihustatavaid õlisid, k.a aerosoolid, spreid ja pumbaga pihustatavad õlid. Pihustatavad õlid võivad tekitada jääke, mida on kõigilt kööginõudelt raske eemaldada.
- Ärge kasutage väärisoliviili, kuna see ei talu kõrget kuumust ja ei sobi praadimiseks. Väärisoliviil jätab külgevõtmatu pinnale õhukese sõestunud kihi, mida on raske eemaldada.
- Ärge üritage eelsoojendamist suure kuumuse kasutamisega kiirendada.
- Enne nõusse toidu panemist laske õlil/võil kööginõus soojeneda.
- Kööginõu ja selle keraamilise külgevõtmatu pinna kulumine on normaalne. On loomulik, et aja jooksul panni nakkumisvastased omadused vähenevad. Seda protsessi kiirendab külgevõtmatu pinna pikaajaline kokkupuude suure kuumusega, millega kaasneb toidu ja õli kõrbemine.
- Metallist köögiiristu ei tohi külgevõtmatu pinnal kasutada. Kööginõu külgevõtmatu pinnaviimistluse kaitsmiseks soovitatakse kasutada plastist, kummist või puidust köögiiristu.
- Ärge lõigake toitu kööginõu sees.
- Keraamilise, halogeeni- või induktsioonpliidi kasutamisel veenduge, et pliidiplaadil ja kööginõul ei oleks prahti. Vastasel juhul võib pliidiplaadil tekkida kriimustusi.
- Kriimustuste vältimiseks ärge lükake ega lohistage toiduvalmistamise ajal panne pliidiplaadil. Pann tuleb alati üles tõsta.

KÖÖGINÕU HOOLDUS

Kööginõu puhastamine

- Laske kööginõul õhu käes kuivada ja pärast igat kasutuskorda puhastage see hoolikalt.
- Ärge pange kuumat kööginõu külma vee alla. Laske kööginõul täielikult maha jahtuda.
- Ärge kriimustage külgevõtmatu pinda.
- Ärge kööginõu pikka aega leotage.
- Enne hoiule panemist tuleb alati veenduda, et kööginõu on puhas.
- Seda KitchenAidi kööginõu võib pesta nõudepesumasinas. Parima tulemuse saamiseks kasutage nõudepesumasina tootja soovitatud nõudepesuvahendeid ja tsükleid. Külgevõtmatu pinnaga kööginõu kasutusea pikendamiseks soovitatakse käsitsipesu kuumas seebiveega.
- Kööginõu käsitsi puhastamisel kasutage käsna või nõudepesulappi; ärge kasutage ahjupuhastusvahendeid, tugevatoimelisi pesuaineid, klooripõhiseid pleegitusaineid, teraskäsna ega nailonist küürimiskäsna. Kuivatage pehme rätikuga.
- Kui toit või õli läheb külgevõtmatu pinnal kõrbema või kui toidujääke on raske eemaldada, täitke kööginõu pärast puhastamist osaliselt kuumaga veega ja laske veel kiiresti keema tõusta. Kui olete pannilt vee ära valanud, hõõruge panni kuumas seebivees käsna või poti- ja panniharjaga.
- Kinnipõlenud kõrbunud jääkide eemaldamiseks on soovitatav kasutada melamiinkäsna (tutvuge melamiinkäsna kasutusjuhustega). Sellised käsnad on müügil enamikus majapidamistarvete kauplustes ja supermarketites.

Klaaskaane puhastamine

- Ärge kasutage metalliristu, teravaid tööriistu, ahjupuhastusvahendeid ega muid tugevatoimelisi abrasiivseid vahendeid, mis võivad klaasi kahjustada või nõrgendada.
- Klaaskaasi võib pesta nõudepesumasinas. Kaasi võib pesta ka kuumas seebiveses ning seejärel veeplekkide vältimiseks kohe kuivatada.

Kööginõude õige hoiustamine

- Kööginõude hoiustamine koos metallist tarvikutega võib kaasa tuua nõu pinna kriimustusi või täkkeid.
- Olge KitchenAidi kööginõude üksteise sisse asetamisel ettevaatlik. Soovitatav on kasutada pannikaitseid.

© 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 lehesse meg családját és barátait. Az edényei hosszú élettartamának és kiváló minőségének megőrzése érdekében tartsa mindig kéznél az alábbi tájékoztatót. Segítségével Ön is könnyen elsajátíthatja terméke használatának és kezelésének legjobb módját. Az Ön elégedettsége a mi elsődleges célunk.

FONTOS

- Használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt, ha forró edénnyel dolgozik!
- Soha ne hagyja őrizetlenül az edényeket főzés közben!
- A KitchenAid edény 220 °C-ig hőálló, ideértve az üvegfedőt is.
- Az edény sérülésének elkerülése érdekében ne használja grillzésre!
- A károsodás elkerülése érdekében ne használja mikrohullámú sütőben!

AZ EDÉNY 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 törülköhával!

Hőforrások

Bármely főzőfelületen biztonságosan használható, ideértve az indukciós főzőlapot is.

Innovatív indukciós technológia

Tapadásmentes edényünk innovatív indukciós technológiával készült, amely a főzőfelület típusától függetlenül mindig gyors és egyenletes hőelosztást biztosít. Az indukciós főzőlapon használható hagyományos alumíniumedényektől eltérően ez az edény akkor is garantálja a gyors és egyenletes hőelosztást, ha nem indukciós tűzhelyen főz.

Az indukciós főzőlapon való használattal kapcsolatos javaslatok

- Az indukciós főzőlapok nagyon rövid idő alatt rendkívül erős hőt termelnek. Az innovatív indukciós technológiánkkal készült edény az indukciós főzőlapon nagyon gyorsan felmelegszik.
- Fontos, hogy az edény aljának az átmérője megegyezzen az indukciós főzőzóna átmérőjével. Túl kicsi edény esetén előfordulhat, hogy a főzőzóna azt nem érzékeli, és ezért nem aktíválódik.

Az üvegfedő használata

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

Fülek/nyelek és fogantyúk

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

FŐZÉS

- Főzzön olyan főzőlapon, amelynek az átmérője körülbelül megegyezik a kiválasztott edény átmérőjével!
- Ha gáztűzhelyen főz, úgy állítsa be a láng erősségét, hogy az ne érje az edény oldalát!
- Fedő használatával jelentősen lecsökkentheti a főzés közben felhasznált energiát.
- Használja az edényét alacsony vagy közepes hőfokon! Az erős hő az edény felületének sérülését okozhatja – a magas hőfok használatát kizárólag víz forralásához javasoljuk.
- A főzéshez olaj vagy vaj használatát javasoljuk. Ne feledkezzen meg arról, hogy bizonyos olaj- és zsírfajták már alacsonyabb hőmérsékleten is megégnek. Használjon magas füstpontú olajokat és zsirokat! Ha olajjal főz, öntsön szobahőmérsékletű olajat az előmelegített edénybe
- Ne használjon semmilyen olajsprét (ideértve az aeroszolókat, ködpermetet és pumpás sprét! Az ilyen spré az edényekről később már nehezen eltávolítható üledékképződést okozhatnak.
- Ne használjon extra szűz olívaolajat, mivel az nem kellően ellenálló a magas hőmérséklettel szemben és olajban sütésre nem alkalmas. A tapadásmentes felületen nehezen eltávolítható vékony elszenesedett réteget hagy hátra.
- Ne próbálja túlzottan magas hőmérséklet alkalmazásával felgyorsítani az előmelegítés folyamatát!
- Mielőtt ételt tenne az edénybe, várja meg, hogy az olaj/vaj felmelegedjen!
- Az edény és a tapadásmentes kerámiabevonat kopása és elhasználódása a használat természetes velejárója. Az edény tapadásmentes tulajdonságai az idő előrehaladtával természetesen csökkennek. Ezt a folyamatot felgyorsítja, ha a tapadásmentes felület hosszú időn keresztül az étel és az olaj elszenesedését okozó magas hőhatásnak van kitéve.
- Soha ne használjon fémeszközöket a tapadásmentes felületeken! A tapadásmentes bevonat védelme érdekében műanyag, gumi- vagy faeszközök használatát javasoljuk.
- Ne vágjon az edényben!
- Halogén, kerámia vagy indukciós főzőlap használatakor ügyeljen arra, hogy a főzőlapon és az edényen se legyen olyan szennyeződés vagy törmelék, amely esetleg karcot okozhat a főzőlap felületén!
- Soha ne csúsztassa vagy húzza az edényeket a főzőlap felületén, mert ezzel karcot okozhat a főzőlapon. Mindig emelje fel az edényt!

AZ EDÉNY ÁPOLÁSA

Az edény tisztítása

- Hagyja szobahőmérsékleten kihűlni az edényt, és minden használat után tisztítsa meg alaposan!
- Ne tegye hideg vízbe a forró edényt! Hagyja teljesen kihűlni az edényt!
- Ne vágja vagy karcolja meg a tapadásmentes bevonatot!
- Ne áztassa hosszú ideig az edényt!
- Mielőtt eltenné az edényt, mindig győződjön meg róla, hogy az tiszta!
- Ez a KitchenAid edény mosogatógépben is mosható. A legjobb eredmény érdekében használja a mosogatógép gyártója által javasolt mosogatószeret és programot! A tapadásmentes edények élettartamának meghosszabbítása érdekében a forró mosószeres vízzel végzett kézi mosogatást javasoljuk.
- Kézi mosogatáskor tisztítsa edényét szivaccsal vagy mosogatóronggyal; ne használjon sütőtisztítót, durva tisztítószerket, klórtartalmú fehérítőt, acélgapot vagy nejlon súrolópárnát! Törölje szárazra puha törülköhével!
- Ha a tapadásmentes felületen esetleg elszenesedik az étel és az olaj, vagy tisztítás után nehezen eltávolítható ételmaradékok maradnak rajta, engedjen forró vizet az edénybe, és forralja fel gyorsan. Úrítse ki az edényt, majd forró mosogatószeres vizet használva dörzsölje a felületet szivaccsal vagy mosogatókefével.
- Makacs elszenesedett lerakódások esetén ajánlatos melaminszivacsot használni (olvassa el a melamin használatával kapcsolatos utasításokat). Az ilyen szivacsokat a legtöbb háztartási boltban és szupermarketben megtalálja.

Az üvegfedő tisztítása

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

Az edény helyes tárolása

- Az edény fémeszközökkel együtt történő tárolása karcosodást okozhat a tapadásmentes bevonaton.
- Illesze mindig gondosan egymásba a KitchenAid edényeket! Javasoljuk az edényvédő használatát.

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



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。調理器具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

- 熱い調理器具を取り扱うときは鍋つかみを使ってください。
- 使用中は調理器具から決して目を離さないでください。
- KitchenAidの調理器具はオープンで最高220°Cまで加熱可能です。ガラス製の蓋が付いています。
- 調理器具の損傷を避けるため、グリルの下では使用しないでください。
- 調理器具の損傷を避けるため、電子レンジに入れて使用しないでください。

調理器具の使用法。

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

電磁調理器を含むすべての調理器具で使用するのに安全です。

革新的な電磁誘導技術

当社の焦げ付き防止コーティング調理器具は、革新的な電磁誘導技術を利用して、調理器具のタイプに関係なく、熱分散をすばやく均一に行うことができます。非電磁調理器で料理を行っているときでも、この調理器具は、すばやく均一な熱分散を行います。これは、電磁誘導に適している従来のアルミニウム製調理器具とは異なります。

電磁誘導技術を利用している調理器具の使用の推奨

- 電磁調理器は非常に短い時間で高熱を発生させます。弊社の革新的な電磁誘導技術を利用している調理器具は、電磁調理器で非常に短時間で熱くなります。
- 鍋の底の直径は、電磁エレメントのサイズと同一である必要があります。鍋が小さすぎると、エレメントが鍋を感知できず、作動しないことがあります。

ガラス製の蓋の使用

- ガラス製の蓋の使用時には、極端な温度の変更を行わないようにしてください。
- 熱い蓋を冷水にひたさないようにしてください。
- 蓋を閉じるにより真空が発生した場合、蓋を取り除こうとしないでください。まず、熱源をオフにして、鍋全体をバーナーから移動してください。そして、蓋をゆっくりと取ってください。
- ひびやひっかき傷のあるガラス製の蓋を使用しないでください。蓋にひびがあったり、深いひっかき傷がある場合、すぐに割れる可能性があります。新しい蓋を注文するために、カスタマーサービスに連絡してください。
- ガラス製の蓋を加熱エレメントの直接上や直接下に置かないでください。

