

COOKWARE CAST IRON  
POLISHED

**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.

## READ ALL INFORMATION CAREFULLY BEFORE USING

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

- DO NOT allow children near the stove while cooking.
- Use potholders or oven mitts when handling hot cookware.
- NEVER leave cookware unattended while in use.
- KitchenAid enameled cast iron cookware is oven safe up to 260°C.
- DO NOT use in the microwave.
- DO NOT submerge hot cast iron cookware into cold water or place cold cookware onto a hot burner. This may cause thermal shock, resulting in cracking or loss of enamel.

## CARING FOR 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.
- For enameled cast iron cookware, no seasoning is required before use.

### Heat Sources

Safe for use on all cooking surfaces, including induction.

### Recommendations for use of induction equipped cookware

- Induction hobs develop a very intense heat in a very short time. Cast iron cookware will heat up very quickly on induction hobs. Be especially careful not to use high heat and never leave your cookware unattended while in use.
- 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 Lid

- Avoid extreme temperature changes when using 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 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 lids directly on top of or directly under heating or grill elements.

### Handles and Knobs

- Loose knobs – periodically check knobs to be sure they are not loose. If the knob become loose, do not try to repair them. Please contact the Customer Service for a replacement.
- Handle position when cooking: position pans so that handles are not over other hot burners and do not allow handles to extend beyond the edge of the stove where they can be knocked off.

## COOKING

- For best result, use low to medium heat on cooktop. Allow the pan to heat gradually for even and efficient 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.
- Cast iron cookware is not ideal for dry cooking. Before heating, select a liquid, oil (suitable for cooking), fat or butter to cover at a minimum the base of the pan.
- 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.
- Allow the oil/butter (suitable for cooking) to heat up in the cookware before adding food.
- Use only medium and low heat settings. DO NOT rush the heating process by using high heat. Medium and low heats will provide the best results for the majority of cooking, including frying and searing.
- Allow the cookware to heat-up gradually and thoroughly. Once the cookware is hot, almost all cooking can be continued on lower settings. High heat can damage the cookware finish.
- Because of the excellent heat retention of your cookware, food and oil can carbonize very rapidly.
- Always put oil (suitable for cooking) or butter in your pan before heating. DO NOT leave empty cookware on a hot burner or allow cookware to boil dry. This may damage the cookware finish.
- When cooking, use wood, plastic or heat-resistant nylon tools to avoid scratching on the enameled cast iron. Do not cut inside the cast iron 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.
- Always lift the cast iron cookware when moving it from any type of cooktop surface. Sliding the cookware may damage the cooktop or base of the pan.
- Use a hot pad or trivet before placing the hot cast iron cookware on an unprotected surface.

## CARING FOR YOUR COOKWARE

### Cleaning cookware and lid

- Cast iron cookware is dishwasher durable and the colorfast finish resists fading and discoloring. However, to extend the life and performance of your cast iron cookware, hand washing with hot water is strongly recommended.
- DO NOT put hot cookware under cold water. Allow cast iron cookware to cool completely before washing, and clean thoroughly after every use.
- Use a sponge, nylon pad, or dishcloth when cleaning cast iron cookware; do not use oven cleaners, steel wool, harsh detergents, or chlorine bleach.
- Food residues can be removed by soaking with warm water for 15 to 20 minutes before washing. A soft brush or nylon pad can be used to remove food deposits. Wash, rinse, and dry thoroughly.
- ALWAYS ensure the cookware is clean before storing.

### Storing enameled cast iron cookware properly

- Store cast iron cookware in a dry cupboard. Over time, traces of rust can appear on the edge of your cookware. Use a soft brush or fine sand paper to remove any rust spots, then rub the area with cooking oil. If items are to be stored for a long period of time, place a paper towel between lid and casserole to absorb moisture.
- Should you accidentally chip/crack the enamel cast iron interior or exterior, you will need to protect the area every time it gets wet to avoid rusting. Rub cooking oil over the exposed surface after you have cleaned and dried the piece thoroughly. Wipe away any excess oil with a paper towel.

© 2022. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Manufactured under license by The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Limited warranty provided by the manufacturer.



Wir möchten Ihnen dabei helfen, ein Leben voll mit köstlichen Mahlzeiten für Familie und Freunde zu schaffen. Damit Ihr Kochgeschirr lange optimal einsatzbereit bleibt, sollten Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig aufbewahren. Hier finden Sie nützliche Tipps, wie Sie Ihr Produkt optimal einsetzen und pflegen können. Ihre Zufriedenheit hat bei uns oberste Priorität.

## WARNHINWEISE

**Bitte lesen Sie vor der Anwendung dieses Produkts die Sicherheitsinformationen sorgfältig durch!**

- VERBIETEN Sie Kindern beim Kochen den Aufenthalt in Herdnähe.
- Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe, wenn Sie mit heißem Kochgeschirr hantieren.
- Kochgeschirr, das sich im Gebrauch befindet, darf NIE unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Das emaillierte Kochgeschirr aus Gusseisen von KitchenAid ist ofenfest bis zu 260°C.
- NICHT in der Mikrowelle verwenden.
- Geben Sie heißes Kochgeschirr aus Gusseisen NIEMALS in kaltes Wasser und legen Sie kaltes Kochgeschirr nie auf ein heißes Kochfeld. Dies kann einen thermischen Schock verursachen und zu Rissen oder zum Abplatzen von Emaille führen.

## VERWENDUNG IHRES KOCHGESCHIRRS

### Vor der ersten Anwendung

- Das gesamte Verpackungsmaterial und die Etiketten entfernen. Das Material bitte entsprechend recyceln.
- In warmem Seifenwasser abwaschen, abspülen und sorgfältig mit einem weichen Tuch trocknen.
- Emailliertes, gusseisernes Kochgeschirr muss vor dem ersten Gebrauch nicht eingebrannt werden.

### Hitzequellen

Geeignet für einen Einsatz auf allen Herdoberflächen, einschließlich Induktionsherden.

### Anwendungshinweise für den Einsatz von Kochgeschirr mit Induktionstechnologie

- Induktionskochfelder lassen das Kochgeschirr in kurzer Zeit sehr heiß werden. Gusseisernes Kochgeschirr erhitzt sich auf Induktionskochfeldern besonders schnell. Benutzen Sie daher beim Erhitzen nicht die höchste Stufe und lassen Sie Ihr Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt, während Sie es benutzen.
- Der Durchmesser des Topfbodens sollte der Größe des Induktionsfelds entsprechen. Ist der Topf zu klein, kann es sein, dass er nicht vom Kochfeld erkannt wird, sodass es sich nicht einschaltet.

### Nutzung des Deckels

- Extreme Temperaturveränderungen sollten bei Verwendung eines Deckels vermieden werden.
- Ein heißer Deckel darf nicht in kaltes Wasser getaucht werden.
- Falls sich unter dem Deckel im Topf ein Vakuum gebildet hat, versuchen Sie nicht, den Deckel zu entfernen, sondern schalten Sie den Herd aus und nehmen Sie das Kochgeschirr vom Kochfeld. Versuchen Sie erst dann den Deckel langsam zu entfernen.
- Deckel mit Sprüngen oder Kratzern sollten nicht mehr verwendet werden. Wenn Ihr Deckel einen Sprung oder tiefe Kratzer aufweist, kann es zu spontanem Bruch kommen. Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst, um einen neuen Deckel zu bestellen.
- Legen Sie Deckel nicht direkt auf ein Kochfeld, in den Ofen oder unter Heiz- oder Grillelemente.

### Griffe und Knäufe

- Lockere Knäufe: Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Knäufe Ihrer Deckel noch festsitzen. Falls sich ein Knauf gelockert hat, versuchen Sie nicht, ihn wieder zu befestigen. Nehmen Sie stattdessen Kontakt zu unserem Kundenservice auf, damit wir den Deckel ersetzen können.
- Achten Sie beim Kochen auf die Position der Griffe: Stellen Sie Ihr Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass die Griffe weder direkt über ein anderes heißes Kochfeld noch über den Rand des Herds ragen, damit die Pfanne oder der Topf nicht versehentlich vom Herd gerissen werden kann.

## KOCHEN

- Benutzen Sie nur geringe oder mittlere Hitze beim Kochen oder Braten, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Für gleichmäßiges und effizientes Braten sorgen Sie dafür, dass sich die Pfanne langsam erhitzt.
- Koche Sie auf einem Herd, der dieselben Herdplattendurchmesser aufweist wie das von Ihnen gewählte Kochgeschirr.
- Beim Kochen auf einem Gasofen sollte die Flamme so eingestellt werden, dass sie an den Seiten des Kochgeschirrs nicht aufflackert.
- Durch die Verwendung eines Deckels kann der Energieverbrauch entscheidend reduziert werden.
- Gusseisernes Kochgeschirr eignet sich nicht für trockenes Erhitzen. Geben Sie eine Flüssigkeit, (hitzebeständiges) Öl, Fett oder Butter in die Pfanne und sorgen Sie dafür, dass der Boden zumindest leicht bedeckt ist, bevor Sie die Pfanne erhitzen.
- Bitte verwenden Sie KEINE Ölsprays, einschließlich Sprühflaschen, Nebelsprays und Pumpsprays. Derartige Sprays können zu Ablagerungen führen, die nur schwer von allen Arten von Kochgeschirr zu entfernen sind.
- Lassen Sie (hitzebeständiges) Öl oder Butter heiß werden, bevor Sie das Bratgut hinzufügen.
- Nutzen Sie ausschließlich geringe oder mittlere Hitze. Versuchen Sie NICHT, den Erwärmungsprozess durch starke Hitze zu beschleunigen. Geringe und mittlere Hitze sorgt bei den meisten Zubereitungsarten für die besten Resultate, sogar beim Frittieren und Anbraten.
- Lassen Sie das Kochgeschirr langsam und gleichmäßig erhitzen. Sobald es heiß ist, kann die Zubereitung der Speisen bei geringerer Temperatur erfolgen. Große Hitze kann die Oberfläche des Kochgeschirrs beschädigen.
- Durch die hervorragenden Wärmespeicherungseigenschaften Ihres Kochgeschirrs können Speisen und Fette sehr schnell verbrennen.
- Geben Sie daher immer (hitzebeständiges) Öl oder Butter in die Pfanne, bevor Sie sie erhitzen. Lassen Sie das Kochgeschirr NICHT ohne Inhalt auf einem heißen Kochfeld stehen. Hierdurch könnte die Oberfläche des Kochgeschirrs Schaden nehmen.
- Verwenden Sie stets Kochutensilien aus Holz, Plastik oder hitzebeständigem Nylon, um Kratzer auf der Oberfläche des emaillierten Gusseisens zu vermeiden. Schneiden Sie niemals in Ihrem gusseisernen Kochgeschirr.
- Wenn Sie auf einem Halogen-, Ceran- oder Induktionskochfeld arbeiten, dürfen sich weder auf dem Kochfeld noch auf dem Kochgeschirr Ablagerungen befinden, um die Herdoberfläche nicht zu beschädigen.
- Heben Sie das gusseiserne Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf Ihrem Herd gleich welcher Art bewegen. Beim Verschieben der Pfanne kann die Herdoberfläche und der Boden der Pfanne beschädigt werden.
- Verwenden Sie einen Topfuntersetzer oder ähnliches, wenn Sie das heiße, gusseiserne Kochgeschirr auf einer ungeschützten Oberfläche abstellen.