取っ手

- 取っ手のゆるみ - 取っ手がゆるくなっていないことを必ず定期的に確認してください。取っ手がゆるい場合は、修理しようとししないでください。交換するために、カスタマーサービスに連絡してください。
- 調理時の取っ手の位置: 取っ手が熱いバーナーの上にかからないように、鍋を配置してください。また、取っ手が何かにつかたりするようなコンロの端を越えた場所に突き出ることがないようにしてください。
- ステンレス製の取っ手は220°Cまで加熱可能です。熱い調理器具を取り扱うときは鍋つかみまたはオープンミットを使ってください。

調理。

- お使いの調理器具の底の直径に近いバーナーで調理を行ってください。
- ガスレンジで調理を行っている場合は、調理器具の側面に火が当たらないように調整してください。
- 調理のエネルギーの消費がかなり減る場合は蓋を使用してください。
- 電磁調理器の火力調整を弱火から中火で設定してください。強火設定は調理器具の仕上げに損傷を与える可能性があります。強火設定はお湯を沸かす際のみ使用が推奨されます。
- 調理の際は、油やバターの使用を推奨します。一部の油脂が低温で燃えることを忘れないでください。発煙点の高い油脂を使用してください。油を使って調理する場合は、予熱した調理器具に室温の油を加えてください。
- エアロゾル、ミスト、ポンプスプレーを含むオイルスプレーはいかなるタイプも使用しないでください。これらのスプレーにより残滓物が累積することがあります。これはどのタイプの調理器具からも取り除くのが困難です。
- エクストラバージンオリーブオイルは使用しないでください。高温には耐えられないので適していません。洗浄が困難な焦げ付き防止加工部分に薄い炭化層が残ります。
- 高温を利用して予熱処理を急いで行わないでください。
- 食材を加える前に調理器具で油/バターを加熱させてください。
- ご使用の調理器具とその焦げ付き防止コーティングの摩耗は正常のもです。時間の経過に伴い、ご使用の鍋の焦げ付き防止機能が自然と弱くなります。焦げ付き防止の表面が高温に長くさらされ、食物や脂の焦げつきが発生すると、この過程が早まります。
- 金属製の炊事道具を焦げ付き防止コーティングの表面で決して使用しないでください。調理器具の焦げ付き防止仕上げを保護するために、プラスチック、ゴム、または木製の器具をお勧めします。
- 調理器具の内側に切り傷を付けないように注意してください。
- ハロゲン、セラミック、電磁コンロの使用時には、コンロや調理器具がなんらかの破片にさらされず、コンロの表面にひっかき傷が残らないように注意してください。
- 調理中にコンロをまたがって鍋を決して引きずらないでください。引っかき傷が発生する可能性があります。必ず鍋を持ち上げます。

調理器具のお手入れ方法。

調理器具の掃除

- 調理器具は使用する度に室温で冷まし、よく掃除してください。
- 熱い調理器具を冷水にひたさないようにしてください。調理器具を完全にさましてください。
- 焦げ付き防止コーティングを削り取らないでください。
- 調理器具を長時間水にひたさないようにしてください。
- 調理器具をしまう前に必ず掃除を行ってください。
- KitchenAid調理器具は食器洗い機で洗浄可能です。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。焦げ付き防止調理器具の耐用年数を延ばすには、温かい石けん水で手洗いが推奨されます。
- 調理器具を手で掃除するときは、スポンジまたはふきんを使用してください。オープンクリーナー、刺激の強い洗剤、塩素系漂白剤、スチールワール、ナイロン製のスクラブパッドは使用しないでください。柔らかいタオルで水分をふき取ってください。
- 焦げ付き防止コーティングの上に食物や油が焦げ付いた場合、あるいは洗浄後に食物の残滓を取り除くのが難しい場合、調理器具を熱湯に部分的に浸して、温かい水をすばやく沸騰させてください。鍋の水を取り除いた後、温かい石鹼水を使って鍋をスポンジか鍋用のブラシでこすってください。
- 頑固な焦げ付きが残っている場合には、メラミンスポンジの使用を推奨します(メラミンの使用説明書で使用方法を確認してください)。スポンジはほとんどのドラッグストアやスーパーマーケットに置いてあります。

ガラス製の蓋の掃除

- 金属の器具、尖った道具、オープンのクリーナー、刺激性の強い研磨剤は決して使用しないでください。ガラスが損傷を受けたり、もろくなったりすることがあります。
- ガラス製の蓋は食器洗い機で洗浄できます。蓋を温かい石鹼水で洗って、水でシミができないようにすぐに乾燥することもできます。

調理器具の適切な保管

- 他の金属の道具と一緒に調理器具を保管すると、焦げ付き防止コーティングの表面にひっかき傷やチッピングが生じることがあります。
- KitchenAid調理器具を入れ子にする際には注意してください。鍋プロテクターの使用を推奨します。

© 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. 조리 기구의 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 조리 기구를 다룰 때는 항상 냄비 드는 기구나 오븐용 장갑을 사용하십시오.
- 사용하는 동안 절대 조리 기구를 방치하지 마십시오.
- KitchenAid 조리 기구는 유리 뚜껑을 포함하여 220°C까지 오븐에서 사용해도 안전합니다.
- 조리 기구의 손상을 방지하기 위해 그릴 아래에서 사용하지 마십시오.
- 손상을 방지하기 위해 전자레인지에서 사용하지 마십시오.

조리 기구 사용하기

처음 사용하기 전에

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

열린

인덕션을 포함한 모든 조리 표면에 사용하기에 안전합니다.

혁신적인 인덕션 기술

KitchenAid의 넉스틱 조리 기구에는 혁신적인 인덕션 기술이 적용되어 있어 조리 표면의 종류에 관계없이 빠르고 균일하게 열을 분산할 수 있습니다. 이 조리 기구는 비인덕션 쿡탑에서 요리를 할 때도 열을 빠르고 또한 고르게 분배해 줍니다. 이는 기존의 인덕션용 알루미늄 조리 기구와 다른 점입니다.

인덕션 탑재 조리 기구 사용 권장 사항

- 인덕션 쿡탑은 아주 짧은 시간 동안 매우 강력한 열을 전달합니다. 혁신적인 인덕션 기술이 적용된 조리 기구는 인덕션 쿡탑에서 빠르게 가열됩니다.
- 냄비 밑판 지름이 인덕션 전열판 크기와 같아야 합니다. 냄비가 너무 작으면 전열판이 냄비를 감지하지 못해 작동하지 않을 수 있습니다.

유리 뚜껑 사용

- 유리 뚜껑을 사용할 때 꼭 필요한 온도 변화가 생기지 않도록 하십시오.
- 뜨거운 뚜껑을 찬물에 넣지 마십시오.
- 뚜껑에 진공 상태가 발생한 경우 뚜껑을 억지로 열려고 하지 마십시오. 먼저, 열원을 끄고 냄비를 버너에서 완전히 떨어뜨려 놓으십시오. 그런 다음, 뚜껑을 천천히 열어보십시오.
- 균열이나 굽힌 자국이 있는 유리 뚜껑을 사용하지 마십시오. 뚜껑에 균열이 있거나 깊게 굽힌 자국이 있는 경우 자연스럽게 파손이 발생할 수 있습니다. 새 뚜껑을 주문하려면 고객 서비스 센터로 문의하십시오.
- 가열 중인 전열판 바로 위나 아래에 유리 뚜껑을 놓지 마십시오.

손잡이

- 험거운 손잡이 - 손잡이가 험겁지 않은지 주기적으로 점검하십시오. 손잡이가 험거워질 경우 수리하려 하지 마십시오. 손잡이를 교체하려면 고객 서비스 센터로 문의하십시오.
- 요리할 때의 손잡이 위치: 손잡이가 다른 뜨거운 버너 위쪽으로 오지 않도록 냄비를 놓고, 레인지 가장자리 밖으로 튀어나와 있는 손잡이를 치는 바람에 냄비가 밀려 떨어지는 위험이 없도록 손잡이를 안전한 위치로 돌려 놓으십시오.
- 스테인리스 스틸 손잡이는 최대 220°C까지 오븐에서 사용할 수 있습니다. 뜨거운 조리 기구를 다룰 때에는 항상 냄비 드는 기구나 오븐용 장갑을 사용하십시오.

요리

- 가지고 있는 조리 기구의 직경과 비슷한 크기의 버너를 사용하십시오.
- 가스레인지에서 요리할 경우, 불꽃의 세기를 조절하여 조리 기구의 옆면까지 올라오지 않도록 하십시오.
- 요리할 때 뚜껑을 사용하면 에너지 소비량이 상당히 줄어듭니다.
- 저온 또는 중온에서 조리 기구를 사용하십시오. 고온은 조리 기구 표면을 손상시킬 수 있습니다 - 고온 설정은 물을 끓일 때에만 사용하는 것이 좋습니다.
- 요리 시 기름 또는 버터 사용을 권장합니다. 일부 기름 및 지방은 발화점이 낮음에 유의하십시오. 높은 발연점을 가진 기름 및 지방을 사용하십시오. 오일을 사용할 때, 실온 기름을 예열된 조리 기구에 부으십시오.
- 에어로졸, 미스트, 펌프 스프레이를 포함한 모든 오일 스프레이의 사용을 금합니다. 이러한 스프레이들은 모든 유형의 조리 도구에서 제거하기 어려운 잔류물을 축적할 수 있습니다.
- 액스트라 버진 올리브유는 고온에 취약하고 튀김 요리에 적합하지 않으므로 사용하지 마세요. 이 올리브유는 넉스틱 코팅에 제거하기 어려운 얇은 탄화층을 남기기 때문입니다.
- 고온 설정으로 예열 과정을 서두르지 마십시오.
- 식품을 넣기 전에 기름/버터를 조리 기구에서 가열하십시오.
- 조리 기구 및 세라믹 넉스틱 코팅의 마모 및 갈라짐은 정상입니다. 시간이 지남에 따라 팬의 넉스틱 특성이 자연스럽게 떨어집니다. 이 과정은 넉스틱 표면이 고온에 장시간 노출되어 음식이나 기름이 타는 경우 가속화됩니다.
- 모든 넉스틱 표면에 금속의 조리 도구를 사용하지 마십시오. 조리 기구의 넉스틱 표면에 플라스틱이나 고무, 나무 조리 도구를 사용하는 것이 좋습니다.
- 조리 기구 내부에서 재료를 썰지 마십시오.
- 할로겐, 세라믹 및 인덕션 레인지를 사용할 때, 레인지의 표면을 긁지 않도록 레인지와 조리 기구에 파편이 없어야 합니다.
- 요리하는 동안 레인지 위에서 팬을 이리저리 움직이거나 끌지 마십시오. 긁힐 수 있습니다. 항상 팬을 들어 올리십시오.

조리 기구 제품 관리.

조리 기구 세척

- 조리 기구는 매 사용 시 실온에서 식힌 후 깨끗이 세척하십시오.
- 뜨거운 조리 기구에 찬물을 붓지 마십시오. 완전히 식을 때까지 두십시오.
- 넉스틱 코팅을 긁거나 찌르지 마십시오.
- 조리 기구를 오랫동안 담그지 마십시오.
- 보관 전 항상 깨끗하게 세척하여 주십시오.
- KitchenAid 조리 기구는 식기세척기에 사용해도 안전합니다. 식기 세척기 사용 시 가장 좋은 효과를 위해 제조업체가 추천하는 식기 세척기 세제 및 주기를 사용하십시오. 넉스틱 조리 기구의 수명을 늘리려면 따뜻한 비눗물로 손 세척하는 것이 좋습니다.
- 조리 기구를 손 세척할 때 스폰지나 행주를 사용하지 마세요. 오븐 세제, 강한 세제, 염소 표백제, 쇠수세미 또는 나일론 수세미를 사용하지 마십시오. 부드러운 타월을 사용하여 손으로 물기를 제거하십시오.
- 넉스틱 코팅에서 음식이나 기름이 탄화되거나, 세척 후 닦아내기 어려운 음식물 찌꺼기가 있는 경우, 조리 기구에 뜨거운 물을 적당량 붓고 물을 빨리 끓이십시오. 팬의 물을 제거한 후 뜨거운 비눗물을 문힌 스폰지나 냄비팬용 솔을 사용하여 팬을 문지릅니다.
- 그래도 떨어지지 않는 탄화 침전물은 멜라민 스펀지를 사용해 제거하는 것이 좋습니다(멜라민 사용 지침 참조). 해당 스펀지는 대다수 가정용품 가게 및 슈퍼마켓에서 구매할 수 있습니다.

유리 뚜껑 세척

- 유리를 손상시키거나 약화시킬 수 있는 금속 기구, 날카로운 도구, 오븐 클리너 또는 기타 거친 연마재를 사용하지 마십시오.
- 유리 뚜껑은 식기 세척기로 세척할 수 있습니다. 또한 뜨거운 비눗물로 뚜껑을 세척할 수 있습니다. 세척 후에는 즉시 말려 물 얼룩이 남지 않도록 하십시오.

조리 기구 올바르게 보관하기

- 조리 기구를 다른 금속 제품과 함께 보관하면 넉스틱 코팅 표면에 스크래치 및 파손이 발생할 수 있습니다.
- KitchenAid 조리 기구 보관 시 주의하십시오. 팬 보호용 제품을 사용하는 것이 좋습니다.

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



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

SVARBU

- Imdami karštus indus, naudokite puodkėles arba virtuvines pirštines.
- Niekada nepalikite užkaistų indų be priežiūros.
- „KitchenAid“ indus galima naudoti orkaitėje iki 220 °C, kartu su stikliniu dangčiu.
- Norėdami išvengti žalos indams, nenaudokite po grielio grotelėmis.
- Norėdami išvengti žalos, nenaudokite mikrobangų krosnelėje.

KAIP NAUDOTIS INDAIS

Prieš naudodami pirmąkart

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

Šilumos šaltiniai

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

Naujoviška indukcinė technologija

Mūsų indukciniai indai nesvylančia danga pasižymi naujoviška indukcinė technologija, kuri užtikrina greitą ir tolygų šilumos paskirstymą nepriklausomai nuo kepimo paviršiaus tipo. Gaminant maistą net ant neindukcinės kaitlentės, šie indai, skirtingai nei tradiciniai aliuminio indai, kurie yra tinkami naudoti ant indukcinų kaitlenčių, užtikrina greitą ir šilumos paskirstymą.

Rekomendacijos dėl indų, turinčių indukcinę savybę, naudojimo

- Indukcinės viryklės sukuria intensyvų kaitinimą per labai trumpą laiką. Indai, pasižymintys pažangia indukcinė technologija, ant indukcinų kaitlenčių įkaista labai greitai.
- Indo pagrindo skersmuo privalo atitikti indukcinio elemento dydį. Jei indas bus mažesnis, elementas gali neaptikti indo ir neveikti.

Stiklinio dangčio naudojimas

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

Rankenos ir rankenėlės

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

MAISTO GAMINIMAS

- Gaminkite maistą, pasirinkę tokią kaitvietę, kurios skersmuo būtų pasirinkto indo dugno dydžio.
- Jeigu gaminate ant dujinės viryklės, pareguliuokite liepsną, kad ji nesiektų indo šonų.
- Gaminant valgį naudojant dangtį, reikšmingai sumažėja energijos sunaudojimas.
- Naudokite indus nustatydami mažo–vidutinio kaitinimo nuostatas. Didelė šiluma gali pažeisti indų apdailą – stipraus kaitinimo nuostatos rekomenduojamos tik vandeniui užvirti.
- Gaminant rekomenduojame naudoti aliejų arba sviestą. Atminkite, kad kai kurie aliejai ir riebalai dega esant žemesnei temperatūrai. Naudokite aliejus ir riebalus, kurie turi aukštą nerūkstančios liepsnos tašką. Jei gaminate su aliejumi, į įkaitintus indus įpilkite kambario temperatūros aliejaus
- Nenaudokite jokių purškiamų aliejų, įskaitant aerosolius, dulksną ir pumpuojamus purškiklius. Šie purškikliai gali palikti nuosėdų, kurias sunku pašalinti nuo bet kokių indų.
- Nenaudokite aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus, nes jis nėra atsparus aukštai kaitinimo temperatūrai ir netinka kepti. Priešingu atveju ant nesvylančios dangos liks plonas karbonizuotas sluoksnis, kurį bus sunku nuvalyti.
- Nesukubinkite įkaitinimo proceso naudodami aukštą kaitrą.
- Prieš dėdami maistą į indą, palaukite, kol aliejus / sviestas įkais.
- Indai ir jų keraminė nesvylanti danga įprastai nusidėvi. Laikui bėgant, indo nesvylančios dangos savybės natūraliai mažėja. Šis procesas pagreitėja, jei nesvylanti danga yra ilgai veikiami karščio, dėl kurio maistas ir aliejus anglėja.
- Indams su nesvylančia danga niekada nenaudokite metalinių virtuvės įrankių. Rekomenduojama naudoti plastikinius, kaučiukinius arba medinius virtuvės reikmenis, kad nebūtų pažeista nesvylanti indo apdaila.
- Nepjaustykite maisto pačiame inde.
- Jei naudojate halogeninę, keraminę ar indukcinę viryklę, viryklę ir indai privalo būti švarūs, kad nebūtų subraižytas viryklės paviršius.
- Niekada nevilkite ir netraukite užkaistų prikaistuvų viryklės paviršiumi, nes galite jį subraižyti. Prikaistuvius visada kelkite, o ne vilkite.

INDŲ PRIEŽIŪRA

Indų plovimas

- Leiskite indams ataušti ir kruopščiai išplaukite po kiekvieno naudojimo.
- Nekiškite įkaitusių indų po šaltu vandeniu. Palaukite, kol indai visiškai atvės.
- Negremžkite nesvylančios dangos.
- Nemirkykite indų ilgai.
- Prieš padėdami į saugojimo vietą, visada įsitikinkite, kad indas yra švarus.
- Šiuos „KitchenAid“ indus galima plauti indaplovėje. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, naudokite gamintojo rekomenduojamas plovimo indaplovėje priemones ir rekomenduojamus plovimo ciklus. Norint, kad indai ilgiau tarnautų, juos rekomenduojama plauti rankomis karštame muiliname vandenyje.
- Plaudami indus naudokite kempinę arba šluostę; nenaudokite orkaičių valiklių, agresyvių valymo priemonių, chloro baliklio, plieno vatos ir nailoninių indų šveitiklių. Nusausininkite rankomis minkštu rankšluosčiu.
- Jei ant nesvylančios dangos liktų maisto ir aliejaus degėsių arba, išplovus indus, ant jų liktų sunkiai pašalinamų maisto likučių, įpilkite į indus šiek tiek karšto vandens ir greitai užvirinkite vandenį. Išpilkite vandenį iš keptuvės ir pašveiskite ją kempine arba puodą ir keptuvių šveitimo šepetėliu, naudodami karštą muiluotą vandenį.
- Jei indas smarkiai prisiviltų, likusius svilėsius rekomenduojame pašalinti melamino kempine (kaip naudoti melamino kempinę, skaitykite melamino kempinės naudojimo instrukcijoje). Tokių kempinių galite rasti daugelyje namų apyvokos prekių parduotuvėse ir prekybos centruose.

Stiklinio dangčio plovimas

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

Tinkamas indų saugojimas

- Jei indus laikysite kartu su kitais metaliniais reikmenimis, jie gali būti subraižyti arba gali nusilupti jų nesvylanti danga.
- Pasirūpinkite, kad „KitchenAid“ indai būtų laikomi saugiai. Rekomenduojama naudoti keptuvių apsaugas.

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



Mēs palīdzam jums gatavot gardas maltītes ģimenei un draugiem, piedāvājot ilgi kalpojošus virtuves piederumus. Turiet šo instrukciju pa rokai, jo tā palīdzēs saglabāt gatavošanas 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 gatavošanas trauku, vienmēr lietojiet katlu satvērējus vai virtuves cimdus.
- Lietošanas laikā nekad neatstājiet gatavošanas trauku bez uzraudzības.
- KitchenAid gatavošanas traukus, tostarp stikla vāku, drīkst izmantot cepeškrāsnī līdz 220 °C.
- Lai nesabojātu ēdiena gatavošanas traukus, nelietojiet tos grila režīmā.
- Lai nesabojātu ēdiena gatavošanas traukus, nelietojiet tos mikroviļņu krāsnī.

GATAVOŠANAS TRAUKA LIETOŠANA

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Siltuma avoti

Drīkst izmantot uz visām ēdiena gatavošanas virsmām, tostarp indukcijas.

Inovatīva indukcijas tehnoloģija

Šis piedegumdrošais gatavošanas trauks ir aprīkots ar inovatīvu indukcijas tehnoloģiju, kas nodrošina ātru un vienmērīgu sasīšanu uz jebkuras ēdiena gatavošanas virsmas. Šis trauks atšķirībā no tradicionālajiem, indukcijas plītij piemērotajiem alumīnija gatavošanas traukiem nodrošina ātru un vienmērīgu sasīšanu, pat ja negatavojat uz indukcijas plīts.

Indukcijas plītim paredzēti ēdiena gatavošanas trauki – lietošanas ieteikumi

- Indukcijas plīts ļoti īsā laikā stipri sakarst. Ar mūsu inovatīvo indukcijas tehnoloģiju aprīkoti gatavošanas trauki uz indukcijas plītim ļoti ātri sakarst.
- Gatavošanas trauka pamatnes diametram jāatbilst indukcijas elementa izmēram. Ja gatavošanas trauks ir pārāk mazs, elements var to neuztvert un neaktivizēties.

Stikla vāka lietošana

- Izmantojot stikla vākus, nepieļaujiet straujas temperatūras svārstības.
- Neiegremdējiet karstu vāku aukstā ūdenī.
- Ja zem vāka izveidojas vakuums, nemēģiniet vāku noņemt. Vispirms izslēdziet siltuma avotu un noņemiet gatavošanas trauku no plīts riņķa. Pēc tam lēnām izkustiniet vāku.
- Nelietojiet ieplaisājušus vai saskrāpētus stikla vākus. Ja vāks ir ieplaisājis vai uz tā ir dziļi skrāpējumi, tas var negaidīti salūzt. Lai pasūftu jaunu vāku, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Neenovietojiet stikla vākus tieši uz vai tieši zem sildelementiem.

Rokturi

- Valīgi rokturi – regulāri pārbaudiet, vai rokturi nav kļuvuši valīgi. Ja rokturi ir kļuvuši valīgi, necentieties tos salabot. Lai tos nomaiņītu, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Rokturu novietojums gatavošanas laikā: novietojiet gatavošanas traukus tā, lai rokturi neatrastos virs karstiem plīts riņķiem un nebūtu pārkarušies pār plīts malu, jo aiz tiem var aizķerties, tā apgāžot trauku.
- Nerūsējošā tērauda rokturi ir izturīgi cepeškrāsnī līdz 220 °C. Aiztiekot karstu gatavošanas trauku, vienmēr lietojiet katlu satvērējus vai virtuves cimdus.

ĒDIENA GATAVOŠANA

- Gatavojiet uz plīts riņķa, kura pamatnes diametrs ir līdzīgs izmantotā gatavošanas trauka diametram.
- Gatavojot uz gāzes plīts, noregulējiet liesmu tā, lai tā nesniegtos līdz gatavošanas trauka sāniem.
- Gatavojot traukā ar vāku, ievērojami samazināsiet enerģijas patēriņu.
- Lietojiet ēdiena gatavošanas trauku ar zemas līdz vidējas temperatūras iestatījumiem. Liels karstums var sabojāt trauka pārklājumu – augstas temperatūras iestatījumus ieteicams izmantot tikai ūdens vārīšanai.

- Gatavošanas laikā iesakām izmantot eļļu vai sviestu. Atcerieties, ka daži eļļas un taukvielu veidi sadeg zemākā temperatūrā. Izmantojiet eļļu un taukvielas ar augstu dūmošanas punktu. Ja gatavojat ar eļļu, vispirms uzkaršējiet ēdiena gatavošanas trauku un tad lejiet tajā eļļu, kas ir istabas temperatūrā.
- Nelietojiet nekāda veida izsmidzināmu eļļu, piemēram, eļļas aerosolus, izsmidzinātājus vai pulverizatorus. Izsmidzināmās eļļas atliekas var uzkrāties, un tās ir grūti notīrīt no visu veidu ēdiena gatavošanas traukiem.
- Neizmantojiet neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu, jo tā nav izturīga augstā temperatūrā un nav piemērota cepšanai. Tā atstās plānu un grūti notīrāmu piedeguma slāni uz piedegumdrošās virsmas.
- Necentieties paātrināt iepriekšēju karsēšanu, izmantojot augstu temperatūru.
- Lieciet produktus ēdiena gatavošanas traukā, kad eļļa vai sviests uzkaršis.
- Ēdiena gatavošanas trauka un tā piedegumdrošā keramiskā pārklājuma nolietojšanās ir normāla parādība. Laikā gaitā pannas piedegumdrošais pārklājums pakāpeniski zaudēs savas īpašības. To paātrina piedegumdrošās virsmas ilgstoša karsēšana augstā temperatūrā, kas izraisa pārtikas un eļļas piedeguma veidošanos.
- Nekad nelietojiet metāla piederumus uz piedegumdrošās virsmas. Ieteicams izmantot plastmasas, gumijas vai koka piederumus, lai aizsargātu ēdiena gatavošanas trauka piedegumdrošo pārklājumu.
- Negrieziet produktus ēdiena gatavošanas traukā.
- Gatavojot uz halogēna, keramiskām vai indukcijas plītim, uz plīts virsmas un gatavošanas trauka nedrīkst būt netīrumi, kas var saskrāpēt plīts virsmu.
- Gatavošanas laikā nekad nevelciet traukus pa plīts virsmu, jo tas var radīt skrāpējumus. Vienmēr paceliet trauku.