## PFLEGE IHRES KOCHGESCHIRRS

### Reinigung des Kochgeschirrs und des Deckels

- Gusseisernes Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Die farbechte Beschichtung verhindert Verblassen oder Verfärben. Um die Lebensdauer und Funktionsfähigkeit Ihres gusseisernen Kochgeschirrs zu verlängern, empfehlen wir Ihnen die Handreinigung mit heißem Wasser.
- Geben Sie Ihr heißes Kochgeschirr NICHT in kaltes Wasser, sondern lassen Sie es vor der Reinigung zunächst komplett abkühlen. Reinigen Sie es sorgfältig nach jedem Gebrauch.
- Benutzen Sie für die Reinigung Ihres gusseisernen Kochgeschirrs einen Spülschwamm oder ein Spültuch. Ofenreiniger, Stahlwolle, scharfe Reinigungsmittel und Bleichmittel sind nicht geeignet.
- Anhaftende Speisen lösen sich, wenn das Kochgeschirr für 15 bis 20 Minuten in warmem Wasser eingeweicht und erst danach gereinigt wird. Zum Abreiben von Ablagerungen können Sie eine weiche Bürste oder einen Nygonschwamm verwenden. Reinigen, spülen und trocknen Sie es anschließend sorgfältig ab.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Kochgeschirr STETS sauber ist, bevor Sie es verstauen.

### Richtige Lagerung von gusseisernem Kochgeschirr

- Verstauen Sie Ihr gusseisernes Kochgeschirr in einem trockenen Schrank. Mit der Zeit können an den Rändern Ihres Kochgeschirrs rostige Stellen zu finden sein. Verwenden Sie eine weiche Bürste oder feines Schleifpapier, um Roststellen zu entfernen, und reiben Sie die Stellen anschließend mit Speiseöl ein. Wenn Ihr Kochgeschirr für längere Zeit verstaut werden soll, legen Sie ein Stück Küchenpapier zwischen Pfanne und Deckel, um Feuchtigkeit aufzunehmen.
- Sollte das emaillierte Innere oder Äußere Ihres gusseisernen Kochgeschirrs versehentlich Schaden nehmen, d. h. abplatzen oder absplittern, müssen Sie diese Stellen vor Feuchtigkeit schützen, damit sie nicht rosten. Reiben Sie Speiseöl über die beschädigten Stellen, nachdem Sie es sorgfältig gesäubert und getrocknet haben. Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem Papiertuch.

© 2022. Alle Rechte vorbehalten. KITCHENAID und das Design des Standmixers sind Warenzeichen in den USA und anderen Ländern. Hergestellt von The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Der Hersteller gewährt eine beschränkte Garantie.

Nous nous engageons à vous aider à faire de votre vie une suite inépuisable de délicieux repas de famille et entre amis. Pour garantir la longévité et le bon fonctionnement de vos ustensiles de cuisson, gardez ce guide à portée de main. Il vous indiquera comment utiliser au mieux et prendre soin de vos produits. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1.

## AVERTISSEMENTS

**Veillez lire attentivement l'ensemble des informations de sécurité avant d'utiliser ce produit !**

- Tenez les enfants éloignés de la cuisinière lorsque vous cuisinez.
- Utilisez des gants de cuisine ou des poignées lorsque vous manipulez des casseroles chaudes.
- NE laissez JAMAIS une casserole sans surveillance en cours de cuisson.
- Les casseroles en fonte émaillée KitchenAid vont au four jusqu'à 260°C.
- NE placez PAS au micro-onde.
- N'immergez PAS les casseroles en fonte chaudes dans de l'eau froide et ne disposez pas de casseroles froides sur un brûleur chaud. Cela pourrait provoquer un choc thermique, susceptible d'entraîner des fissures ou une perte d'émail.

## UTILISATION DE VOS USTENSILES

### Avant la première utilisation

- Enlevez tous les emballages et étiquettes. Veuillez recycler correctement.
- Lavez dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez complètement avec un chiffon doux.
- Il n'est pas nécessaire d'assaisonner les casseroles en fonte émaillée avant utilisation.

### Sources de chaleur

Convient à toutes surfaces de cuisson, y compris aux cuisinières à induction.

### Recommandations pour une utilisation sur des plaques à induction

- Les plaques à induction génèrent une chaleur intense en très peu de temps. Les casseroles en fonte chauffent très rapidement avec l'induction. Faites particulièrement attention à ne pas cuire à feu vif et à ne jamais laisser votre casserole sans surveillance lorsque vous cuisinez.
- Le diamètre de la base de la poêle ou de la casserole doit être égal à la taille de la plaque à induction. Si la casserole est trop petite, la plaque peut ne pas la détecter et donc ne pas se mettre en marche.

### Utilisation du couvercle

- Évitez tout changement extrême de température lorsque vous utilisez les couvercles.
- Ne plongez pas de couvercle chaud dans l'eau froide.
- En cas de vide d'air, n'essayez pas d'enlever le couvercle. Tout d'abord, éteignez la source de chaleur et enlevez la casserole du brûleur. Ensuite, retirez lentement le couvercle.
- N'utilisez pas de couvercles craquelés ou fissurés. En cas de craquelures ou de fissures profondes, votre couvercle peut se briser spontanément. Veuillez contacter le service clientèle pour commander un nouveau couvercle.
- Ne placez pas les couvercles directement sur ou sous des éléments chauffants.

### Poignées et boutons

- Poignées desserrées – Vérifiez régulièrement que les poignées sont bien serrées. Si les poignées sont lâches, n'essayez pas de les réparer. Veuillez contacter le service clientèle pour un remplacement.
- Position des poignées lors de la cuisson : positionnez les casseroles de manière à ce que les poignées ne se trouvent pas au-dessus des brûleurs chauds et faites-en sorte que les poignées ne dépassent pas du bord de la cuisinière afin de ne pas les heurter.

## CUISSON

- Pour un résultat optimal, cuisez à feux doux ou moyen. Pour une cuisson uniforme et efficace, faites chauffer la poêle progressivement.
- Cuisez sur un brûleur de même diamètre que la casserole que vous avez choisie.
- Si vous utilisez une cuisinière à gaz, ajustez la flamme, de manière à ce qu'elle ne dépasse pas des côtés de la casserole.
- L'utilisation d'un couvercle réduit considérablement la consommation énergétique.
- Les casseroles en fonte ne conviennent pas à une cuisson à sec. Avant de chauffer, couvrez au minimum le fond de la poêle avec un liquide, de l'huile (de cuisson), de la graisse ou du beurre.
- Évitez les huiles en spray (aérosol, vaporisateur ou autre produit du même type). Ces sprays peuvent entraîner une accumulation de résidus, très difficiles à enlever sur tous types d'articles de cuisine.
- Laissez l'huile/le beurre (de cuisson) chauffer dans la casserole avant d'y mettre les aliments.
- Cuisinez uniquement à feu doux ou moyen. Ne précipitez PAS le processus de chauffe par un feu vif. Les températures basses et moyennes sont recommandées pour la plupart des modes de cuisson, notamment pour frire et griller.
- Faites chauffer l'ustensile de cuisson progressivement et complètement. Une fois qu'il est chaud, la cuisson peut être poursuivie sur les réglages inférieurs. Une chaleur élevée peut endommager le revêtement de l'ustensile de cuisson.
- Étant donné l'excellente rétention de chaleur de vos ustensiles de cuisson, les aliments et l'huile pourraient carboniser très rapidement.
- Mettez toujours de l'huile (de cuisson) ou du beurre dans votre casserole avant de la faire chauffer. NE laissez PAS une casserole vide sur une cuisinière allumée et ne laissez pas évaporer à sec. Cela pourrait endommager la finition de l'ustensile.
- Lors de la cuisson, utilisez des outils en bois, en plastique ou en nylon résistant à la chaleur pour éviter de rayer la fonte émaillée. Ne découpez pas à l'intérieur de la casserole en fonte.
- Lorsque vous utilisez une plaque halogène, céramique ou à induction, veillez à ce qu'aucun débris ne colle à la plaque et à l'ustensile de cuisson, de manière à ne pas rayer la surface de la plaque.
- Soulevez toujours l'ustensile de cuisson en fonte lorsque vous l'enlevez d'une surface de cuisson quelconque. Si vous faites glisser l'ustensile de cuisson, vous risquez d'endommager la surface de cuisson ou la base de la casserole.
- Utilisez un dessous-de-plat avant de placer l'ustensile en fonte sur une surface non protégée.

## ENTRETIEN DE VOS USTENSILES

### Nettoyage de l'ustensile de cuisson et du couvercle

- Les casseroles en fonte vont au lave-vaisselle et le fini grand teint résiste au ternissement et à la décoloration. Cependant, pour prolonger la durée de vie et la performance de vos casseroles en fonte, il est fortement recommandé de les nettoyer à la main dans de l'eau chaude.
- Ne plongez PAS d'ustensile de cuisson chaud sous l'eau froide. Laissez les ustensiles de cuisson en fonte refroidir complètement avant de les laver et nettoyez-les bien après chaque utilisation.
- Pour nettoyer l'ustensile de cuisson en fonte, utilisez une éponge, un tampon de nylon ou un chiffon à vaisselle ; n'utilisez pas de nettoyant pour four, de laine d'acier, de détergent agressif ou d'eau de Javel.
- Pour éliminer les résidus de nourriture, faites tremper l'ustensile de cuisson dans l'eau tiède pendant 15 à 20 minutes avant de le nettoyer. Une brosse douce ou un tampon en nylon peuvent être utilisés pour enlever les dépôts de nourriture. Lavez, rincez et séchez soigneusement.
- Veillez TOUJOURS à ce que l'ustensile de cuisson soit propre avant de le ranger.

### Entreposage adéquat des casseroles en fonte émaillée

- Rangez les casseroles en fonte dans un endroit sec. Avec le temps, des traces de rouille peuvent apparaître sur le rebord de vos ustensiles de cuisson. Utilisez une brosse douce ou un papier de verre fin pour enlever les taches de rouille, puis frottez la zone avec de l'huile de cuisson. Si les ustensiles doivent être entreposés pendant une longue période, placez un essuie-tout entre le couvercle et la casserole pour absorber l'humidité.
- En cas d'ébréchantures ou de fissures accidentelles de la fonte émaillée intérieure ou extérieure, veillez à protéger la zone chaque fois que la surface sera mouillée, de manière à éviter la rouille. Après avoir bien nettoyé et séché l'ustensile, appliquez de l'huile de cuisson sur la surface exposée. Essuyez tout excès d'huile avec un essuie-tout.

© 2022. 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.



Nos esforzamos por ayudarle a preparar deliciosas comidas para usted y sus amigos de por vida. Guarde esta guía para asegurar el correcto funcionamiento y una larga vida útil de sus utensilios de cocina. Contiene información útil sobre cómo utilizar y cuidar su producto. Nuestra prioridad es su satisfacción.

## ADVERTENCIAS

**Lea la información de seguridad exhaustiva y cuidadosamente antes de utilizar este producto.**

- Mantenga a los niños alejados del fuego mientras cocine.
- Utilice manoplas o guantes de cocina cuando manipule utensilios de cocina calientes.
- **NUNCA** deje el fuego desatendido mientras cocina.
- Los recipientes de cocina en hierro fundido esmaltado de KitchenAid son aptos para su uso en el horno, hasta 260°C.
- **NO UTILIZAR** en el microondas.
- **NO** sumerja en agua fría los recipientes de hierro fundido que estén calientes ni coloque los recipientes fríos en un quemador caliente. Puede provocar un choque térmico, lo que daría lugar a un agrietamiento o pérdida de esmaltado.

## UTILIZACIÓN DE SU UTENSILIO DE COCINA

### Antes del primer uso

- Retire todo el embalaje y etiquetas. Proceda al reciclado de los mismos.
- Limpie el producto con agua jabonosa tibia, aclárelo y séquelo con un trapo suave.
- No es necesario curar los recipientes de hierro fundido esmaltado antes del primer uso.

### Fuentes de calor

Compatible con todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.

### Recomendaciones de uso para utensilios de cocina con tecnología de inducción

- Las placas de inducción producen mucho calor en muy poco tiempo. Los recipientes de hierro fundido se calentarán muy rápido en las placas de inducción. Tenga especial cuidado en no usar una potencia alta y no dejar los recipientes sin vigilancia mientras estén en uso.
- El diámetro de la base de la sartén debería ser igual al tamaño de la superficie de inducción sobre la que se vaya a cocinar. Si la sartén es demasiado pequeña, la placa de inducción puede no reconocer la presencia de la misma y no se encenderá.

### Uso de la tapa

- Evite someter a la tapa a cambios de temperatura bruscos.
- No sumerja la tapa caliente en agua fría.
- Si se produce un vacío bajo la tapa, no intente retirarla. Primero, apague la fuente de calor y retire del fuego la olla completa. Después, quite con cuidado la tapa.
- No utilice la tapa si esta presenta grietas o arañazos. Si su tapa presenta grietas o arañazos profundos se puede romper de manera espontánea. Póngase en contacto con Atención al Cliente para encargar una nueva tapa.
- No coloque la tapa encima ni directamente bajo el calor o el grill.

### Mangos y asas

- Asas flojas – compruebe de forma periódica las asas para asegurarse de que no estén flojas. Si el asa está floja, no intente repararla. Póngase en contacto con Atención al Cliente para que la cambien.
- Posición del mango al cocinar: coloque el recipiente de cocina de forma que el mango no quede sobre el quemador caliente ni deje que el mango sobresalga fuera de la superficie de trabajo para evitar golpearlo y que se caiga.

## AL COCINAR

- Para obtener los mejores resultados, use una potencia baja-intermedia en la placa. Deje que el recipiente se caliente de forma gradual para lograr un cocinado uniforme y eficiente.
- Cocine en un fuego con tamaño similar al del diámetro de la base del utensilio de cocina que haya elegido.
- Cuando utilice una cocina de gas, ajuste el fuego de modo que las llamas no sobresalgan por los lados de la sartén.
- Utilizando una tapa, reducirá su consumo energético considerablemente.
- Los recipientes de cocina de hierro fundido no son adecuados para la cocina en seco. Antes de calentar, seleccione un líquido, aceite (apto para cocinar), grasa o mantequilla para cubrir mínimamente la base del recipiente.
- **NO** use aceites en spray, entre los que se incluyen los aceites en aerosol, nebulizados ni rociados. Estos sprays pueden provocar la acumulación de residuos que resultan difíciles de eliminar en todo tipo de recipientes.
- Deje que el aceite o la mantequilla (apto para cocinar) se caliente en el recipiente antes de añadir la comida.
- Use solo potencias entre bajas e intermedias. **NO** acelere el proceso de calentamiento subiendo la potencia. Los mejores resultados para la mayoría de tipos de cocinado se logran con potencias bajas e intermedias, incluso freír y dorar.
- Deje que el recipiente se caliente de forma gradual y completa. Una vez el recipiente está caliente, casi todos los tipos de cocinado pueden continuar a baja potencia. El calor alto puede dañar el acabado del recipiente.
- Debido a la excelente retención del calor de su recipiente, la comida y el aceite pueden carbonizarse rápidamente.
- Ponga siempre aceite (apto para cocinar) o mantequilla en el recipiente antes de calentarlo. **NO** deje el recipiente vacío sobre un quemador caliente ni deje que el recipiente hierva seco. Puede dañar el acabado del recipiente.
- Cuando cocine use utensilios de madera, plástico o nailon resistente al calor para evitar rayar la superficie de hierro fundido esmaltado. No corte dentro del recipiente de hierro fundido.
- Cuando use placas halógenas, cerámicas o de inducción, asegúrese de que tanto la placa como el recipiente no contengan restos de suciedad para evitar rayar la superficie de la placa.
- Levante siempre el recipiente de hierro fundido cuando lo traslade de una superficie de cocinado a otra. Si desliza el recipiente puede dañar la base de este o la superficie de cocinado.
- Utilice un salvamanteles para colocar el recipiente de hierro fundido sobre una superficie no protegida.

## CUIDADOS DE SUS UTENSILIOS DE COCINA

### Limpieza de los utensilios de cocina y la tapa

- Los recipientes de hierro fundido son aptos para el lavavajillas y el acabado en color no se destiñe ni decolora. No obstante, para ampliar la vida útil y el rendimiento de su recipiente en hierro fundido, se aconseja fregarlo a mano con agua caliente.
- **NO** ponga un recipiente caliente en agua fría. Deje que el recipiente de hierro fundido se enfríe completamente antes de fregarlo y límpielo de forma concienzuda después de cada uso.
- Use una esponja, trapo o estropajo de nailon cuando limpie el recipiente de hierro fundido; no use limpiadores de horno, lana de acero, detergentes abrasivos ni blanqueador con cloro.
- Los restos de comida pueden retirarse si se sumergen en agua templada unos 15-20 minutos antes de fregar el recipiente. Para retirar los restos de comida puede utilizarse un cepillo suave o un estropajo de nailon. Friegue, enjuague y limpie de forma concienzuda.
- Asegúrese **SIEMPRE** de que el recipiente esté limpio antes de guardarlo.

### Almacenamiento adecuado de los utensilios de cocina

- Guarde el recipiente de hierro fundido en un lugar seco. Con el tiempo es posible que aparezca algo de óxido en el borde del recipiente. Use un cepillo suave o papel de lija fino para retirar las partes de óxido y, después, restriegue aceite de cocinar por esa zona. Si va a guardar el recipiente durante un periodo prolongado de tiempo, coloque papel absorbente entre la tapa y el recipiente para que absorba la humedad.
- Si desportilla o agrieta por accidente el interior o exterior en hierro fundido esmaltado, deberá proteger esa zona cada vez que la humedezca para evitar que se oxide. Restriegue aceite de cocinar sobre la superficie expuesta después de limpiar y secar concienzudamente el recipiente. Limpie cualquier exceso de aceite con papel absorbente.

© 2022. 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.

Elke dag heerlijke maaltijden voor familie en vrienden kunnen bereiden, daar staan wij u graag in bij. Om de levensduur en prestaties van uw kookgerei te verzekeren, houdt u deze gids best bij de hand. Hier leest u hoe u uw product het best gebruikt en onderhoudt. Uw tevredenheid is ons hoogste doel.

## WAARSCHUWINGEN

**Lees zorgvuldig alle veiligheidsinformatie door voordat u dit product gebruikt!**

- Laat kinderen NIET in de nabije omgeving van het fornuis terwijl u aan het koken bent.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen wanneer u hete kookpannen of -potten vastneemt.
- Laat uw potten en pannen NOOIT onbeheerd op het vuur staan.
- Het KitchenAid geëmailleerd gietijzeren kookgerei is ovenbestendig tot 260°C.
- Gebruik het NIET in de magnetron.
- Dompel een verhitte gietijzeren pan NIET onder in koud water en plaats een koude pan NIET op een hete kookplaat. Door de thermische schok kan het email barsten of loskomen.

## UW KOOKGEREI GEBRUIKEN

### Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal en etiketten. Gelieve correct te recyclen.
- Was in een warm sopje, spoel af en droog goed af met een zachte doek.
- Geëmailleerde gietijzeren pannen hoeft u vóór gebruik niet in te branden.

### Warmtebronnen

Veilig voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie.

### Aanbevelingen voor het gebruik van kookgerei met inductietechnologie

- Een inductiekookplaat ontwikkelt een zeer intense warmte op zeer korte tijd. Bij inductie worden gietijzeren pannen dus zeer snel warm. Let bijzonder goed op dat u het vuur niet te hoog zet en uw kookgerei nooit onbeheerd op het vuur laat staan.
- De diameter van de basis van de pan moet even groot zijn als het inductie-element. Als de pan te klein is, kan het element de pan mogelijk niet waarnemen en zal het niet activeren.

### Het deksel gebruiken

- Vermijd extreme temperatuurschommelingen wanneer u een deksel gebruikt.
- Dompel een heet deksel niet onder in koud water.
- Als het deksel een vacuüm veroorzaakt, mag u niet proberen het deksel te verwijderen. Schakel de warmtebron eerst uit en neem de pan van het vuur. Verwijder daarna langzaam het deksel.
- Gebruik geen deksels met barsten of krassen. Een deksel met barsten of diepe krassen kan plots breken. Gelieve contact op te nemen met de klantenservice om een nieuw deksel te bestellen.
- Plaats deksels niet direct op of onder verwarmingselementen of de grill.

### Handvatten en knoppen

- Losse handvatten - controleer regelmatig of de handvatten en knoppen niet loszitten. Als de handvatten loskomen, probeer ze dan niet zelf te repareren. Gelieve contact op te nemen met de klantenservice voor vervanging.
- Positie van de handvatten tijdens het koken: zorg dat de handvatten niet boven andere een andere warmtebron komt, en laat ze niet over de rand van het fornuis komen zodat u de pannen niet kunt omstoten.

## KOKEN

- Gebruik op een laag tot middelmatig vuur voor het beste resultaat. Laat de pan geleidelijk opwarmen voor een gelijkmatig en efficiënt bakresultaat.
- Kook op een vuur met dezelfde diameter als de pot of pan die u gebruikt.
- Als u op gas kookt, moet u de vlam aanpassen zodat ze niet voorbij de bodem van uw pot of pan komt.
- Het gebruik van een deksel tijdens het kookproces vermindert het energieverbruik.
- Gietijzeren kookgerei is niet ideaal voor droog koken. Bedek de bodem van uw pan vóór het opwarmen met een vloeistof, olie (geschikt om te bakken), vetstof of boter.
- Gebruik GEEN oliesprays van eender welke aard, zoals verstuivers, vernevelaars en pompsystemen. Deze sprays kunnen resten achterlaten die moeilijk te verwijderen zijn van alle soorten kookgerei.
- Verwarm de olie/boter (geschikt om te koken) eerst in de pot of pan voordat u voedsel toevoegt.
- Gebruik enkel op een laag of middelmatig vuur. Versnel het opwarmingsproces NIET door de pan op een hoog vuur te plaatsen. Op een laag of middelmatig vuur krijgt u de beste resultaten voor de meeste bereidingswijzen, waaronder bakken en dichtschroeien.
- Laat uw pan geleidelijk en grondig opwarmen. Zodra uw kookgerei warm is, kunt u de meeste bereidingswijzen op een lager vuur verderzetten. Een hoog vuur kan de afwerking van uw pan beschadigen.
- Dankzij het uitstekende warmtebehoud van uw kookgerei kunnen uw voedingsmiddelen en olie zeer snel verbranden.
- Doe steeds een beetje olie (geschikt om te bakken) of boter in uw pan voordat u hem opwarmt. Laat een leg pan NOOIT op het vuur staan en laat uw kookgerei niet droog koken. Dit kan de afwerking van de pan beschadigen.
- Gebruik keukengereedschap in hout, plastic of hittebestendig nylon, zodat u geen krassen maakt in het geëmailleerde gietijzer. Snijd niet in uw gietijzeren pan.
- Als u halogeon-, keramische en inductiekookplaten gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de kookplaat en de pot of pan volledig schoon zijn, om geen krassen te maken op het oppervlak van de kookplaat.
- Hef uw gietijzeren pan op om het van uw fornuis te halen. Wanneer u de pan verschuift, kunt u uw fornuis of de onderkant van de pan beschadigen.
- Gebruik een pannenonderzetter wanneer u een warme gietijzeren pan op een onbeschermd oppervlak plaatst.

## UW KOOKGEREI ONDERHOUDEN

### Kookgerei en deksel schoonmaken

- Gietijzeren pannen zijn vaatwasserbestendig en de kleurvast afwerking verandert niet van kleur en trekt niet af. Wilt u de levensduur en prestaties van uw gietijzeren pan verbeteren, was uw pan dan bij voorkeur met de hand met warm water.
- Houd hete pannen NOOIT onder koud water. Laat gietijzeren pannen volledig afkoelen voordat u ze afwast. Reinig ook zorgvuldig na elk gebruik.
- Gebruik een spons, een nylon doekje of schoteldoek om gietijzeren pannen schoon te maken. Gebruik geen reinigingsproduct voor de oven, staalwol, agressieve detergents of chloorbleekmiddel.
- Verwijder voedselresten door uw pan 15 à 20 minuten in warm water te laten weken voordat u hem afwast. Wrijf voedselresten weg met een zachte borstel of nylon doek. Was, spoel af en droog goed af.
- Zorg ervoor dat uw kookgerei STEEDS proper is alvorens het op te bergen.