GATAVOŠANAS TRAUKA KOPŠANA

Gatavošanas trauka tīrīšana

- Ļaujiet ēdiena gatavošanas traukam atdzist un rūpīgi to notīrīt pēc katras lietošanas reizes.
- Nekādā gadījumā neļiejiet aukstu ūdeni virsū karstam ēdiena gatavošanas traukam. Ļaujiet traukam pilnībā atdzist.
- Nesaskrāpējiet piedegumdrošo pārklājumu.
- Ēdiena gatavošanas trauku nedrīkst ilgstoši mērcēt.
- Pirms glabāšanas vienmēr pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir tīrs.
- Šo KitchenAid ēdiena gatavošanas trauku drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Lai mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā būtu pēc iespējas efektīva, izmantojiet ražotāja ieteiktos trauku mazgāšanas līdzekļus un ciklus. Lai piedegumdrošais ēdiena gatavošanas trauks ilgāk kalpotu, iesakām to mazgāt ar rokām karstā ziepjūdenī.
- Mazgājot ēdiena gatavošanas trauku ar rokām, izmantojiet sūkli vai trauku lupatu. Nelietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus, kodīgus mazgāšanas līdzekļus, hlorā balinātāju, tērauda vilnu vai neilona berzamos sūklus. Nosusiniet trauku ar mīkstu dvieli.
- Ja uz piedegumdrošā pārklājuma izveidojas pārtikas un eļļas nogulsni piedegums vai pēc tīrīšanas uz tā saglabājas grūti notīrāmi ēdiena pārpalikumi, daļēji piepildiet trauku ar karstu ūdeni un strauji uzvāriet. Izlejiet ūdeni un izberziet gatavošanas trauku ar sūkli vai katlu un pannu suku, izmantojot karstu ziepjūdeni.
- Piekaltsūšām nogulsnēm, ko neizdodas notīrīt, ieteicams lietot melamīna sūkli (izlasiet melamīna sūkļu lietošanas norādījumus). Šos sūklus var iegādāties gandrīz visos saimniecības preču veikalos un lielveikalos.

Stikla vāka tīrīšana

- Nekad nelietojiet metāla piederumus, asus instrumentus, cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai citus kodīgus mazgāšanas līdzekļus, kas var sabojāt stiklu vai padarīt to trauslu.
- Stikla vākus drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Vākus var mazgāt arī karstā ziepjūdenī – pēc mazgāšanas uzreiz nosusiniet, lai neveidotos ūdens plankumi.

Gatavošanas trauka pareiza uzglabāšana

- Uzglabājot gatavošanas trauku kopā ar citiem metāla piederumiem, piedegumdrošā pārklājuma virsmā var rasties skrāpējumi vai robi.
- Rīkojieties uzmanīgi, ievietojot KitchenAid gatavošanas traukus vienu otrā. Ieteicams izmantot trauku aizsargus.

© 2021. Visas tiesības saglabātas. KITCHENAID un miksera ar statīvu dizainparaugs ir precīzme 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. Aby zapewnić trwałość i utrzymanie parametrów użytkowych Twojego naczynia, 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, używaj uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych.
- Nigdy nie zostawiaj naczyń bez nadzoru podczas jego użytkowania.
- Naczyni KitchenAid można bezpiecznie używać w piekarniku w temperaturach do 220°C razem ze szklanymi pokrywkami.
- Aby uniknąć uszkodzenia naczyń, nie należy go używać pod grillem.
- Aby uniknąć uszkodzeń, nie należy używać naczyń w kuchenie mikrofalowej.

UŻYWANIE NACZYNIA

Przed pierwszym użyciem

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

Źródła ciepła

Naczynie jest odpowiednie dla wszystkich płyt kuchennych, w tym płyt indukcyjnych.

Innowacyjna technologia indukcyjna

Nasze naczynia kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu wyposażono w innowacyjną technologię indukcyjną, która zapewnia szybko i równomierne rozprowadzanie ciepła niezależnie od rodzaju powierzchni grzewczej. W odróżnieniu od tradycyjnych naczyń aluminiowych przeznaczonych do płyt indukcyjnych te naczynia zapewniają szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła również podczas gotowania na płytach innego typu.

Zalecenia dotyczące użytkowania na płytach indukcyjnych

- Płyty indukcyjne wytwarzają bardzo wysoką temperaturę w bardzo krótkim czasie. Innowacyjne naczynia nadające się do używania na płytach indukcyjnych rozgrzewają się na nich bardzo szybko.
- Średnica dna naczynia powinna być dopasowana do wielkości indukcyjnego pola grzewczego. Jeśli naczynie jest za małe, pole grzewcze może go nie wykryć i nie włączyć się.

Używanie szklanej pokrywki

- Unikaj ekstremalnych zmian temperatury podczas używania szklanych pokrywek.
- Nie zanurzaj gorącej pokrywki w zimnej wodzie.
- Jeśli pod pokrywką wytworzy się podciśnienie i pokrywka się przysysie, nie próbuj jej zdejmować na siłę. Najpierw wyłącz źródło ciepła i zdejmij naczynie z palnika. Następnie ostrożnie i powoli zdejmij pokrywkę.
- Nie używaj szklanych pokrywek, jeśli są pęknięte lub zarysowane. Jeśli pokrywka jest nadpęknięta lub ma głębokie rysy, pęknięcie może nastąpić samoistnie. Skontaktuj się z działem obsługi klienta, aby zamówić nową pokrywkę.
- Nie umieszczaj szklanych pokrywek bezpośrednio na elementach grzejnych lub bezpośrednio pod nimi.

Uchwyty i gałki

- Luźne uchwyty — regularnie sprawdzaj uchwyty i gałki, aby upewnić się, że nie są poluzowane. Jeśli uchwyty się poluzują, nie próbuj ich naprawiać samodzielnie. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w celu wymiany.
- Położenie uchwyty podczas gotowania: ustawiaj naczynia tak, aby uchwyty nie znajdowały się nad innymi gorącymi palnikami i nie pozwalały, aby uchwyty wystawały poza krawędź płyty kuchennej, gdyż naczynie można wtedy łatwo stracić.
- Naczyni z uchwytami ze stali nierdzewnej można bezpiecznie używać w piekarniku do temperatury 220°C. Obchodząc się z gorącym naczyniem, zawsze używaj uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych.

GOTOWANIE

- Należy gotować na palniku, którego średnica jest zbliżona do średnicy wybranego naczynia.
- Podczas gotowania na gazie należy tak wyregulować płomień, by nie wychodził poza ścianki naczynia.
- Przykrywanie naczyń pokrywką znacznie zmniejsza zużycie energii podczas gotowania.

- Naczyni kuchennych należy używać przy niskich i średnich ustawieniach temperatury. Wysoka temperatura może spowodować uszkodzenie wykończenia naczynia — wysokie ustawienia mocy są zalecane tylko przy gotowaniu wody.
- Zalecamy używanie oleju lub masła podczas gotowania. Należy pamiętać, że niektóre oleje i tłuszcze palą się w niższych temperaturach. Używaj olejów i tłuszczów o wysokim punkcie dymienia. Jeśli gotujesz na oleju, należy wlewać olej o temperaturze pokojowej do podgrzanego naczynia.
- Nie stosować żadnych olejów w spreju, w tym aerozoli, mgiełek i sprayów na pompkę. Tego typu spreje powodują gromadzenie się osadu trudnego do usunięcia ze wszystkich rodzajów naczyń do gotowania.
- Nie używać oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, gdyż nie jest odpowiednia do wysokich temperatur i nie nadaje się do smażenia. Może pozostawić na powłoce zapobiegającej przywieraniu cienką, zwęgloną warstwę, którą trudno będzie usunąć.
- Nie przyspieszaj podgrzewania, ustawiając wysoką temperaturę.
- Przed włożeniem jedzenia należy zawsze poczekać, aż olej/masło w naczyniu się rozgrzeje.
- Zużywanie się naczyń i powłoki zapobiegającej przywieraniu jest normalne. Z czasem w naturalny sposób dochodzi do pogarszania się właściwości nieprzywierających naczyń. Proces ten przebiega szybciej w przypadku przedłużonego wystawiania powłoki zapobiegającej przywieraniu na działanie wysokich temperatur, które powodują przypalanie się żywności i oleju.
- Nigdy nie używać metalowych przyborów na żadnej nieprzywierającej powierzchni naczyń. Aby chronić powierzchnie zapobiegające przywieraniu, zaleca się stosowanie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego, gumy lub drewna.
- Nie wolno niczego kroić wewnątrz naczyń.
- Należy pamiętać, by przy gotowaniu na kuchenkach halogenowych, ceramicznych i indukcyjnych kuchenka oraz naczynie były czyste, aby nie zarysować powierzchni płyty.
- Nigdy nie przesuwaj ani nie przeciągaj naczyń po płycie kuchenki podczas gotowania, ponieważ może to spowodować zarysowania. Naczynia zawsze należy podnosić.

DBANIE O NACZYNIA KUCHENNE

Czyszczenie naczyń kuchennych

- Po każdym użyciu naczynie należy pozostawić, aż ostygnie na powietrzu, po czym dokładnie je umyć.
- Nie wolno wkładać gorących naczyń do zimnej wody. Należy odczekać, aż naczynie całkowicie ostygnie.
- Nie rysować powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Nie pozostawiać naczyń przez dłuższy czas w wodzie.
- Przed schowaniem naczynia należy sprawdzić, czy na pewno jest czyste.
- Te naczynia KitchenAid można myć w zmywarce. Aby uzyskać najlepsze wyniki podczas mycia w zmywarce, należy używać detergentów i programów zmywania zalecanych przez producenta. Aby zwiększyć trwałość naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu, zaleca się mycie ręczne gorącą wodą z płynem.
- Do ręcznego mycia naczyń zaleca się używanie gąbki lub ściereczki do naczyń. Nie stosować środków do czyszczenia piekarników, silnych detergentów, wybielaczy z chlorem, wełny stalowej ani nylonowych myjek do szorowania. Osuszyć ręcznie miękką ściereczką.
- Jeśli dojdzie do zwęglenia żywności lub oleju na powłoce zapobiegającej przywieraniu lub jeśli po czyszczeniu pozostaną trudne do usunięcia resztki jedzenia, należy częściowo napęlić naczynie ciepłą wodą i szybko doprowadzić wodę do wrzenia. Po opróżnieniu patelni wyszoruj ją gąbką lub szczotką do garnków i patelni, używając gorącej wody z płynem.
- W przypadku utrzymujących się uporczywych osadów zwęglonych potraw zaleca się użycie gąbki melaminowej (sprawdź instrukcję użytkowania gąbki). Takie gąbki można znaleźć w większości sklepów z artykułami gospodarstwa domowego i w supermarketach.

Czyszczenie szklanej pokrywki

- Nigdy nie używaj metalowych przyborów kuchennych, ostrych narzędzi, środków do czyszczenia piekarników ani innych agresywnych materiałów ściernych, które mogą uszkodzić lub osłabić szkło.
- Szklane pokrywki można myć w zmywarce. Pokrywki można również myć w ciepłej wodzie z płynem. Następnie należy je natychmiast osuszyć, aby uniknąć powstawania plam po wysychającej wodzie.

Właściwe przechowywanie naczyń

- Przechowywanie patelni razem z innym metalowymi przedmiotami może spowodować pojawianie się rys lub ułamek na powierzchni zapobiegającej przywieraniu.
- Uważaj podczas układania naczyń KitchenAid jednego w drugim. Zaleca się stosowanie przekładek do patelni.

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



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

IMPORTANTE

- Utilize pegas ou luvas de cozinha quando manusear utensílios de cozinha quentes.
- Nunca deixe os utensílios de cozinha sem supervisão durante a utilização.
- Os utensílios de cozinha da KitchenAid são seguros para uso no forno até 220 °C, tampa de vidro incluída.
- Para evitar danos nos utensílios de cozinha, não utilize debaixo das grelhas do grelhador.
- Para evitar danos, não utilize no micro-ondas.

UTILIZAÇÃO DO SEU UTENSÍLIO DE COZINHA

Antes da primeira utilização

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

Fontes de calor

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

Tecnologia de indução inovadora

Os nossos utensílios antiaderentes estão equipados com uma tecnologia de indução inovadora, que garante uma distribuição rápida e uniforme do calor, independentemente da superfície de utilização. Mesmo ao cozinhar num fogão sem sistema de indução, este utensílio irá proporcionar uma distribuição rápida e uniforme do calor, ao contrário dos utensílios tradicionais em alumínio adequados para indução.

Recomendações sobre o uso de utensílios de cozinha adequados para placas de indução

- Os fogões de indução atingem temperaturas muito elevadas muito rapidamente. Os utensílios de cozinha equipados com a nossa inovadora tecnologia de indução aquecem muito rapidamente quando utilizados em fogões de indução.
- O diâmetro da base da panela deve ser igual ao do elemento de indução. Se a panela for demasiado pequena, o elemento de indução pode não conseguir detetar a panela e não será ativado.

Utilização da tampa de vidro

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

Asas, cabos e pegas

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

UTILIZAÇÃO

- Cozinhe num bico de fogão que tenha um diâmetro da base semelhante ao do utensílio de cozinha que escolheu.
- Ao cozinhar num fogão a gás, ajuste a chama de forma a que não saia pelos lados do utensílio de cozinha.
- A utilização de uma tampa enquanto se cozinha reduz significativamente o consumo de energia.
- Utilize os seus utensílios de cozinha em configurações de

temperatura baixas a médias. O calor elevado pode danificar o acabamento dos utensílios de cozinha-as definições de calor elevado são apenas sugeridas para água a ferver.

- Recomendamos que utilize óleo ou manteiga ao cozinhar. Lembre-se, alguns óleos e gorduras queimam a temperaturas mais baixas. Utilize óleos e gorduras que tenham um elevado ponto de combustão. Se cozinhar com óleo, adicione óleo à temperatura ambiente a utensílios de cozinha pré-aquecidos
- Não utilize qualquer tipo de óleo em spray, incluindo aerossóis, sprays de névoa e sprays de bomba. Estes sprays podem levar à acumulação de resíduos que são difíceis de remover de qualquer tipo de utensílio de cozinha.
- Não utilize azeite extra virgem, uma vez que não suporta altas temperaturas e não é adequado para fritar. Irá deixar uma camada carbonizada fina no revestimento antiaderente que é muito difícil de limpar.
- Não acelere o processo de pré-aquecimento utilizando um nível de calor elevado.
- Deixe o óleo/manteiga aquecer nos utensílios de cozinha antes de adicionar alimentos.
- O desgaste do seu utensílio de cozinha e do respetivo revestimento cerâmico antiaderente é normal. Ao longo do tempo, verifica-se uma redução natural das propriedades antiaderentes da sua panela. Este processo é acelerado pela exposição prolongada da superfície antiaderente a altas temperaturas, o que leva à carbonização dos alimentos e dos óleos.
- Nunca use utensílios metálicos em qualquer superfície antiaderente. Os utensílios de plástico, borracha ou madeira são recomendados para proteger o acabamento antiaderente dos seus utensílios de cozinha.
- Não corte dentro dos utensílios de cozinha.
- Se utilizar placas de halogéneo, de cerâmica ou de indução, certifique-se de que não há resíduos na placa ou no utensílio de cozinha, de forma a não riscar a superfície da placa.
- Nunca arraste nem faça deslizar as painéis sobre a superfície do fogão ao cozinhar, uma vez que isso pode causar riscos nas superfícies. Levante sempre a panela.

MANUTENÇÃO DO SEU UTENSÍLIO DE COZINHA.

Limpeza do utensílio de cozinha

- Deixe os utensílios de cozinha arrefecer ao ar e limpe bem após cada utilização.
- Não coloque os utensílios de cozinha quentes sob água fria. Deixe os utensílios de cozinha arrefecer completamente.
- Não raspe o revestimento antiaderente.
- Não molhe os utensílios de cozinha durante longos períodos de tempo.
- Certifique-se sempre de que os utensílios de cozinha estão limpos antes de os armazenar.
- Este utensílio de cozinha da KitchenAid é lavável na máquina de lavar louça. Para melhores resultados na máquina de lavar louça, utilize os detergentes e ciclos recomendados pelo fabricante. Para prolongar a vida útil dos utensílios de cozinha antiaderentes, recomenda-se a lavagem manual com água quente e com sabão.
- 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.
- Se ocorrer carbonização de alimentos e óleo no seu revestimento antiaderente, ou em caso de depósitos de alimentos difíceis de limpar, encha parcialmente o seu utensílio com água quente e ferva rapidamente. Após escoar a água da frigideira, esfregue-a com uma esponja ou escova para painéis e frigideiras, utilizando água quente e sabão.
- Para os depósitos de carbonização persistentes que ainda resistirem, recomenda-se a utilização de uma esponja de melamina (consulte as instruções de utilização da esponja de melamina). Pode encontrar essas esponjas na maior parte das lojas de artigos para o lar e supermercados.

Limpeza da tampa de vidro

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

Armazenamento correto dos utensílios de cozinha

- O armazenamento dos utensílios de cozinha juntamente com instrumentos de metal afiados pode riscar ou lascar a superfície do revestimento antiaderente.
- Tenha cuidado ao encaixar os seus utensílios de cozinha da KitchenAid. Recomenda-se a utilização de protetores de painéis.

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



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

IMPORTANT

- Folosiți pernuțe sau mănuși pentru cuptor când manevrați articolele pentru gătit fierbinți.
- Nu lăsați niciodată articolele pentru gătit nesupravegheate cât timp gătiți.
- Articolul pentru gătit KitchenAid este compatibil în cuptor la temperaturi de până la 220°C, inclusiv capacul de sticlă.
- Pentru a evita deteriorarea articolului pentru gătit, nu îl utilizați sub grill.
- Pentru a evita deteriorarea, nu îl utilizați în cuptorul cu microunde.

FOLOSIREA ARTICOLELOR PENTRU GĂTIT

Înainte de prima utilizare

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

Surse de căldură

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

Tehnologie inovativă cu inducție

Articolul nostru pentru gătit cu înveliș antiaderent este echipat cu o tehnologie inovativă pe bază de inducție, care asigură distribuția rapidă și uniformă a căldurii, indiferent de tipul de suprafață de gătit. Chiar și atunci când gătiți pe o plită care nu are inducție, acest articol pentru gătit va asigura distribuția rapidă și uniformă a căldurii, lucru care diferă de articolele pentru gătit tradiționale din aluminiu adecvate pentru inducție.

Recomandări privind utilizarea articolelor pentru gătit prevăzute cu inducție

- Plitele cu inducție generează o căldură foarte intensă într-o perioadă foarte scurtă de timp. Articolele pentru gătit prevăzute cu tehnologia noastră inovativă de inducție se vor încălzi foarte repede pe plitele cu inducție.
- Diametrul bazei vasului pentru gătit trebuie să fie egal cu dimensiunea elementului de inducție. În cazul în care vasul pentru gătit este prea mic, se poate ca elementul să nu îl detecteze și nu se va activa.

Utilizarea capacului de sticlă

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

Mănerile laterale și rotunde

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

GĂTIT

- Gătiți pe un arzător cu un diametru al bazei similar celui al articolului pentru gătit ales.
- Când gătiți la un cuptor cu gaz, reglați flacăra astfel încât să nu se extindă pe părțile laterale ale articolului pentru gătit.
- Folosirea unui capac în timpul gătitului reduce considerabil consumul de energie.

- Utilizați articolul pentru gătit la setările de căldură mici până la medii. Un nivel de căldură înalt poate deteriora finisajul articolului pentru gătit – setările de căldură înalte sunt sugerate doar pentru fierberea apei.
- Recomandăm folosirea de ulei sau unt atunci când gătiți. Rețineți că unele uleiuri și grăsimi ard la temperaturi mai scăzute. Folosiți uleiuri și grăsimi care au un punct de fum ridicat. Dacă gătiți cu ulei, adăugați ulei la temperatura camerei în articolul pentru gătit preîncălzit.
- Nu utilizați niciun fel de pulverizatoare de ulei, inclusiv pulverizatoare cu aerosoli, cu aburi sau cu pompiță. Aceste pulverizatoare pot cauza acumularea de reziduuri dificil de eliminat de pe toate tipurile de articole pentru gătit.
- Nu folosiți ulei de măsline extravirgin, întrucât acesta nu poate suporta niveluri ridicate de căldură și nu este adecvat pentru prăjit. Acesta va lăsa un strat carbonizat subțire, dificil de curățat, pe învelișul antiaderent.
- Nu grăbiți procesul de preîncălzire folosind o treaptă de căldură înaltă.
- Lăsați uleiul/untul să se încălzească în articolul pentru gătit înainte de a adăuga alimentele.
- Uzura articolului pentru gătit și a învelișului ceramic antiaderent al acestuia este normală. În timp, există o reducere firească a proprietăților antiaderente ale vasului pentru gătit. Acest proces este accelerat de expunerea prelungită a suprafeței antiaderente la căldură intensă, care cauzează carbonizarea alimentelor și a uleiului.
- Nu utilizați niciodată ustensile metalice pe suprafețele antiaderente. Se recomandă ustensilele din plastic, cauciuc sau lemn, pentru a proteja finisajul antiaderent al articolului pentru gătit.
- Nu tăiați în articolul pentru gătit.
- Când se utilizează plite cu halogen, ceramice și cu inducție, asigurați-vă că plita și articolul pentru gătit nu prezintă reziduuri, pentru a nu zgâria suprafața plitei.
- Nu mișcați și nu glisați niciodată vasele pentru gătit pe plită în timpul gătitului, întrucât aceasta poate cauza zgârieturi. Ridicați întotdeauna vasul pentru gătit.

ÎNGRIJIREA ARTICOLULUI PENTRU GĂTIT.

Curățarea articolului pentru gătit

- Lăsați articolul pentru gătit să se răcească la temperatura camerei și curățați-l bine după fiecare utilizare.
- Nu puneți articolul pentru gătit fierbinte sub jet de apă rece. Lăsați articolul pentru gătit să se răcească pe deplin.
- Nu zgâriați învelișul antiaderent.
- Nu înmuiați articolul pentru gătit pentru perioade lungi.
- Asigurați-vă întotdeauna că articolul pentru gătit este curat înainte de a-l depozita.
- Acest articol pentru gătit KitchenAid este compatibil în mașina de spălat vase. 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 articolelor pentru gătit antiaderente, se recomandă spălarea acestora de mână, cu apă caldă în care ați dizolvat săpun.
- Utilizați un burete sau o cârpă pentru vase la curățarea manuală a articolului pentru gătit; nu utilizați substanțe de curățare pentru cuptor, detergenți puternici, înălbitor pe bază de clor, bureți de sârmă sau suprafețele abrazive ale bureților de nailon/lavete abrazive de nailon. Uscați bine cu un prosop moale.
- Dacă alimentele sau uleiul se carbonizează pe învelișul antiaderent sau dacă există depuneri de alimente greu de curățat, după curățarea parțială, umpleți articolul de gătit cu apă fierbinte și dați apa în fier pentru scurt timp. După ce surgeți vasul pentru gătit, frecăți-l cu un burete sau cu o perie pentru vase, folosind apă caldă în care ați dizolvat săpun.
- În cazul depunerilor carbonizate persistente, recomandăm utilizarea unui burete din melamină (consultați instrucțiunile și modul de utilizare pentru buretele din melamină). Puteți găsi acești bureți în majoritatea magazinelor cu articole de uz casnic și în supermarketuri.

Curățarea capacului de sticlă

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

Depozitarea corespunzătoare a articolului pentru gătit

- Depozitarea articolelor pentru gătit alături de instrumente metalice poate cauza zgârieturi sau ciobirea învelișului antiaderent.
- Aveți grijă atunci depozitați articolele pentru gătit KitchenAid. Se recomandă utilizarea protecțiilor pentru vase pentru gătit.

© 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 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 используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- Во время приготовления пищи ни в коем случае не оставляйте посуду без присмотра.
- Посуду KitchenAid можно использовать в духовке при температуре до 220°C, в том числе со стеклянной крышкой.
- Во избежание повреждения посуды не используйте ее для приготовления пищи под грилем.
- Во избежание повреждения посуды не используйте ее в микроволновой печи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ

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 подходит для использования с любыми плитами, включая индукционные.

Инновационная технология индукционного нагрева

Наша посуда с антипригарным покрытием изготовлена на основе инновационной технологии индукционного нагрева, которая обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла независимо от типа варочной поверхности. Эта посуда гарантирует быстрый и равномерный нагрев даже при приготовлении на неиндукционной плите, чем выгодно отличается от обычной алюминиевой посуды, подходящей для индукционных поверхностей.

Рекомендации по использованию посуды для индукционных плит

- Индукционные плиты за короткое время нагреваются до высокой температуры. На таких плитах посуда, изготовленная на основе нашей инновационной технологии, будет очень быстро нагреваться.
- Диаметр дна посуды должен соответствовать размеру индукционной конфорки. Если дно слишком маленькое, конфорка может не обнаружить посуду и, как следствие, не включиться.