### Geëmailleerd gietijzeren kookgerei opbergen

- Berg gietijzeren pannen in een droge kast op. Na verloop van tijd kunnen er sporen van roest op de randen opduiken. Gebruik een zachte borstel of schuurpapier met een fijne korrel om de roestvlekken te verwijderen. Wrijf deze zones vervolgens met keukenolie in. Wilt u uw pannen lange tijd opbergen, leg dan een vel keukenpapier tussen het deksel en de pan om het vocht te absorberen.
- Hebt u per ongeluk een barst/kras veroorzaakt in het email aan de binnen- of buitenkant van uw gietijzeren pan, dan moet u deze plaats telkens beschermen tegen vocht om roesten te voorkomen. Wrijf wat keukenolie op het beschadigde oppervlak nadat u uw pan afgewassen en grondig afgedroogd hebt. Wrijf de overtollige olie met keukenpapier weg.

© 2022. Alle rechten voorbehouden. KitchenAid en het ontwerp van de standmixer zijn handelsmerken in de VS en daarbuiten. Vervaardigd onder licentie door The Cookware Company Ltd., Hongkong. Beperkte garantie aangeboden door de fabrikant.



Il nostro impegno è affiancarvi per tutta una vita nella preparazione di pietanze deliziose per famiglia e amici. Per assicurare la durata e le prestazioni delle pentole, si consiglia di tenere a portata di mano il presente manuale: vi consentirà di utilizzare il prodotto e prendervene cura nel migliore dei modi. La vostra soddisfazione è il nostro obiettivo principale.

## AVVERTENZE

**Prima di utilizzare il prodotto si raccomanda di leggere tutte le informazioni di sicurezza con attenzione e in ogni dettaglio.**

- NON consentire ai bambini di avvicinarsi ai fornelli durante le preparazioni.
- Quando si maneggiano pentole molto calde, utilizzare presine o guanti da forno.
- NON lasciare MAI le pentole incustodite durante l'uso.
- Le pentole in ghisa smaltata KitchenAid sono adatte per la cottura in forno fino a 260°C.
- NON utilizzare nel forno a microonde.
- NON immergere le pentole in ghisa roventi in acqua fredda o porre una pentola fredda sul fornello acceso a fiamma alta. Potrebbe verificarsi uno shock termico, con conseguente formazione di crepe o perdita della smaltatura.

## USO DELLE PENTOLE

### Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio e le etichette. Si raccomanda di riciclare in modo opportuno.
- Lavare con acqua calda insaponata; sciacquare e asciugare bene con un panno morbido.
- Per le pentole in ghisa smaltata non è necessario il trattamento preliminare prima dell'utilizzo.

### Fonti di calore

Il prodotto è sicuro per l'uso su tutte le superfici di cottura, compresi i piani a induzione.

### Raccomandazioni per l'uso di pentole per induzione

- Le piastre ad induzione generano un calore molto intenso in tempi molto brevi. Le pentole in ghisa si riscaldano molto velocemente sulle piastre ad induzione. Prestare molta attenzione a non utilizzare calore elevato e a non distogliere l'attenzione dalla pentola durante l'utilizzo.
- Il diametro della base della pentola dovrebbe essere uguale al diametro dell'elemento a induzione. Se la pentola è troppo piccola, è possibile che l'elemento non la rilevi e non entri in funzione.

### Uso del coperchio

- Evitare variazioni di temperatura estreme quando si utilizzano i coperchi.
- Non immergere un coperchio molto caldo in acqua fredda.
- Se si crea il vuoto, non cercare di rimuovere il coperchio. Spegnerlo in primo luogo la fonte di calore e allontanare la pentola dal fornello; quindi allentare lentamente il coperchio.
- Non utilizzare coperchi che presentano incrinature o graffi. Se il coperchio presenta incrinature o graffi profondi, si può rompere spontaneamente. Si prega di rivolgersi all'Assistenza Clienti per ordinare un coperchio nuovo.
- Non appoggiare i coperchi direttamente sopra o direttamente sotto gli elementi riscaldanti o della griglia.

### Impugnatura e pomelli

- Pomelli allentati – verificare periodicamente i pomelli per accertarsi che non siano allentati. Se il pomello si allenta, non cercare di ripararlo per proprio conto. Per la sostituzione, contattare il Servizio clienti
- Posizione del manico durante la cottura: posizionare le pentole in modo che i manici non si trovino sul bruciatore del fornello e non posizionarli oltre il bordo della cucina, dove potrebbero provocare la caduta della pentola.

## COTTURA

- Per i risultati migliori, utilizzare una regolazione della temperatura da bassa a media sul piano cottura. Far scaldare gradualmente la pentola per un risultato di cottura omogeneo ed efficace.
- Utilizzare un fornello il cui diametro sia il più possibile simile a quello della base della pentola prescelta.
- Su un fornello a gas, regolare la fiamma in modo che non fuoriesca dalla base della pentola.
- L'uso di un coperchio durante la cottura riduce in modo considerevole il consumo di energia.
- Le pentole in ghisa smaltata non sono ideali per la cottura a secco, ovvero senza grassi aggiunti iniziali. Prima di riscaldare il tegame, scegliere un liquido, un olio (per uso di cucina), un grasso o il burro per coprire con uno strato minimo il fondo del tegame.
- NON utilizzare nessun tipo di spray a base di olio, compresi vaporizzatori, spruzzatori e bombolette. Questi prodotti possono favorire la formazione di un residuo difficile da rimuovere da tutti i tipi di pentole.
- Far scaldare l'olio/burro (adatto per cucinare) nella pentola prima di aggiungere gli alimenti.
- Utilizzare solo una regolazione della temperatura da bassa a media. NON accelerare il processo di riscaldamento con calore ad alta temperatura. Il calore da basso a medio fornirà i migliori risultati per la maggioranza delle preparazioni, compresa la frittura e la doratura.
- Far scaldare la pentola gradualmente e completamente. Quando la pentola è ben calda, quasi tutte le preparazioni possono essere eseguite impostando la temperatura bassa. L'elevata temperatura può danneggiare il rivestimento della pentola.
- Data l'eccellente capacità di conservazione del calore della pentola, gli alimenti e l'olio possono carbonizzarsi molto rapidamente.
- Mettere sempre olio (adatto per cucinare) o burro nella pentola prima di farla scaldare. NON lasciare la pentola vuota sul fornello acceso, né effettuare cotture a secco. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento della pentola.
- Durante la cottura, utilizzare utensili di legno, plastica o nylon resistente al calore per evitare di graffiare la ghisa smaltata. Non tagliare gli alimenti all'interno della pentola in ghisa.
- Se si utilizza una piastra di cottura alogena, di ceramica o ad induzione, accertarsi che la piastra e la pentola siano prive di residui, per evitare di graffiare la superficie della piastra.
- Sollevare sempre le pentole in ghisa per spostarle da ogni superficie di cottura. Trascinare la pentola potrebbe danneggiare il piano cottura o la base della pentola.
- Appoggiare un sottopentola o una presina sopra una superficie non protetta prima di poggiarvi un tegame di ghisa rovente.

## CURA DELLE PENTOLE

### Pulizia della pentola e del coperchio

- Le pentole in ghisa sono lavabili in lavastoviglie e le rifiniture Colorfast resistono alla scoloritura. Tuttavia, per prolungare la vita e le prestazioni delle vostre pentole in ghisa, si consiglia vivamente di lavarle a mano con acqua calda.
- NON mettere un tegame di ghisa rovente sotto il getto dell'acqua fredda. Far raffreddare completamente le pentole in ghisa prima di lavarle, e pulirle completamente dopo ogni utilizzo.
- Utilizzare una pezzuola, una spugna di nylon, o uno strofinaccio per i piatti per pulire la pentola in ghisa; non utilizzare detersivi per forno, lana d'acciaio, detersivi aggressivi o candeggina.
- I residui di cibo possono essere rimossi immergendo la pentola in acqua tiepida per 15 - 20 minuti prima di lavarla. È possibile usare una spazzola morbida o una spugna di nylon per eliminare i resti di cibo. Lavare, risciacquare e asciugare completamente.
- Accertarsi SEMPRE che la pentola sia pulita prima di riporla.

### Conservazione delle pentole

- Riporre la pentola in ghisa in una credenza asciutta. Nel tempo, possono comparire tracce di ruggine sul bordo della pentola. Utilizzare una spazzola morbida o una carta smeriglio fine per rimuovere la ruggine, poi sfregare la zona con olio da cucina. Se le pentole vengono riposte per un lungo periodo di tempo, posizionare un foglio di carta da cucina tra la pentola e il coperchio per assorbire l'eventuale umidità.
- Se accidentalmente si dovesse scheggiare/crepare la parte interna o esterna della ghisa smaltata, occorrerà proteggere la zona ogni volta che viene a contatto con l'acqua per evitare la ruggine. Sfregare con olio da cucina la zona esposta dopo averla pulita e asciugata completamente. Eliminare ogni eccesso di olio con carta da cucina.

© 2022. 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 har som mål at hjælpe vores kunder med at lave lækre måltider til familie og venner – hele livet. Sørg for at have denne vejledning ved hånden, så dit køkkenprodukt kan holde og fungere, som det skal. Vejledningen anviser, hvordan du bedst bruger og passer på produktet. Vores mål er først og fremmest, at du er tilfreds med produktet.

## ADVARSLER

**Læs alle sikkerhedsoplysningerne grundigt inden brug af dette produkt!**

- SØRG FOR, at børn ikke er i nærheden af komfuret ved madlavning.
- Brug grydelapper til håndtering af varmt køkkentøj.
- SØRG FOR at holde køkkentøj under opsyn, når det er i brug.
- KitchenAid emaljeret køkkentøj af støbejern er ovnsikkert op til 260°C.
- MÅ IKKE bruges i mikroovn.
- Varmt køkkentøj af støbejern MÅ IKKE lægges i koldt vand; koldt køkkentøj må ikke sættes på en varm kogeplade. Ellers kan det få temperaturchok, så emaljen revner eller falder af.

## BRUG AF DETTE KØKKENPRODUKT

### Inden inbrugtagning

- Fjern al emballage og alle mærkater fra produktet. Bortskaf emballagen til miljøvenlig genvinding.
- Rengør i varmt vand med opvaskemiddel, hvorefter der skylles og tørres godt med et blødt viskestykke.
- Emaljeret køkkentøj af støbejern skal ikke indbrændes inden brug.

### Varmekilder

Kan anvendes på alle kogeplader, herunder induktion.

### Anbefalinger vedrørende køkkentøj, der kan bruges til induktion

- Induktionskogeplader afgiver meget høj varme på meget kort tid. Køkkentøj af støbejern varmes meget hurtigt op på induktionskogeplader. Pas især på ikke at bruge køkkentøjet ved høj varme og at lade det være uden opsyn, når det er i brug.
- Grydebundens diameter skal have nogenlunde samme størrelse som induktionselementet. Hvis gryden er for lille, vil den muligvis ikke blive registreret, så kogeelementet ikke bliver aktiveret.

### Brug af låg

- Undgå meget høje temperaturskift ved brug af låg.
- Varme låg må ikke lægges i koldt vand.
- Hvis der opstår undertryk under låget, må du ikke forsøge at tage det af. Sluk først for varmen, og tag gryden af kogeelementet. Løft derefter låget langsomt.
- Brug IKKE låg med revner eller ridser. Hvis låget er revnet eller har dybe ridser, kan der opstå brud pludseligt. Kontakt vores kundeservice, hvis du har brug for et nyt låg.
- Låg må ikke lægges direkte oven på eller under varme- eller grillelementer.