Использование стеклянной крышки

- Не подвергайте стеклянные крышки воздействию резких перепадов температур.
- Не погружайте горячую крышку в холодную воду.
- Если под крышкой образовался вакуум, не пытайтесь снять ее. Сначала выключите плиту и снимите с конфорки посуду целиком, после чего медленно отсоедините крышку.
- Не используйте стеклянные крышки с трещинами или глубокими царапинами. При наличии подобных дефектов крышка может внезапно расколоться. Для заказа новой крышки обратитесь в центр обслуживания клиентов.
- Не помещайте стеклянные крышки непосредственно на нагревательные элементы или под них.

Ручки посуды и крышек

- Ослабленные крепления ручек — периодически проверяйте ручки посуды и крышек, чтобы убедиться, что их крепления не ослабли. Если ручки разболтались, не пытайтесь их починить. Обратитесь в центр обслуживания клиентов для замены ручек.
- Положение ручек при приготовлении пищи: ставьте посуду так, чтобы ручки не располагались над соседними горячими конфорками и не выходили за край плиты, где их можно задеть.
- При приготовлении пищи в духовке ручки способны выдерживать температуры до 220°C. При обращении с горячей посудой всегда используйте кухонные рукавицы или прихватки

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

- Готовьте пищу на конфорке, диаметр которой близок к диаметру дна выбранной вами посуды. При приготовлении пищи на газовой плите отрегулируйте пламя так, чтобы оно не попадало на боковую поверхность посуды.
- Использование крышки в процессе приготовления пищи значительно снижает потребление энергии.
- Используйте посуду в режиме слабого и среднего нагрева плиты. Перегрев может привести к повреждению покрытия посуды, поэтому в режиме сильного нагрева допустимо только кипятить воду.
- При приготовлении пищи рекомендуем использовать растительное или сливочное масло. Помните: некоторые масла и жиры горят при более низких температурах. Используйте масла и жиры с высокой температурой дымообразования. При приготовлении пищи на растительном масле наливайте масло комнатной температуры в предварительно разогретую посуду
- Не используйте масляные спреи, в том числе из аэрозольных баллонов, распылителей и пульверизаторов. Такие спреи вызывают образование устойчивого налета, который трудно удалить с посуды любого типа.
- Не используйте оливковое масло первого отжима, так как оно не выдерживает высоких температур и не подходит для жарки. Оно оставляет на антипригарном покрытии тонкий слой нагара, который с трудом поддается очистке.
- Не пытайтесь ускорить нагрев пустой посуды перед приготовлением пищи, переводя плиту в режим сильного нагрева.
- Перед тем как положить в посуду продукты, дождитесь, пока растительное/сливочное масло разогреется.
- Износ вашей кухонной посуды и ее керамического антипригарного покрытия является нормальным явлением. Со временем происходит естественное ухудшение антипригарных свойств вашей сковороды. Этот процесс ускоряется длительным воздействием на антипригарную поверхность большого количества тепла, которое вызывает обугливание пищи и масла.
- Во избежание повреждения антипригарной поверхности не используйте металлические кухонные принадлежности для перемешивания пищи. Для защиты антипригарного покрытия рекомендуем использовать пластмассовые, резиновые или деревянные принадлежности.
- Не режьте пищу ножом непосредственно в посуде.
- При использовании галогеновых, стеклокерамических и индукционных плит убедитесь в том, что на варочной поверхности и посуде нет мусора, который может поцарапать поверхность варочной панели.
- Во время приготовления пищи ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты, так как это может привести к образованию царапин. Обязательно приподнимайте посуду над плитой.

УХОД ЗА ПОСУДОЙ

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.
- Не скребите антипригарное покрытие.
- Не оставляйте посуду надолго в воде.
- Храните посуду в чистом виде.
- Данное изделие KitchenAid можно мыть в посудомоечной машине. Для оптимального качества мойки используйте моющие средства и программы мойки, рекомендованные изготовителем машины. Для продления срока службы антипригарной посуды рекомендуется мыть ее вручную горячей 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.
- Если на антипригарном покрытии образовался нагар от пищевых продуктов и масла или трудноудаляемый налет из остатков пищи, налейте в посуду немного горячей воды и быстро доведите до кипения. Слейте воду, а затем вымойте посуду губкой или щеткой в горячей мыльной воде.
- Для удаления особенно устойчивого налета, оставшегося после очистки вышеописанным способом, рекомендуется использовать меламинавую губку (ознакомьтесь с инструкцией по применению губки). Такие губки продаются в большинстве хозяйственных магазинов и супермаркетов.

Очищение стеклянной крышки

- Ни в коем случае не используйте металлические кухонные принадлежности, острые инструменты, чистящие средства для духовок или другие грубые абразивные материалы, которые могут повредить стекло или снизить его прочность
- Стеклянные крышки можно мыть в посудомоечной машине. Кроме того, крышки можно мыть в горячей мыльной воде; в этом случае их необходимо сразу же вытирать досуха, чтобы от воды не появились пятна.

Правильное хранение посуды

- Хранение посуды рядом с другими металлическими изделиями может привести к появлению царапин и сколов на поверхности антипригарного покрытия.
- Размещая посуду KitchenAid в месте ее хранения, будьте аккуратны. Рекомендуется использовать защитные прокладки.

© 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 zaistili dlhú životnosť a výkon vašich nádob na varenie. Poskytne vám ten najlepší spôsob používania a starostlivosti o váš výrobok. Vaša spokojnosť je našim cieľom číslo 1.

DÔLEŽITÉ

- Pri manipulácii s horúcimi nádobami na varenie používajte chňapky alebo kuchynské rukavice.
- Keď sa nádoby na varenie používajú, nikdy ich nenechávajú bez dozoru.
- Nádoby na varenie KitchenAid sú bezpečné na používanie v rúre do teploty 220 °C, vrátane sklenenej pokrievky.
- Aby ste predišli poškodeniu nádob na varenie, nepoužívajte ich pod grilom.
- Aby ste predišli poškodeniu, nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.

POUŽÍVANIE NÁDOB NA VARENIE

Pred prvým použitím

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

Zdroje tepla

Bezpečné na použitie na všetkých varných povrchoch vrátane indukčného povrchu.

Inovatívna indukčná technológia

Naše nádoby na varenie s nepriľnavým povrchom sú vybavené inovatívnou indukčnou technológiou, ktorá umožňuje rýchle a rovnomerné rozloženie tepla bez ohľadu na typ varného povrchu. Tieto nádoby na varenie umožňujú aj pri varení na neindukčnej varnej doske rýchle a rovnomerné rozloženie tepla, ktoré je odlišné od tradičných hliníkových nádob na varenie vhodných pre indukčné varné povrchy.

Odporúčania na použitie nádob na varenie vybavených indukčnou technológiou

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

Použitie sklenenej pokrievky

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

Rukoväte a guľové úchytky

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

VARENIE

- Varte na varnej platni, ktorá má podobný priemer základne ako nádoba na varenie, ktorú chcete použiť.
- Keď varíte na plynovom sporáku, nastavte intenzitu plynu tak, aby nepresahoval cez boky panvice.
- Použitie pokrievky pri varení značne znižuje spotrebu energie.
- Nádoby na varenie používajte pri nízkej až strednej teplote. Vysoká teplota môže nádobu na varenie poškodiť – vysoké nastavenia teploty sa odporúčajú iba na varenie vody.
- Pri varení odporúčame použitie oleja alebo masla. Nezapomnite, že niektoré oleje a tuky horia pri nižších teplotách. Používajte oleje a tuky s vysokým bodom dymenia. Pri varení s olejom pridávajte do predhriatych nádob na varenie olej izbovej teploty.
- Nepoužívajte žiadne typy rozprašovačov oleja vrátane aerosólov, hmloviek a rozprašovačov s pumpičkou. Tieto rozprašovače môžu spôsobiť hromadenie rezídua, ktoré sa ťažko odstraňuje zo všetkých typov nádob na varenie.
- Nepoužívajte extra panenský olivový olej, pretože nedokáže odolať vysokým ohrevom a nie je vhodný na smaženie. Zanechajte na nepriľnavom povrchu riadu tenkú zuhoľnatú vrstvu, ktorá sa ťažko odstraňuje.
- Neunáhľujte proces predhrievania použitím vysokých teplôt.
- Pred pridaním jedla nechajte olej/maslo v nádobe na varenie ohriať sa.
- Opatrenie nádob na varenie a jej keramického nepriľnavého povrchu je bežné. Po čase dochádza k prirodzenému úbytku vlastností nepriľnavosti panvice. Tento proces sa zrýchľuje dlhodobším vystavením nepriľnavého povrchu vysokému teplu, ktoré spôsobuje uhoľnatenie jedla a oleja.
- Na nepriľnavom povrchu nikdy nepoužívajte kovové kuchynské náčinie. Na účel ochrany nepriľnavého povrchu nádob na varenie sa odporúča plastové, gumené alebo drevené kuchynské náčinie.
- V nádobe na varenie nič nekrájajte.
- Pri používaní halogénových, keramických alebo indukčných varných platní sa uistite, že horák ani nádoba na varenie nemajú na sebe žiadne zvyšky, aby sa nepoškriabal povrch varnej platne.
- Panvice nikdy nepreťahujte ani neposúvajte po povrchu sporáku, pretože to môže spôsobiť jeho poškriabanie. Vždy panvicu nadvihnite.

STAROSTLIVOSŤ O NÁDOBY NA VARENIE

Čistenie nádob na varenie

- Po každom použití nechajte nádobu na varenie vychladnúť na vzduchu a dôkladne ju vyčistite.
- Nevkladajte horúce nádoby na varenie do studenej vody. Nechajte nádoby na varenie úplne vychladnúť.
- Nepriľnavý povrch neškriabte.
- Nádoby na varenie nenamáčajte príliš dlho.
- Pred uskladnením vždy zabezpečte, aby bola nádoba na varenie čistá.
- Nádoba na varenie KitchenAid je vhodná na použitie v umývačke riadu. Najlepšie výsledky v umývačke riadu dosiahnete vtedy, ak použijete čistiace prostriedky do umývačky riadu a cykly umývania odporúčané výrobcom. Na predĺženie životnosti nádob na varenie s nepriľnavým povrchom sa odporúča ručné umývanie horúcou mydlou vodou.
- Pri ručnom čistení nádob na varenie používajte špongiu alebo handričku na riad; nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry, drsné čistiace prostriedky, chlórové bielidlo, drôtenky alebo nylonové škrabky. Osušte ručne mäkkou utierkou.
- Ak sa na nepriľnavom povrchu objaví zuhoľnaté jedlo alebo olej alebo ak sa ťažko odstraňujú zvyšky jedla, čiastočne naplňte nádobu horúcou vodou a rýchlo ju priveďte do varu. Po vylíatí vody vyšúchajte panvicu špongiou alebo kefkou na hrnce a horúcou vodou so saponátom.
- Na odolné zuhoľnaté usadeniny, ktoré zostali na povrchu, odporúčame použiť melaminovú hubku – „magickú špongiu“ (pozrite si návod, ako ju používať). Tieto hubky nájdete vo väčšine obchodov s potrebami pre domácnosť a supermarketoch.

Čistenie sklenenej pokrievky

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

Správne skladovanie nádob na varenie

- Skladovanie nádob na varenie spolu s ostrými kovovými predmetmi môže spôsobiť škrabance alebo odštiepovanie nepriľnavej vrstvy.
- Pri vkladaní jednej nádoby KitchenAid do druhej buďte opatrní. Odporúča sa použitie chráničov na panvice.

© 2021. Všetky práva vyhradené. KITCHENAID a dizajn kuchynského robota sú ochrannými známkami v USA a iných krajinách. Vyrobené v licencii 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 kuhinjske posode, 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 kuhinjske posode vedno uporabljajte prijemale ali kuhinjske rokavice.
- Kuhinjske posode med uporabo nikoli ne pustite brez nadzora.
- Posoda KitchenAid je primerna za uporabo v pečici do 220°C, vključno s stekleno pokrovko.
- Da se posoda ne poškoduje, je ne uporabljajte za žar v pečici.
- Da se posoda ne poškoduje, je ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.

UPORABA KUHINJSKE POSODE

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

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

Inovativna indukcijska tehnologija

Naša posoda brez prijemanja ima inovativno indukcijsko tehnologijo, ki zagotavlja hitro in enakomerno porazdelitev toplote neodvisno od vrste kuhalne površine. Tudi če kuhate na površini štedilnika, ki ni indukcijska, bo ta posoda zagotavljala hitro in enakomerno porazdelitev toplote, kar je drugače kot pri tradicionalni aluminijasti posodi, ki je primerna za indukcijo.

Priloga za uporabo posode, primerne za indukcijo

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

Uporaba steklene pokrovke

- Pri uporabi steklenih pokrovk se izogibajte velikim temperaturnim spremembam.
- Vroče pokrovke ne potaplajte v hladno vodo.
- Če se pod pokrovko ustvari vakuum, je ne poskušajte odstraniti. Najprej izklopite vir toplote in premaknite celotno posodo z gorilnika. Nato počasi snemite pokrovko.
- Ne uporabljajte steklenih pokrovk, ki imajo razpoke ali praske. Če je vaša pokrovka počena ali ima globoke praske, se lahko spontano zlomi. Za naročilo nove pokrovke se obrnite na našo službo za pomoč strankam.
- Steklenih pokrovk ne polagajte neposredno na grelne elemente ali neposredno podnje.

Ročaji posode in ročaji pokrovke

- Razmajani ročaji – redno pregledujte ročaje posode in ročaje pokrovke, da se prepričate, da niso razmajani. Če se ročaji posode razmajajo, jih ne poskušajte popraviti. Obrnite se na našo službo za pomoč strankam za zamenjavo.
- Položaj ročajev pri kuhanju: posodo postavite tako, da ročaji ne segajo čez druge vroče gorilnike, in ročaje ne pustite segati čez rob štedilnika, kjer jih lahko kdo zbije.
- Ročaji iz nerjavnega jekla so primerni za uporabo v pečici do 220°C. Pri prijemanju vroče kuhinjske posode vedno uporabljajte prijemale ali kuhinjske rokavice

KUHANJE

- Kuhajte na gorilniku, ki ima podoben premer kot dno posode, ki ste jo izbrali.
- Pri kuhanju na plinskem gorilniku prilagodite plamen, da se ne razplameni ob strani posode.
- Uporaba pokrovke pri kuhanju znatno zmanjša porabo energije.
- Posodo uporabljajte na nizki do srednji nastavitvi. Visoka toplota lahko poškoduje prevleko posode – nastavitve visoke toplote so priporočene samo za vretje vode.
- Za kuhanje priporočamo uporabo olja ali masla. Pomnite, nekatera olja in maščobe gorijo pri nižjih temperaturah. Uporabite olja in maščobe, ki imajo visoko dimno točko. Če kuhate z oljem, dodajte olje sobne temperature v predhodno ogreto posodo.
- Ne uporabljajte nobenih olj v pršilu, vključno z aerosoli, pršil z meglico in pršil s črpalko. Ta pršila lahko povzročijo obloge, ki se težko odstranijo z vseh vrst kuhinjske posode.
- Ne uporabljajte ekstra deviškega olivnega olja, saj ne prenaša visokih temperatur in ni primerno za cvrtje. Na prevleki proti sprijemanju vaše posode bo pustilo tanko pooglenelo plast, ki jo boste težko očistili.
- Ne hitite s postopkom predhodnega segrevanja z uporabo velike toplote.
- Pustite, da se olje/maslo v posodi segreje, preden dodate hrano.
- Obraba vaše posode in njene keramične prevleke proti sprijemanju je običajna. Skozi čas se naravno zmanjšanja zmogljivost nesprijemanja vaše ponve. Ta postopek se pospeši z daljšo izpostavljenostjo površine proti sprijemanju visoki toploti, ki povzroči pooglenitev hrane in olja.
- Nikoli ne uporabljajte kovinskih pripomočkov na nobeni površini s prevleko proti sprijemanju. Priporočeni so plastični, gumijasti ali leseni kuhinjski pripomočki, da zaščitite prevleko proti sprijemanju svoje posode.
- Ne režite v posodi.
- Pri uporabi halogenskih, keramičnih in indukcijskih štedilnikov se prepričajte, da štedilnik in posoda nimata na sebi nobenih drobcev, ki bi lahko opraskali površino štedilnika.
- Med kuhanjem nikoli ne podsavajte s posodo ali jo vlecite po štedilniku, saj to lahko povzroči praske. Posodo vedno dvignite.

VZDRŽEVANJE VAŠE POSODE

Čiščenje posode

- Pustite posodo, da se ohladi na zraku, in jo po vsaki uporabi temeljito očistite.
- Vroče posode ne postavljajte pod hladno vodo. Pustite, da se posoda popolnoma ohladi.
- Površine proti sprijemanju ne predirajte.
- Posode ne namakajte dlje časa.
- Preden posodo pospravite, se vedno prepričajte, da je čista.
- Ta posoda KitchenAid je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Za najboljše rezultate v pomivalnem stroju uporabljajte detergent in programe, ki jih za pomivalni stroj priporoča proizvajalec. Da podaljšate življenjsko dobo posode s prevleko proti sprijemanju, se priporoča ročno pomivanje z vročo milnico.
- Za ročno pomivanje posode uporabljajte gobico ali krpo za pomivanje; ne uporabljajte čistil za pečico, močnih detergentov, belila s klorom, jeklene volne ali najlonskih žičnatih gobic. Ročno posušite z mehko krpo.
- Če je na prevleki proti prijemanju vaše posode zažgana hrana ali olje ali če so na njej ostanki hrane, ki jih je težko očistiti, posodo po neuspelem čiščenju napolnite z vodo, ki jo hitro zavrite. Vodo odlijte, posodo pa očistite z gobico ali pa s ščetko za posodo in vročo milnico.
- Za ostanke trdovratnih pooglenelih plasti priporočamo uporabo melaminske gobice (glejte navodila za uporabo na melaminski gobici). Takšne gobice so na voljo v trgovinah z gospodinjskimi pripomočki in v supermarketih.

Čiščenje steklene pokrovke

- Nikoli ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ostrih predmetov, čistil za pečico ali drugih močnih abrazivnih sredstev, ki lahko poškodujejo ali oslabijo steklo.
- Steklena pokrovke so primerne za pomivanje v pomivalnem stroju. Pokrovke lahko pomivate tudi v vroči milnici in jih nato takoj obrišete, da se izognete vodnim lisam.

Pravilno shranjevanje posode

- Shranjevanje posode skupaj z drugimi kovinskimi pripomočki lahko povzroči praske ali kršenje površine prevleke proti prijemanju.
- Bodite previdni, ko posodo KitchenAid polagate eno v drugo. Priporoča se uporaba ščitnikov za ponve.

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



Posvećeni smo tome da vam pomognemo da celog života pravite ukusna jela za porodicu i prijatelje. Držite ovaj vodič pri ruci kako biste osigurali dugotrajnost i kvalitet svog posuđa. On će vam ukazati na najbolji način za upotrebu vašeg proizvoda i brigu o njemu. Vaše zadovoljstvo je naš prvenstveni cilj.

VAŽNO

- Kada rukujete vrućim posuđem, koristite držače za posuđe ili rukavice za rernu.
- Nikada ne ostavljajte posuđe za kuvanje bez nadzora kada je u upotrebi.
- Posuđe KitchenAid može se koristiti u rerni do 220 °C, što važi i za staklene poklopce.
- Da biste izbegli oštećenje posuđa, nemojte ga koristiti ispod roštilja.
- Da biste izbegli oštećenje, nemojte koristiti u mikrotalasnoj rerni.

KORIŠĆENJE POSUĐA

Pre prve upotrebe

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

Izvori toplote

Može se koristiti na svim površinama za kuvanje, uključujući i indukcione ploče.

Inovativna indukciona tehnologija

Naše posuđe sa neprijanjajućim premazom opremljeno je inovativnom indukcionom tehnologijom, koja omogućuje ravnomerno raspoređivanje toplote nezavisno od vrste površine na kojoj se kuva. Čak i kada se kuva na površini koja nije indukciona, ovo posuđe obezbeđuje brzo i ravnomerno širenje toplote, za razliku od tradicionalnog aluminijumskog posuđa pogodnog za upotrebu na indukcionim pločama.

Preporuke za upotrebu posuđa sa indukcijom opremom

- Indukcione ploče postižu veoma jaku toplotu za vrlo kratko vreme. Posuđe opremljeno našom inovativnom indukcionom tehnologijom zagrejaće se veoma brzo na indukcionim pločama.
- Prečnik dna posude treba da bude jednak veličini indukcionog elementa. Ako je posuda premala, element možda neće prepoznati posudu i neće se aktivirati.

Korišćenje staklenog poklopca

- Izbegavajte ekstremne promene temperature kada koristite staklene poklopce.
- Ne uranjajte vruć poklopac u hladnu vodu.
- Ne pokušavajte da skinete poklopac ako se ispod njega stvori vakuum. Prvo isključite izvor toplote i sklonite celu posudu sa ringle. Zatim polako skinite poklopac.
- Ne koristite staklene poklopce koji su napukli ili su izgrebani. Ako je poklopac napukao ili je jako izgreban, može neočekivano pući. Da biste naručili novi poklopac, obratite se korisničkoj službi.
- Ne stavljajte staklene poklopce na grejne elemente ili direktno ispod njih.

Ručke i drške

- Labave drške – s vremena na vreme proveravajte drške i ručke kako biste bili sigurni da nisu labave. Ako se drške olabave, ne pokušavajte da ih popravite. Obratite se korisničkoj službi radi zamene.
- Položaj ručke prilikom kuvanja: postavite posuđe tako da ručke ne budu iznad vrućih ringli i ne dozvolite da ručke prelaze ivice šporeta gde bi ih neko mogao zakačiti.
- Ručke od nerđajućeg čelika mogu se koristiti u rerni do 220 °C. Kada rukujete vrućim posuđem uvek koristite držače za posuđe ili rukavice za rernu.

KUVANJE

- Kuvajte na ringli koja je slične veličine kao i prečnik dna posuđa koje ste izabrali.
- Ako kuvate na plinskom šporetu, podesite plamen tako da se ne uzdiže uz stranice posuđa.
- Upotreba poklopca pri kuvanju znatno smanjuje potrošnju energije.
- Koristite svoje posuđe na nižim ili srednjim temperaturama. Jaka toplota može oštetiti površinski sloj posuđa – podešavanja na visoku temperaturu se preporučuju samo za ključanje vode.
- Prilikom kuvanja preporučujemo upotrebu ulja ili maslaca. Imajte u vidu da neka ulja i masnoće sagorevaju na nižim temperaturama. Koristite ulja i masnoće koji imaju visoku tačku dimljenja. Prilikom kuvanja na ulju, sipajte ulje koje ima sobnu temperaturu u prethodno zagrejano posuđe
- Nemojte koristiti nijednu vrstu uljnog spreja, što podrazumeva raspršivače i pumpice. Takvi sprejevi mogu stvoriti naslage koje je teško ukloniti s bilo koje vrste posuđa.
- Ne koristite ekstra devičansko maslinovo ulje jer nije pogodno za visoke temperature i za prženje. Ostaviće tanak ugljenisan sloj na posudu sa nelepljivim premazom koji je teško očistiti.
- Ne ubrzavajte proces zagrevanja korišćenjem visoke temperature.
- Sačekajte da se ulje/maslac zagreje u posudi pre nego što dodate hranu.
- Habanje posuđa i trošenje njegovog keramičkog nelepljivog premaza je normalna pojava. Vremenom dolazi do prirodnog smanjenja nelepljivih svojstava posuđa. Ovaj proces se ubrzava dugotrajnom izloženošću nelepljive površine visokoj temperaturi, što prouzrokuje karbonizaciju hrane i ulja.
- Nikada nemojte koristiti metalni pribor na bilo kojoj nelepljivoj površini. Da bi se zaštitio nelepljivi površinski sloj posuđa, preporučuje se plastični, gumeni ili drveni pribor.
- Nemojte ništa seći u posudu.
- Prilikom upotrebe halogenih, keramičkih i indukcionih ploča, pobrinite se da ni na ploči ni na posudu nema naslaga koje bi mogle izgrebati površinu ploče.
- Nikada ne drmajte posuđe niti ga prevlačite po površini ringle tokom kuvanja jer to može stvoriti ogrebotine. Uvek podignite posudu.