### Håndtag og greb

- Løstsiddende lågknopper: kontroller regelmæssigt, at de ikke er gået løs. Hvis en lågknop sidder løst, skal du ikke forsøge at reparere den. Kontakt vores kundeservice for at få den udskiftet.
- Håndtagsplacering ved madlavning: Placer gryder og pander, så håndtagene ikke er over andre varme kogelementer. Og lad ikke håndtagene stikke ud over kogepladen, hvor de kan blive skubbet til.

## MADLAVNING

- Der opnås de bedste madlavningsresultater ved at indstille kogeplader på lav til middel varme. Mad tilberedes bedst og mest effektivt ved at opvarme gryden/panden gradvist.
- Sæt køkkentøjet på et kogeelement med nogenlunde samme diameter som køkkentøjets bund.
- Ved madlavning på et gaskomfur skal flammen indstilles, så der ikke er stikflammer op ad siderne.
- Brug af låg ved madlavning reducerer strømforbruget markant.
- Køkkentøj af støbejern er ikke velegnet til tørstegning. Inden opvarmning skal du hælde den ønskede væske, (stege)olie, fedt, margarine eller smør i panden/gryden, så bunden som minimum er dækket.
- BRUG IKKE sprayolie af nogen art, som f.eks. spraydåser, tåge- eller pumpe-spray. Sprayolie kan give fedtrest, som er vanskelige at fjerne fra alle typer af køkkentøj.
- Varm olien/smørret (beregnet til stegning) op i køkkentøjet, inden ingredienserne kommes i.
- Brug altid middel til lav varme. Varm IKKE køkkentøjet op ved høj varme. Middel til lav varme giver det bedste resultat til de fleste former for madlavning, inkl. sautering og stegning.
- Varm køkkentøjet helt op gradvist. Når køkkentøjet er varmt, kan der derefter bruges lavere varme til stort set al tilberedning. Høj varme kan beskadige køkkenproduktets overfladebelægning.
- På grund af dette køkkenprodukts gode varmeledende egenskaber kan madvarer og olie meget hurtigt forkulle.
- Kom altid olie (beregnet til stegning) eller fedtstof i panden/gryden inden opvarmning. Tomme gryder/pander må IKKE stå på varme kogeplader og må ikke koge tør. Ellers kan køkkentøjets overfladebelægning blive beskadiget.
- Brug redskaber af træ, plast eller varmeresistent nylon til madlavning i køkkentøj af emaljeret støbejern for at undgå ridser. Brug ikke redskaber til at skære med i pander/gryder af støbejern.
- Med en halogenkogeplade, keramisk kogeplade eller induktionskogeplade skal du tjekke, at der ikke er fremmedlegemer mellem kogepladen og køkkenproduktet, som kan ridse kogepladen.
- Løft altid køkkentøj af støbejern, når det skal flyttes på kogepladen. Hvis det blot skubbes hen over kogepladen, kan kogepladen eller undersiden af panden/gryden blive beskadiget.
- På ubeskyttede underlag bør varmt køkkentøj af støbejern sættes på bordskånere.

## VEDLIGEHOLDELSE AF DETTE KØKKENPRODUKT

### Rengøring af pande/gryde og låg

- Køkkentøj af støbejern tåler maskinopvask, og den farvefaste overflade hverken falmer eller misfarves. Dog tilrådes opvask i hånden med varmt vand, hvis køkkentøj af støbejern skal holde og fungere længst muligt.
- Varmt køkkentøj MÅ IKKE holdes under den kolde hane. Køkkentøj af støbejern skal køle helt af inden opvask og rengøres grundigt hver gang.
- Brug en svamp, nylonkuresvamp eller karklud til at rengøre køkkentøj af støbejern. Brug ikke ovnrens, ståluld, skrappe rengøringsmidler eller klorblegemiddel.
- Madrester kan fjernes ved at lægge køkkentøjet i blød i varmt vand i 15-20 minutter inden opvask. Brug en blød børste eller nylonkuresvamp til at fjerne fastsiddende madrester. Vask af, skyl og tør godt af.
- Køkkentøjet skal ALTID være rent, inden det stilles til side.

### Korrekt opbevaring af emaljeret køkkentøj af støbejern

- Køkkentøj af støbejern opbevares bedst tørt i et skab. Med tiden kan der dannes rust på kanten af køkkentøjet. Brug en blød børste eller fint sandpapir til at fjerne rustpletter, og gnid stedet med madolie. Ved langtidsopbevaring bør der lægges et stykke køkkenrulle mellem låget og gryden/panden til at opsuge fugt.
- Hvis der kommer skår/revner i eller uden på det emaljerede støbejern ved et uheld, skal det berørte sted beskyttes, hver gang køkkentøjet bliver vådt. for at undgå rust. Gnid madolie på den blotlagte overflade efter grundig rengøring og tørring. Fjern eventuel overskydende olie med et stykke køkkenrulle.

© 2022. 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 laittamaan vuodesta toiseen herkullisia aterioita perheelle ja ystäville. Varmista keittoastioidesi käyttöikä ja suorituskyky pitämällä tämä opas käsillä. Sen avulla voit käyttää ja hoitaa tuotettasi parhaalla tavalla. Tyytyväisyytesi on meille ensisijaista.

## VAROITUKSET

**Lue kaikki turvallisuustiedot huolellisesti ja tarkasti ennen tämän tuotteen käyttöä!**

- ÄLÄ päästä lapsia lieden lähelle ruoanlaiton aikana.
- Käytä patalappuja tai uunikintaita, kun käsittelet kuumia keittoastioita.
- ÄLÄ koskaan jätä keittoastioita valvomatta, kun ne ovat käytössä.
- Emaloitua valurautaista KitchenAid-astiaa voidaan käyttää uunissa, jonka lämpötila on enintään 260 °C.
- ÄLÄ käytä mikroaaltouunissa.
- ÄLÄ upota kuumaa valurautaista astiaa kylmään veteen tai aseta kylmää astiaa kuumalle levyille. Tämä voi aiheuttaa lämpösokin ja emalipinnan halkeilua ja irtaamista.

## KEITTIÖTARVIKKEIDEN KÄYTTÖ

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja etiketit. Huolehdi asiamukaisesta kierrätyksestä.
- Pese lämpimällä saippuavedellä, huuhtele ja kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.
- Emaloitua valurautaista astiaa ei tarvitse valmistella muulla tavoin ennen käyttöä.

### Lämmönlähteet

Tuotteita on turvallista käyttää kaikilla keittopinnoilla, myös induktioliedellä.

### Suosituksset induktioon sopivien keittoastioiden käyttöön

- Induktioelementit lämpiävät erittäin kuumiksi hyvin lyhyessä ajassa. Valurautainen astia lämpiää erittäin nopeasti induktioelementin päällä. Huolehdi tarkasti, ettet käytä liian korkeaa lämpöä äläkä koskaan jätä käytössä olevaa astiaa ilman valvontaa.
- Pannun pohjan on vastattava induktioelementin kokoa. Jos pannu on liian pieni, elementti ei ehkä tunnista pannua eikä aktivoitu.

### Kannen käyttäminen

- Vältä suuria lämpötilaeroja kantta käyttäessäsi.
- ÄLÄ upota kuumaa kantta kylmään veteen.
- Jos kansi aiheuttaa tyhjiön, älä yritä poistaa kantta. Sammuta ensin lämpölähde ja poista koko astia levyiltä. Nosta sitten kansi hitaasti.
- ÄLÄ käytä kantta, jos siinä on halkeamia tai naarmuja. Jos kannessa on halkeama tai syviä naarmuja, se voi rikkoutua itseksensä. Tilaa uusi kansi ottamalla yhteys asiakaspalveluun.
- Älä aseta kantta suoraan liedelle tai grillivastusten alle.

### Kädensijat ja nupit

- Nupin löystyminen – tarkista säännöllisesti, ettei nuppi ole löystynyt. Jos nuppi on löystynyt, älä yritä korjata sitä. Tilaa uusi tuote ottamalla yhteys asiakaspalveluun.
- Kädensijojen asento ruokaa valmistettaessa: Aseta astia niin, etteivät kädensijat ole toisten levyjen päällä äläkä jätä kädensijaa lieden ulkoreunan yli, jolloin astia saattaa kaatua.

## RUOANLAITTO

- Saat parhaat tulokset käyttämällä matalaa tai keskilämpöä. Anna astian lämmetä vähitellen tasaisen ja tehokkaan kypsymisen varmistamiseksi.
- Käytä poltinta, jonka pohjan halkaisija vastaa valitsemaasi keittoastiaa.
- Jos käytät kaasulietettä, säädä liekkiä niin, ettei se polta keittoastian reunoja.
- Kannen käyttö ruoanlaiton aikana vähentää energiankulutusta huomattavasti.
- Valurautainen astia ei ole paras vaihtoehto kypsentämiseen ilman nestettä tai rasvaa. Ennen lämmittämistä valitse neste, öljy (ruoanvalmistukseen soveltuva), rasva tai voi, joka riittää peittämään vähintään astian pohjan.
- ÄLÄ käytä mitään suihkeita mukaan lukien aerosolit, sumutteet ja suihkepullot. Nämä suihkeet voivat aiheuttaa jäämien kertymistä, joiden poistaminen kaikista kypsennysastioista on vaikeaa.
- Anna voini/öljyn (ruoanvalmistukseen soveltuvan) lämmetä kypsennysastiassa ennen ruoka-aineiden lisäämistä.
- Käytä vain matalaa tai keskilämpöä. ÄLÄ nopeuta lämpenemistä käyttämällä korkeaa lämpöä. Matalalla ja keskilämmöllä saat parhaat tulokset useimmilla menetelmillä mukaan lukien friteeraus ja keittäminen.
- Anna astian lämmetä vähitellen ja kokonaan. Kun astia on kuuma, lähes kaikkia valmistusmenetelmiä voidaan jatkaa matalalla lämmöllä. Korkea lämpö voi vahingoittaa astian pinnoitetta.
- Astian erinomaisen lämmönvarauskyvystä johtuen ruoka ja öljy voivat palaa nopeasti.
- Lisää astiaan aina öljyä (ruoanvalmistukseen soveltuva) tai voita ennen sen lämmittämistä. ÄLÄ jätä tyhjää astiaa kuumalle levyille tai anna astian kiehua tyhjäksi. Tämä voi vahingoittaa astian pinnoitetta.
- Käytä ruokaa valmistaessasi pussia, muovisia tai kuumuutta kestäviä nailonvälineitä emaloitun valuraudan naarmuuntumisen välttämiseksi. Älä leikkaa valurauta-astian sisällä.
- Käytettäessä keraamista, halogeeni- tai induktioliesitasoa varmista, ettei tasossa ole liikaa tason naarmuuntumisen estämiseksi.
- Poista valurauta-astia minkä tahansa tyyppiseltä liesitasolta aina nostamalla. Astian vetäminen saattaa vahingoittaa liesitasoa tai astian pohjaa.
- Käytä pannunalusta astian alla asettaessasi astian suojaamattomalle pinnalle.

## KEITTOASTIAN HOITO

### Astian ja kannen puhdistaminen

- Valurauta-astia voidaan pestä tiskikoneessa eikä värinnoite haalistu tai muuta väriään. Valurauta-astian käyttöänsä pidentämiseksi ja toimivuuden varmistamiseksi käsinpesu kuumalla vedellä on kuitenkin erittäin suositeltavaa.
- ÄLÄ aseta kuumaa astiaa kylmän veden alle. Anna valurauta-astian jäähtyä kokonaan ennen pesemistä ja puhdistusta se huolellisesti jokaisen käytön jälkeen.
- Käytä tiskiharjaa, sientä tai rättiä valurauta-astian puhdistamiseen. Älä käytä uuninpuhdistusaineita, teräsvillaa, voimakkaita pesuaineita tai valkaisuainetta.
- Ruokajäämät voidaan poistaa liottamalla astiaa lämpimässä vedessä 15–20 minuuttia ennen pesemistä. Ruokajäämät voidaan poistaa tiskiharjalla tai sienellä. Pese, huuho ja kuivaa huolellisesti.
- Varmista AINA, että astia on puhdas ennen säilyttämistä.

### Emaloitun valurauta-astian säilyttäminen

- Säilytä valurauta-astia kuivassa kaapissa. Ajan kuluessa astian reunaan voi tulla merkkejä ruosteesta. Käytä pehmeää harjaa tai hienoa hiekkapaperia ruostepisteiden poistamiseen ja hiero niihin sen jälkeen ruokaöljyä. Jos astiaa säilytetään pitkiä aikoja, aseta talouspaperia kannen ja astian väliin imemään kosteutta.
- Jos astian emalinen sisä- tai ulkopinta vahingossa lohkeaa/halkeaa, kyseinen kohta on suojattava aina sen kastuessa ruostumisen välttämiseksi. Hiero ruokaöljyä paljaaseen kohtaan perusteellisen puhdistamisen ja kuivaamisen jälkeen. Pyyhi ylimääräinen öljy talouspaperilla.

© 2022. 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 da bismo vam omogućili da svojoj obitelji i prijateljima možete cijeli život pripremati bezbroj ukusnih jela. Kako biste pomogli u jamčenju dugotrajnosti i učinkovitosti svojeg posuda 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.

## UPOZORENJA

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

- NE dopuštajte djeci boravak u blizini štednjaka tijekom kuhanja.
- Kada rukujete vrućim posuđem za kuhanje, koristite se držačima za lonac ili rukavicama za pećnicu.
- Posuđe za kuhanje tijekom upotrebe NIKADA ne ostavljajte bez nadzora.
- Emajlirano posuđe KitchenAid od lijevanog željeza sigurno je za upotrebu u pećnici do temperature od 260 °C.
- NE upotrebljavajte ga u mikrovalnoj pećnici.
- Vruće posuđe od lijevanog željeza NE uranjajte u hladnu vodu i ne stavljajte hladno posuđe na vruću ploču. Time se može prouzročiti toplinski udar koji za posljedicu može imati napukline ili skidanje emajla.

## 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.
- Za emajlirano posuđe od lijevanog željeza prije upotrebe ne treba začinjavanje.

### Izvori topline

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

### Preporuke za upotrebu posuđa za kuhanje opremljenog indukcijskom tehnologijom

- Indukcijskim pločama razvija se veoma intenzivna toplina u kratkom vremenu. Posuđe od lijevanog željeza na indukcijskim pločama veoma se brzo zagrijava. Pazite posebice da ne upotrebljavate veliku toplinu i da nikada svoje posuđe tijekom upotrebe ne ostavljate bez nadzora.
- 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 poklopca

- Izbjegavajte ekstremne promjene temperatura pri upotrebi poklopca.
- 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 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 poklopce izravno na ili izravno ispod grijaćih elemenata ili roštilja.

### Ručke i ručice

- Labave ručice – periodično provjerite ručice da biste bili sigurni da nisu labave. Ako se ručice olabave, ne pokušavajte ih popravljati. Obratite se korisničkoj službi za zamjenu.
- Položaj ručke tijekom kuhanja: postavite tave da se ručke ne nalaze iznad drugih vrućih plamenika i ne dopustite da se ručke protežu preko ruba štednjaka gdje se mogu srušiti.

## KUHANJE

- Za najbolje rezultate upotrijebite slabu do srednju toplinu ploče za kuhanje. Za ravnomjerno i učinkovito kuhanje pustite da se tava zagrijava postupno.
- Kuhajte na plameniku koji ima sličan promjer dna kao i odabrano posuđe za kuhanje.
- Pri kuhanju na plinskom štednjaku prilagodite plamen tako da ne ide uz bočne strane posuda za kuhanje.
- Upotrebom poklopca pri kuhanju znatno se smanjuje potrošnja energije.
- Posuđe od lijevanog željeza nije idealno za kuhanje na suho. Prije zagrijavanja odaberite tekućinu, ulje (prikladno za kuhanje), mast ili maslac kojim ćete pokriti barem dno tave.
- 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 posuda za kuhanje.
- Prije dodavanja hrane pustite da se ulje/maslac (prikladni za kuhanje) zagriju u posudi za kuhanje.
- Upotrebljavajte samo srednje i niske postavke topline. NE požurujte postupak predzagrijavanja upotrebom visokog stupnja topline. Srednjim i niskim stupnjem topline daju se najbolji rezultati za većinu kuhanja uključujući prženje i pečenje.
- Pustite posuđe za kuhanje da se zagrijava postupno i temeljito. Kad se posuđe za kuhanje jako zagrije, gotovo se svako kuhanje može nastaviti na nižim postavkama. Velikim stupnjem topline može se oštetiti premaz posuda za kuhanje.
- Zbog izvrsnog zadržavanja topline vašeg posuđa za kuhanje, hrana i ulje vrlo se brzo mogu karbonizirati.
- Prije zagrijavanja uvijek u tavu stavite ulje (prikladno za kuhanje) ili maslac. NE ostavljajte prazno posuđe za kuhanje na vrućoj ploči i ne dopuštajte da iz njega sasvim ispari tekućina. Time se može oštetiti premaz posuđa.
- Tijekom kuhanja upotrebljavajte drveni, plastični ili najlonski pribor otporan na toplinu da biste izbjegli grebanje emajliranog lijevanog željeza. Ne režite hranu u posudu za kuhanje od lijevanog željeza.
- Kada upotrebljavate halogene, keramičke i indukcijske ploče za kuhanje, pobrinite se da na vašoj ploči za kuhanje i posudu za kuhanje nema ostataka da ne ogrebetete površinu ploče za kuhanje.
- Uvijek podignite posuđe za kuhanje od lijevanog željeza kada ga pomičete s bilo koje vrste površine za kuhanje. Guranjem posuda za kuhanje može se oštetiti ploča za kuhanje ili dno tave.
- Upotrebljavajte vruću podlogu ili podmetač prije stavljanja vrućeg posuđa od lijevanog željeza na nezaštićenu površinu.

## ODRŽAVANJE POSUĐA ZA KUHANJE.

### Čišćenje posuđa za kuhanje i poklopca

- Posuđe od lijevanog željeza može se prati u perilici suđa, a premaz postojanih boja otporan je na bljeđenje i promjenu boje. Međutim, da biste produljili vijek trajanja i učinkovitost svog posuđa od lijevanog željeza, svakako se preporučuje ručno pranje vrućom vodom.
- Vruće posuđe za kuhanje nikad ne stavljajte pod hladnu vodu. Ostavite posuđe od lijevanog željeza da se sasvim ohladi prije pranja i temeljito operite ga nakon svake upotrebe.
- Posuđe za kuhanje od lijevanog željeza perite spužvom, najlonskom podloškom ili krpom za pranje. Ne upotrebljavajte sredstva za čišćenje pećnica, čeličnu vunu, jake deterdžente ili klor.
- Ostaci hrane mogu se ukloniti natapanjem u toploj vodi od 15 do 20 minuta prije pranja. Za uklanjanje naslaga hrane možete upotrebljavati mekanu četku ili najlonsku podlošku. Operite, isperite i dobro osušite.
- Uvijek provjerite je li posuđe čisto prije nego što ga spremite.

### Pravilno pohranjivanje emajliranog posuđa za kuhanje od lijevanog željeza

- Pohranite posuđe za kuhanje od lijevanog željeza u suhi ormarić. S prolaskom vremena na rubovima vašeg posuđa za kuhanje može se pojaviti hrđa. Mekanom četkom ili finim brusnim papirom uklonite sve mrlje od hrđe, a zatim protrljajte uljem za kuhanje. Ako se predmeti pohranjuju na dulje vrijeme, stavite papirnati ubrus između poklopca i lonca da bi se njime upila vlaga.
- Ako slučajno okrhnete/napuknete vanjski ili unutarnji dio emajliranog lijevanog željeza, morate taj dio zaštititi svaki put kada se smooči da biste izbjegli hrđanje. Natrljajte ulje za kuhanje preko izložene površine nakon što ste dio temeljito očistili i osušili. Papirnatim ubrusom obrišite višak ulja.

© 2022. Sva prava pridržana. KITCHENAID i dizajn stolnog miksera zaštitni su znakovi u SAD-u i drugdje. Prema licenci, proizvela tvrtka Te Cookware Company Ltd., Hong Kong. Ograničeno jamstvo pruža proizvođač.

Vi har som mål å hjelpe deg å skape deilige måltider for slekt og venner resten av livet. Pass på å ha denne hendige veiledningen lett tilgjengelig, så du får tips om hvordan du tar vare på produktet ditt, og hvordan du bør bruke det. Vårt hovedmål er at du er tilfreds.

## ADVARSLER

**Les alle sikkerhetsregler nøye før du bruker dette produktet.**

- HOLD BARN UNNA ovnen mens du lager mat.
- Bruk grytekulter eller grillvotter når du håndterer varme kokekar.
- La ALDRI kokekar være uten tilsyn under bruk.
- KitchenAids emaljerte jerngryte er ovnssikre opptil 260 °C.
- IKKE bruk i mikrobølgeovn.
- IKKE senk varme jerngryter ned i kaldt vann eller plasser kalde kokekar på en varm kokeplate. Det kan forårsake termisk sjokk, noe som resulterer i sprekker eller skadet emalje.

## BRUK AV KOKEKAR

### Før første gangs bruk

- Fjern all emballasje og etiketter. Resirkuler emballasjen på riktig måte.
- Vask i varmt såpevann. Skyll og tørk grundig med en myk klut.
- Emaljerte jerngryter trenger ikke å smøres inn før bruk.

### Varmekilder

Kan trygt brukes på alle kokeflater, blant annet induksjonstopper.

### Anbefalinger for bruk av kokekar beregnet på induksjon

- Induksjonskokeplater utvikler svært intens varme på svært kort tid. Jerngryter blir svært raskt varme på induksjonskokeplater. Vær spesielt forsiktig; ikke bruk høy varme og ikke la kokekaret stå uten tilsyn når det er i bruk.
- Kokekaret bør ha en diameter tilsvarende størrelsen på induksjonselementet. Hvis kokekaret er for lite, er det ikke sikkert at platen vil registrere kokekaret slik at den aktiveres.

### Bruke lokket

- Unngå ekstreme temperaturforandringer når du bruker lokk.
- Ikke senk et varmt lokk i kaldt vann.
- Ikke prøv å fjerne lokket hvis det oppstår undertrykk under det. Slå først av varmen. Ta deretter kokekaret av platen. Deretter kan du langsomt prøve å fjerne lokket.
- Ikke bruk glasslokk som har sprekker eller riper. Hvis lokket er sprukket eller har dype riper, kan det oppstå brudd spontant. Ta kontakt med kundeservice for å bestille et nytt lokk.
- Ikke plasser lokk over eller under varme- og grillelementer.

### Håndtak og knotter

- Løse knotter – sjekk innimellom at knottene ikke er løse. Ikke prøv å reparere på egenhånd dersom knotten er løs. Kontakt kundeservice for å få en erstatning.
- Plassering av håndtak når du lager mat: Plasser kokekarene slik at håndtakene ikke er over andre varme kokeplater. Ikke plasser dem med håndtakene utenfor kanten av ovnen, slik at de er enkle å velte.