ODRŽAVANJE POSUĐA

Čišćenje posuđa

- Sačekajte da se posuđe samo ohladi na vazduhu i temeljno ga očistite nakon svake upotrebe.
- Nemojte sipati hladnu vodu preko vrelog posuđa. Neka se posuđe potpuno ohladi.
- Nemojte guliti nelepljivi premaz.
- Nemojte dugo natapati posuđe.
- Uvek proverite da li je posuđe čisto pre nego što ga odložite.
- Ovo posuđe KitchenAid može da se pere u mašini za pranje sudova. Da biste postigli najbolje rezultate pranja u mašini, pridržavajte se preporuka proizvođača u pogledu deterdženata i ciklusa. Da biste produžili vek trajanja nelepljivog posuđa, preporučuje se ručno pranje vrućom vodom sa sapunicom.
- Prilikom ručnog pranja posuđa koristite sunder ili krpu za pranje; nemojte koristiti sredstva za čišćenje rene, jake deterdžente, izbeljivač na bazi hlora, čeličnu žicu ili grubu stranu sundera. Posušite ručno mekom krpom.
- Ako hrana ili ulje zagore na nelepljivom premazu ili postoje naslage hrane koje se teško uklanjaju, posle delimičnog pranja napunite posudu vrućom vodom i pustite je da provri. Nakon što odlijete vodu, istrljajte posudu sunderom ili četkom za pranje posuđa, koristeći vruću sapunicu.
- Za tvrdokorne zagorele naslage, preporučljivo je da koristite melaminski sunder (pogledajte uputstva za upotrebu melamina). Ove sunderere možete pronaći u većini prodavnica kućnih potrepština i u supermarketima.

Čišćenje staklenog poklopca

- Nikada nemojte koristiti metalni pribor, oštre predmete, sredstva za čišćenje rene ili druga gruba abrazivna sredstva, jer to može oštetiti ili oslabiti staklo.
- Stakleni poklopci mogu da se peru u mašini za pranje sudova. Poklopce možete prati i u vrućoj vodi sa sapunicom; zatim ih odmah osušite kako biste sprečili pojavu fleka od vode.

Pravilno odlaganje posuđa

- Odlaganje posuđa zajedno sa metalnim priborom može prouzrokovati ogrebotine ili druga oštećenja površine.
- Budite pažljivi kada posuđe „KitchenAid” slažete jedno na drugo. Preporučuje se korišćenje štitnika za posuđe.

© 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.



我们的使命，是帮助你为家人、朋友长期制作美食。为了确保你的厨具持久耐用，请随时参阅本指南。这样可以让你以最佳方式使用及保养厨具。令你心满意足，是我们的首要目标。

重要事项

- 处理加热厨具时请戴上隔热布或烤箱手套。
- 使用厨具时请勿走开。
- KitchenAid 厨具连玻璃盖可在 220°C 以下安全使用。
- 为避免损害厨具，请勿将之放在烧烤炉下方。
- 为避免损害厨具，请勿将之放入微波炉。

使用你的厨具

首次使用之前

- 移除并适当回收所有包装材料及标签。
- 用暖肥皂水清洗厨具；冲洗后用软布彻底抹干。

热源

可用于所有煮食炉具上安全使用，包括电磁炉。

创新电磁导热技术

我们的厨具配备创新电磁导热技术，无论使用何种炉具，均可快速而均匀地传导热力。与仅适合电磁炉的传统铝质厨具不同，即使在非电磁式炉具上煮食，此厨具也能够快速而均匀地传导热力。

电磁导热厨具使用建议

- 电磁炉可以在极短时间内产生高热，配备创新电磁导热技术的厨具，可以在电磁炉上极速加热。
- 锅底尺寸应与电磁炉头相等，如果平底锅太小，炉头未必能够感应到，因而无法启动。

使用玻璃盖

- 使用玻璃盖时避免极端的温度变化。
- 不要将热的玻璃盖浸入冷水。
- 如果玻璃盖产生真空吸力，请勿试图打开。首先关闭热源，将整只平底锅移离炉具。然后慢慢松开玻璃盖。
- 不要有有裂纹或刮痕的玻璃盖。如果玻璃盖裂开，或刮痕较深，可能会自行破裂。请联络客户服务，订一个新的玻璃盖。
- 不要将玻璃盖直接放在热源上方或下方。

把手及旋钮

- 把手松脱 - 定期检查把手及旋钮，确认没有松脱。如果把手松脱，请勿尝试修理。请联络客户服务安排更换。
- 煮食时的把手位置：适当摆放平底锅，把手不应置于热源上方，亦不应超出炉头边缘，以免撞倒。
- 不锈钢把手可在 220°C 以下安全使用。处理加热厨具时请戴上隔热布或烤箱手套。

煮食

- 使用与厨具尺寸相近的炉具上煮食。
- 使用明火炉煮食时，调整火力以避免烧及厨具侧面。
- 煮食时使用锅盖可以大幅降低能源消耗。
- 以低至中火力使用厨具。高热或会损害厨具外层——高火力只适用于煲水。
- 我们建议煮食时使用油或黄油。请谨记，某些油脂在低火力下也会烧着。请使用燃点较高的油脂。如果用油煮食，先在预热好的厨具中加入常温的油。
- 请勿使用任何种类的油类喷雾剂，包括气雾、喷雾及喷泵。这些喷雾剂的残留物会在所有类型的厨具上累积，难以移除。
- 初榨橄榄油无法承受高热，不适合用于油炸，请勿使用。初榨橄榄油会在防黏涂层上留下一层难以清理的碳化薄层。
- 请勿以高火力加速预热过程。
- 放入食物之前，请先让油 / 黄油在厨具内加热。
- 厨具及陶瓷防黏涂层如有损耗，实属正常。平底锅的防黏性能会随着时间自然减弱。如果防黏层长期暴露于高火力之下，将会造成食物及油份碳化，加速损耗过程。
- 请勿在任何防黏层上使用金属器具。建议使用塑料、橡胶或木质器具以保护你的厨具防黏涂层。
- 请勿于厨具内侧进行切割工作。
- 使用卤素、陶瓷及电磁炉时，确保炉具及厨具上没有任何碎屑，以免刮伤炉具表面。
- 煮食时请勿在炉顶上拖拽平底锅，以免导致刮伤。请提起平底锅再行移动。

保养你的厨具

清洁厨具

- 让厨具自然冷却，每次用完后彻底清洁。
- 请勿将加热后的厨具放入冷水。让厨具完全冷却。
- 请勿挖凿不黏涂层。
- 请勿长时间浸泡厨具。
- 存放厨具前请确保已做好清洁。
- KitchenAid 厨具可使用洗碗机清洁。要达到最佳清洁效果，请使用制造商建议的清洁剂及清洗程序。为了延长防黏厨具的寿命，建议以热肥皂水手洗。
- 使用海绵或抹布手洗厨具时，请勿使用烤箱清洁剂、强力清洁剂、含氯漂白剂、钢丝绒或尼龙抹布。请用软毛巾抹干。
- 若防黏涂层上有碳化的食物或油脂，或有难以清理的食物残渣，可在完成部分清洁后，在厨具中注入热水，然后煲滚。将水倒出，用海绵或锅刷沾热肥皂水洗刷。
- 若有顽固的碳化残渣，建议使用魔术海绵（使用方法请查阅魔术海绵说明），大部分居家用品商店及超级市场均有发售。

清洁玻璃盖

- 不要使用金属器具、锋利工具、烤箱洁具或其他可能会损害或弱化玻璃，带有强烈磨蚀性的用具。
- 可以使用洗碗机清洗玻璃盖。你也可以用热肥皂水清洗玻璃盖，然后马上抹掉，避免留下水渍。

适当存放厨具

- 将厨具与其他金属工具一起存放，可能会刮伤厨具，或令防黏涂层剥落。
- 迭放 KitchenAid 厨具时请小心。建议使用平底锅保护垫。

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



我們的使命，是幫助你為家人、朋友長期製作美食。為了確保你的廚具持久耐用，請隨時參閱本指南。這樣可以讓你以最佳方式使用及保養廚具。令你心滿意足，是我們的首要目標。

重要事項

- 處理加熱廚具時請戴上隔熱布或焗爐手套。
- 使用廚具時請勿走開。
- KitchenAid 廚具連玻璃蓋可在 220°C 以下安全使用。
- 為免損害廚具，請勿將之放在燒烤爐下方。
- 為免損害廚具，請勿將之放入微波爐。

使用你的廚具

首次使用之前

- 移除並適當回收所有包裝材料及標籤。
- 用暖番視水清洗廚具；沖洗後用軟布徹底抹乾。

熱源

可於所有煮食爐具上安全使用，包括電磁爐。

創新電磁導熱技術

我們的廚具配備創新電磁導熱技術，無論使用何種爐具，均可快速而均勻地傳導熱力。與僅適合電磁爐的傳統鋁質廚具不同，即使在非電磁式爐具上煮食，此廚具也能夠快速而均勻地傳導熱力。

電磁導熱廚具使用建議

- 電磁爐可以在極短時間內產生高熱，配備創新電磁導熱技術的廚具，可以在電磁爐上極速加熱。
- 鑊底尺寸應與電磁爐頭相等，如果平底鑊大小，爐頭未必能夠感應到，因而無法啟動。

使用玻璃蓋

- 使用玻璃蓋時避免極端的溫度變化。
- 不要將熱的玻璃蓋浸入冷水。
- 如果玻璃蓋產生真空吸力，請勿試圖打開。首先關閉熱源，將整隻平底鑊移離爐具。然後慢慢鬆開玻璃蓋。
- 不要有裂紋或刮痕的玻璃蓋。如果玻璃蓋裂開，或刮痕較深，可能會自行破裂。請聯絡客戶服務，訂一個新的玻璃蓋。
- 不要將玻璃蓋直接放在熱源上方或下方。

把手及旋鈕

- 把手鬆脫 - 定期檢查把手及旋鈕，確認沒有鬆脫。如果把手鬆脫，請勿嘗試修理。請聯絡客戶服務安排更換。
- 煮食時的把手位置：適當擺放平底鑊，把手不應置於熱源上方，亦不應超出爐頭邊緣，以免撞倒。
- 不鏽鋼把手可在 220°C 以下安全使用。處理加熱廚具時請戴上隔熱布或焗爐手套。

煮食

- 使用與廚具尺寸相近的爐具上煮食。
- 使用明火爐煮食時，調整火力以避免燒及廚具側面。
- 煮食時使用鑊蓋可以大幅降低能源消耗。
- 以低至中火力使用廚具。高熱或會損害廚具外層——高火力只適用於煲水。
- 我們建議煮食時使用油或牛油。請謹記，某些油脂在低火力下也會燒著。請使用燃點較高的油脂。如果用油煮食，先在預熱好的廚具中加入常溫的油。
- 請勿使用任何種類的油類噴霧劑，包括氣霧、噴霧及噴泵。這些噴霧劑的殘留物會在所有類型的廚具上累積，難以移除。
- 初榨橄欖油無法承受高熱，不適合用於油炸，請勿使用。初榨橄欖油會在防黏塗層上留下一層難以清理的碳化薄層。
- 請勿以高火力加速預熱過程。
- 放入食物之前，請先讓油 / 牛油在廚具內加熱。
- 廚具及陶瓷防黏塗層如有損耗，實屬正常。平底鑊的防黏性能會隨著時間自然減弱。如果防黏層長期曝露於高火力之下，將會造成食物及油份碳化，加速損耗過程。
- 請勿在任何防黏層上使用金屬器具。建議使用塑膠、橡膠或木質器具以保護你的廚具防黏塗層。
- 請勿於廚具內側進行切割工作。
- 使用鹵素、陶瓷及電磁爐時，確保爐具及廚具上沒有任何碎屑，以免刮傷爐具表面。
- 煮食時請勿在爐頂上拖拽平底鑊，以免導致刮傷。請提起平底鑊再行移動。

保養你的廚具

清潔廚具

- 讓廚具自然冷卻，每次用完后徹底清潔。
- 請勿將加熱後的廚具放入冷水。讓廚具完全冷卻。
- 請勿挖擊不黏塗層。
- 請勿長時間浸泡廚具。
- 存放廚具前請確保已做好清潔。
- KitchenAid 廚具可使用洗碗機清潔。要達到最佳清潔效果，請使用製造商建議的清潔劑及清洗程序。為了延長防黏廚具的壽命，建議以熱番視水手洗。
- 使用海綿或抹布手洗廚具時，請勿使用焗爐清潔劑、強力清潔劑、含氯漂白劑、鋼絲絨或尼龍潔布。請用軟毛巾抹乾。
- 若防黏塗層上有碳化的食物或油脂，或有難以清理的食物殘渣，可在完成部分清潔後，在廚具中注入熱水，然後煲滾。將水倒出，用海綿或硬刷沾熱番視水洗刷。
- 若有頑固的碳化殘渣，建議使用魔術海綿（使用方法請查閱魔術海綿說明），大部分居家用品商店及超級市場均有發售。

清潔玻璃蓋

- 不要使用金屬器具、鋒利工具、焗爐潔具或其他可能會損害或弱化玻璃，帶有強烈磨蝕性的用具。
- 可以使用洗碗機清洗玻璃蓋。你也可以用熱番視水清洗玻璃蓋，然後馬上抹掉，避免留下水漬。

適當存放廚具

- 將廚具與其他金屬工具一起存放，可能會刮傷廚具，或令防黏塗層剝落。
- 疊放 KitchenAid 廚具時請小心。建議使用平底鑊保護墊。

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

KitchenAid

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