## MATLAGING

- Bruk lav til middels varme på kokeplatene for å oppnå best mulig resultat. La pannen varme seg opp gradvis for å oppnå jevn og effektiv tilberedning.
- Bruk en kokeplate med samme diameter, eller så nær du kommer, som kokekaret du har valgt.
- Juster flammen slik at den ikke når opp på sidene av kokekaret når du tilbereder mat på en gasskomfyr.
- Bruk av lokk når du tilbereder mat reduserer energiforbruket betraktelig.
- Jerngryter er ikke ideelle for tørr tilberedning. Velg en væske, olje (egnet for matlaging), fett eller smør som dekker hele bunnen av pannen, før oppvarming.
- IKKE bruk noen form for sprayoljer, inkludert spraybokser og dusj- og pumpesprayer. Disse sprayene kan danne et belegg som er vanskelig å fjerne fra alle typer kokekar.
- La oljen/smøret (egnet for matlaging) varmes opp i kokekaret før du legger i maten.
- Bruk kun middels og lav varme. IKKE prøv å skynde på oppvarmingsprosessen ved å bruke høy varme. Middels og lav varme vil gi best mulig resultater i de fleste tilfeller, inkludert steking og bruning.
- La kokekaret varmes opp gradvis og grundig. Når kokekaret er varmt, kan matlagingen stort sett fortsettes på lavere varme. Høy varme kan skade overflaten på kokekaret.
- Siden kokekarene holder så godt på varmen, kan mat og olje svi seg svært raskt.
- Ha alltid olje (egnet for matlaging) eller smør i pannen før du setter på varmen. IKKE la kokekaret stå tomt på en varm kokeplate eller la kokekaret koke seg tørt. Dette kan skade kokekarets finish.
- Bruk tre-, plast- eller varmebestandig nylonutstyr for å unngå riper i emaljert støpejern. Ikke bruk kniv i jerngryten.
- Sørg for at komfyren og kokekaret er fritt for rusk når du bruker halogen-, keramikk- og induksjonskokeplater, slik at du ikke riper opp komfyrrens overflate.
- Jerngryter må alltid løftes helt av overflaten når du fjerner dem fra enhver type komfyrtopp. Å dra kokekar langs overflaten kan skade komfyrtoppen eller bunnen av pannen.
- Bruk gryteunderlag eller kokestativ før du plasserer en varm Jerngryte på en ubeskyttet overflate.

## HVORDAN DU TAR VARE PÅ KOKEKARET

### Rengjøre kokekar og lokk

- Jerngryter kan vaskes i oppvaskmaskin, og den fargebestandige finishen er meget motstandsdyktig mot bleking og misfarging. Håndvask med varmt vann anbefales fremdeles på det sterkeste, for å forlenge levetiden og ytelsen til jerngryten.
- IKKE plasser varme kokekar under kaldt vann. La jerngryten kjøle fullstendig før vask, og rengjør den grundig hver gang den brukes.
- Bruk en svamp, nylonkrubb eller fille når du rengjør jerngryten. Ikke bruk ovnsrens, stålull, sterke vaskemidler eller klor.
- Matrester kan fjernes ved å bløtlegge kokekarene i varmt vann i 15 til 20 minutter før vasking. En myk børste eller nylonduk kan brukes til å fjerne matrester. Vask, skyll og tørk godt.
- Sørg ALLTID for at kokekar er rene før oppbevaring.

### Lagre emaljerte jerngryter riktig

- Oppbevar jerngryter i et tørt skap. Over tid kan rust oppstå på kanten av kokekarene. Bruk en myk børste eller fint sandpapir for å fjerne eventuelle rustflekker, gni deretter inn området med matolje. Hvis kokekarene skal lagres over en lengre periode, plasseres et papirhåndkle mellom lokk og kasserolle for å absorberer fuktighet.
- Hvis du er så uheldig at du skader emaljen innvendig eller utvendig, må du beskytte det skadede området hver gang den blir våt, for å unngå rust. Gni matolje over den eksponerte overflaten etter at du har vasket og tørket kokekaret grundig. Tørk bort all overflødig olje med et papirhåndkle.

© 2022. 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.



Vår målsättning är att hjälpa dig att tillaga goda måltider till familj och vänner under hela livet. Ha denna bruksanvisning nära till hands för att garantera kokkärlets långa livslängd och prestanda. Den hjälper dig så att du på bästa sätt kan använda och sköta din produkt. Din tillfredsställelse är vårt primära mål.

## FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

**Läs noggrant igenom all säkerhetsinformation innan du använder produkten!**

- Låt INTE barn komma i närheten av spisen/hällen under tillagningen.
- Använd grytlappar eller grytvantar när du hanterar varma kokkär.
- Lämna ALDRIG kokkäril utan uppsyn när de används.
- Den emaljerade gjutjärnsgrytan från KitchenAid är ugnsäker upp till 260 °C.
- Använd INTE i mikrovågsugnen.
- Sänk inte ned varma kokkäril av gjutjärn i kallt vatten och placera inte kalla kokkäril på en varm platta. Detta kan orsaka en termisk chock som leder till att emaljen spricker eller lossnar.

## ANVÄNDNING AV KOKKÄRLET

### Före den första användningen

- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla etiketter. Återvinn korrekt.
- Diska i varmt vatten med diskmedel, skölj och torka noggrant med en mjuk handduk.
- För emaljerade kokkäril av gjutjärn behövs ingen instekning före användning.

### Värmekällor

Kan användas säkert på alla typer av hällar, även på induktionshäll.

### Rekommendationer för användning av kokkäril som har induktionsteknik

- Induktionshällar blir snabbt mycket varma. Kokkäril av gjutjärn värms upp mycket snabbt på induktionshällar. Var noga med att inte använda stark värme och lämna aldrig kokkärlet utan uppsikt då det används.
- Diametern på kokkärlets botten ska vara lika stor som induktionselementet. Om kokkärlet är för litet, kanske elementet inte känner av kokkärlet och aktiveras därmed inte.

### Använda locket

- Undvik extrema temperaturförändringar när du använder lock.
- Sänk inte ned ett varmt lock i kallt vatten.
- Försök inte ta bort locket om det uppstår vakuum under det. Stäng först och främst av värmen och flytta sedan hela kokkärlet bort från värmeelementet. Lyft sedan försiktigt bort locket.
- Använd inte glaslock som är spruckna eller repade. Om locket är sprucket eller har djupa repor kan det gå sönder när som helst. Kontakta Service för att beställa ett nytt lock.
- Placera inte lock direkt ovanpå eller direkt under värme- eller grillelement.

### Handtag och knoppar

- Lösa handtag – kontrollera handtagen regelbundet för att se till att de inte sitter löst. Försök inte laga handtag om de börjar sitta löst. Kontakta kundtjänsten för att beställa ett nytt.
- Handtagsposition under matlagning: positionera kokkärilen så att handtagen inte befinner sig över andra varma plattor och se till att handtagen inte sticker ut utanför spiskanten där de kan stötas av.

## TILLAGNING

- För bästa resultat ska låg till medelhög värme användas på spisen. Låt kokkärlet värmas upp gradvis för att göra tillagningen jämn och effektiv.
- Tillaga maten på ett värmeelement som har ungefär samma diameter som det använda kokkärlets botten.
- Vid tillagning på en gasspis ska lågan justeras så att den inte slickar runt kokkärlets sidor.
- Användning av ett lock under tillagningen minskar energiförbrukningen anmärkningsvärt.
- Gjutjärnskäril är inte idealiska för tillagning utan vätska. Välj före uppvärmning en vätska, olja (som lämpar sig för matlagning), fett eller smör för att täcka åtminstone kokkärlets botten.
- Använd inte oljespray, inklusive aerosoler, dim- och pumpspray. Dessa sprayer kan göra att det byggs upp restmaterial som är svårt att ta bort från alla slags kokkäril.
- Låt oljan/smöret (som lämpar sig för matlagning) hettas upp i kokkärlet innan du lägger i livsmedel.
- Använd endast inställningarna för medelhög och låg värme. Påskynda inte uppvärmningen genom att använda hög värme. Medelhög och låg värme ger de bästa resultaten för de flesta typer av matlagning, inklusive stekning och bryning.
- Låt kokkärlet värmas upp gradvis och bli genomvarmt. När kokkärlet är varmt går det att fortsätta med nästan alla typer av matlagning på lägre inställningar. Stark värme kan skada kokkärlets yta.
- På grund av kokkärlets mycket goda förmåga att behålla värmen kan livsmedel och olja förkolnas mycket snabbt.
- Tillsätt alltid olja (som lämpar sig för matlagning) eller smör i kokkärlet innan du värmer upp det. Lämna inte ett tomt kokkäril på en varm platta och låt inte kokkärlet koka torrt. Detta kan skada kokkärlets yta.
- Använd redskap av trä, plast eller värmetålig nylon vid matlagning för att undvika att repa det emaljerade gjutjärnet. Skär inte inuti gjutjärnskokkärlet.
- När du använder halogenhällar, keramiska hällar och induktionshällar, se till att häll och kokkäril är fria från skräp så att hällens yta inte repas.
- Lyft alltid upp gjutjärnsgrytan när du flyttar den från alla slags spisytor. Om kokkärlet glider kan spisen eller kokkärlets botten skadas.
- Använd ett kokkärilsställ eller ett grytunderlägg innan du ställer den varma gjutjärnsgrytan på en oskyddad yta.

## SKÖTSEL AV KOKKÄRLET

### Rengöra kokkärlet och locket

- Gjutjärnskokkärlet kan maskindiskas och det färgbeständiga ytskiktet varken bleknar eller missfärgas. För att gjutjärnsgrytan ska hålla så länge som möjligt och fungera så bra som möjligt rekommenderas dock starkt handdisk med varmt vatten.
- Placera inte det varma kokkärlet under kallt vatten. Låt gjutjärnsgrytan svalna helt innan du diskar den, och rengör den noga efter varje användningstillfälle.
- Använd en svamp, nylonkudde eller disktraska när du rengör gjutjärnsgrytan. Använd inte ugnsgöngörare, stålull, starka rengöringsmedel eller klorblekmedel.
- Matrester kan tas bort genom blötläggning i varmt vatten i 15 till 20 minuter före diskning. En mjuk borste eller nylonkudde kan användas för borttagning av matrester. Diska, skölj och torka noga.
- Se alltid till att kokkärlet är torrt innan det ställs undan för förvaring.

### Korrekt förvaring av den emaljerade gjutjärnsgrytan

- Förvara gjutjärnsgrytan i ett torrt skåp. Med tiden kan rost visa sig på kokkärlets kant. Använd en mjuk borste eller fint sandpapper för att ta bort eventuella rostfläckar och gnid sedan in området med matolja. Om artiklarna ska förvaras länge lägger du en pappershandduk mellan locket och grytan för att fukten ska sugas upp.
- Om det emaljerade gjutjärnet på insidan eller utsidan skulle bli kantstött/spräckt måste du skydda området varje gång det blir blött för att se till att det inte rostar. Gnid in den exponerade ytan med matolja efter att du har rengjort och torkat kokkärlet noga. Torka bort överflödiga olja med en pappershandduk.

© 2022. 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.



Δεσμευόμαστε ότι θα σας βοηθάμε πάντα να δημιουργείτε πεντανόστιμα γεύματα για την οικογένεια και τους φίλους σας. Για να εξασφαλίσετε τη μέγιστη διάρκεια ζωής και απόδοσης των μαγειρικών σκευών, να έχετε πάντα πρόχειρες αυτές τις οδηγίες. Θα σας βοηθήσουν με τον καλύτερο τρόπο να χρησιμοποιείτε και να φροντίζετε το προϊόν σας. Πρωταρχικός στόχος μας είναι η καινοποίηση των πελατών μας.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

**Διαβάστε προσεκτικά και σχολαστικά όλες τις πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια προτού χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν!**

- ΜΗΝ αφήνετε τα παιδιά να βρίσκονται κοντά στην εστία ενώ μαγειρεύετε.
- Να χρησιμοποιείτε πιάστρες ή γάντια όταν χειρίζεστε μαγειρικά σκεύη που καίνε.
- Μην αφήνετε ΠΟΤΕ το μαγειρικό σκεύος χωρίς να το παρακολουθείτε ενώ το χρησιμοποιείτε.
- Τα μαγειρικά σκεύη της KitchenAid από εμαγιέ χυτοσίδηρο είναι κατάλληλα για τον φούρνο έως τους 260°C.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σκεύος σε φούρνο μικροκυμάτων.
- ΜΗΝ βυθίζετε τα καυτά μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο σε κρύο νερό ή μην τοποθετείτε παγωμένα μαγειρικά σκεύη πάνω σε εστία που καίει. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει θερμικό σοκ, με αποτέλεσμα να προκληθούν ρωγμές ή ζημιά στο εμαγιέ.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ ΣΑΣ

### Πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις επικέτες από το σκεύος. Παρακαλούμε ανακυκλώστε τα όπως αρμόζει.
- Πλύνετε το μαγειρικό σκεύος με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό πιάτων, ξεβγάλετε το και στεγνώστε το καλά με μια μαλακή πετσέτα.
- Για μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ χυτοσίδηρο, δεν απαιτείται δημιουργία «πατίνας» πριν από τη χρήση.

### Εστιές κουζίνας

Είναι ασφαλή για χρήση σε όλες τις εστιές, συμπεριλαμβανομένων των επαγωγικών εστιών.

### Συστάσεις για χρήση των μαγειρικών σκευών που διαθέτουν επαγωγική τεχνολογία

- Οι επαγωγικές εστιές αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμότητα σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα. Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο θα ζεσταθούν πολύ γρήγορα σε επαγωγικές εστιές. Προσέξτε ιδιαίτερα να μην χρησιμοποιείτε υψηλή θερμοκρασία και να μην αφήνετε ποτέ το μαγειρικό σκεύος σας χωρίς να το παρακολουθείτε ενώ το χρησιμοποιείτε.
- Η διάμετρος της βάσης του σκεύους θα πρέπει να είναι ίση με το μέγεθος της επαγωγικής εστίας. Αν το σκεύος είναι πολύ μικρό, η εστία μπορεί να μην ανιχνεύσει το σκεύος και κατά συνέπεια δεν θα ενεργοποιηθεί.

### Χρήση του καπακιού

- Αποφύγετε τις έντονες αλλαγές θερμοκρασίας όταν χρησιμοποιείτε καπάκια.
- ΜΗΝ βυθίζετε καπάκια που καίει σε κρύο νερό.
- Αν δημιουργηθεί κενό αέρος με το καπάκι κλειστό, μην επιχειρήσετε να το αφαιρέσετε. Πρώτα σβήστε την εστία και μετακινήστε ολόκληρο το σκεύος μακριά από αυτή. Στη συνέχεια αφαιρέστε αργά το καπάκι.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τα καπάκια εάν έχουν ρωγμές ή γδαρσίματα. Αν το καπάκι σας έχει υποστεί ρωγμή ή βαθιά γδαρσίματα, μπορεί ξαφνικά να σπάσει. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών για να παραγγείλετε νέο καπάκι.
- Μην τοποθετείτε τα καπάκια απευθείας πάνω ή ακριβώς κάτω από θερμαντικά στοιχεία.

### Χειρολαβές και ροζέτες

- Χαλάρωση ροζετών - να ελέγχετε περιοδικά τις ροζέτες ώστε να εξασφαλίσετε ότι δεν έχουν χαλαρώσει. Αν η ροζέτα χαλαρώσει, μην προσπαθήσετε να την επιδιορθώσετε. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών για να ζητήσετε να την αντικαταστήσουν.
- Θέση της χειρολαβής κατά το μαγείρεμα: τοποθετήστε τα σκεύη έτσι ώστε οι χειρολαβές να μην βρίσκονται πάνω από εστιές που καίνε και μην αφήνετε τις χειρολαβές να εκτείνονται πέρα από την άκρη της κουζίνας καθώς μπορεί να αναποδογυριστούν.

### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ.

- Για καλύτερα αποτελέσματα, να χρησιμοποιείτε χαμηλή προς μέτρια θερμοκρασία στις εστιές. Αφήστε το σκεύος να ζεσταθεί σταδιακά για ομοιόμορφο και αποδοτικό μαγείρεμα.
- Μαγειρεύετε σε εστία με διάμετρο όμοια με αυτή του πάτου του μαγειρικού σκεύους που έχετε επιλέξει.

- Όταν μαγειρεύετε σε εστία γκαζιού, ρυθμίστε τη φλόγα έτσι ώστε να μην ξεπερνάει τα πλάγια του σκεύους.
- Όταν κατά το μαγείρεμα χρησιμοποιείτε το καπάκι κάνετε μεγάλη εξοικονόμηση ενέργειας.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο δεν είναι τα ιδανικά σκεύη για μαγείρεμα χωρίς υγρά. Προτού τα ζεστάνετε, επιλέξτε ένα υγρό, λάδι (κατάλληλο για μαγείρεμα), λίπος ή βούτυρο για να καλύψετε τουλάχιστον τον πάτο του σκεύους.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε κανέναν τύπο σπρέι λαδιού, συμπεριλαμβανομένων των σπρέι αεροζόλ, των σπρέι ψεκασμού σε μορφή μικροσταγονιδίων και των σπρέι με αντλία. Αυτά τα σπρέι μπορούν να προκαλέσουν συσσώρευση υπολειμμάτων που αφαιρούνται δύσκολα από όλους τους τύπους μαγειρικών σκευών.
- Αφήστε το λάδι/βούτυρο (κατάλληλο για μαγείρεμα) να ζεσταθεί μέσα στο μαγειρικό σκεύος προτού προσθέσετε τις τροφές.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο ρυθμίσεις μέτριας και χαμηλής θερμοκρασίας. ΜΗΝ βιάζεστε κατά τη διαδικασία θέρμανσης χρησιμοποιώντας υψηλή θερμοκρασία. Η μέτρια και χαμηλή θερμοκρασία θα παρέχει τα βέλτιστα αποτελέσματα στους περισσότερους τρόπους μαγειρέματος, συμπεριλαμβανομένου του τηγανίσματος και του θωρακίσματος.
- Αφήστε το μαγειρικό σκεύος να ζεσταθεί σταδιακά και καλά. Μόλις το μαγειρικό σκεύος ζεσταθεί, μπορείτε να συνεχίσετε να μαγειρεύετε με σχεδόν οποιονδήποτε τρόπο σε ρυθμίσεις χαμηλότερης θερμοκρασίας. Η υψηλή θερμοκρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επιστροφή του μαγειρικού σκεύους.
- Λόγω της άριστης διατήρησης θερμότητας του μαγειρικού σκεύους σας, οι τροφές και το λάδι μπορεί να καούν πολύ γρήγορα.
- Να βάζετε πάντα λάδι ή βούτυρο (κατάλληλο για μαγείρεμα) στο σκεύος σας προτού το ζεστάνετε. ΜΗΝ αφήνετε άδειο μαγειρικό σκεύος σε εστία που καίει ή μην αφήνετε το μαγειρικό σκεύος να βράζει χωρίς υγρά. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επιστροφή του μαγειρικού σκεύους σας.
- Κατά το μαγείρεμα, να χρησιμοποιείτε εργαλεία από ξύλο, πλαστικό ή νάιλον ανθεκτικό στη θερμότητα για να μην χαράξετε τον εμαγιέ χυτοσίδηρο. Μην κόβετε μέσα στο μαγειρικό σκεύος από εμαγιέ χυτοσίδηρο.
- Όταν χρησιμοποιείτε εστιές αλογόνου, κεραμικές εστιές και επαγωγικές εστιές, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα στην εστία σας και στο μαγειρικό σκεύος σας έτσι ώστε να μην γδαρθεί η επιφάνεια της εστίας σας.
- Να σηκώνετε προς τα πάνω το μαγειρικό σκεύος από χυτοσίδηρο όταν το μετακινείτε από οποιονδήποτε τύπο επιφάνειας εστίας. Αν σύρετε το μαγειρικό σκεύος μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην εστία ή στον πάτο του σκεύους.
- Να χρησιμοποιείτε βάση σκεύους προτού τοποθετήσετε μαγειρικό σκεύος από χυτοσίδηρο που καίει σε μη προστατευμένη επιφάνεια.

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟΥ ΣΑΣ ΣΚΕΥΟΥΣ

### Καθαρισμός του μαγειρικού σκεύους και του καπακιού

- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο πλένονται στο πλυντήριο πιάτων και η ανεξίτηλη επιστροφή δεν ξεθωριάζει ούτε αποχρωματίζεται. Ωστόσο, για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής και την απόδοση του μαγειρικού σας σκεύους από χυτοσίδηρο, συνιστάται ιδιαίτερα να το πλένετε στο χέρι με ζεστό νερό.
- ΜΗΝ τοποθετείτε μαγειρικό σκεύος που καίει κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό. Αφήστε το μαγειρικό σκεύος από χυτοσίδηρο να κρυώσει εντελώς προτού το πλύνετε, και να το καθαρίζετε καλά ύστερα από κάθε χρήση.
- Να χρησιμοποιείτε σφουγγάρι, νάιλον σφουγγαράκι ή πανάκι όταν καθαρίζετε μαγειρικό σκεύος από χυτοσίδηρο- μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, σύρμα καθαρισμού, σκληρά απορρυπαντικά ή χλωρίνη.
- Τα υπολείμματα τροφών μπορούν να αφαιρεθούν αν το μουλιάσετε σε χλιαρό νερό για 15 με 20 λεπτά προτού το πλύνετε. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μαλακό βουρτσάκι ή νάιλον σφουγγαράκι για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφών. Πλύντε το, ξεπλύντε το και στεγνώστε το καλά.
- Να βεβαιώνετε ΠΑΝΤΑ ότι το μαγειρικό σκεύος είναι καθαρό πριν το αποθηκεύσετε.

### Σωστή αποθήκευση μαγειρικού σκεύους από εμαγιέ χυτοσίδηρο

- Να αποθηκεύετε το μαγειρικό σκεύος από χυτοσίδηρο σε στεγνό ντουλάπι. Με την πάροδο του χρόνου, μπορεί να εμφανιστούν ίχνη σκουριάς στο χείλος του μαγειρικού σκεύους σας. Χρησιμοποιήστε μια μαλακή βούρτσα ή λεπτό υαλόχαρτο για να αφαιρέσετε τυχόν σημεία σκουριάς- στη συνέχεια, τρίψτε το σημείο με μαγειρικό λάδι. Αν τα σκεύη πρόκειται να αποθηκευτούν για μεγάλο χρονικό διάστημα, τοποθετήστε ένα χαρτί κουζίνας μεταξύ του καπακιού και του σκεύους για να απορροφήσει την υγρασία.
- Σε περίπτωση που σπάσετε/ραγίσετε την εσωτερική ή την εξωτερική επιφάνεια από εμαγιέ χυτοσίδηρο, θα πρέπει να προστατέψετε το σημείο κάθε φορά που βρέχεται για να μην σκουριάσει. Τρίψτε με μαγειρικό λάδι την εκτεθειμένη επιφάνεια αφού καθαρίσετε και στεγνώσετε καλά το σκεύος. Να σκουπίζετε πάντα τυχόν περίσσειμα λαδιού με χαρτί κουζίνας.

© 2022. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Η ονομασία KITCHENAID και το σχέδιο του επτραπέζιου μίξερ είναι εμπορικά σήματα στις Η.Π.Α. και αλλού. Κατασκευάζεται κατόπιν αδείας από τη The Cookware Company Ltd., Χονγκ Κονγκ. Περιορισμένη εγγύηση που παρέχει ο κατασκευαστής.



Ne jemi të angazhuar 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.

## PARALAJMËRIME

**Përpara përdorimit të këtij produkti, lexoni me kujdes dhe plotësisht të gjitha informacionet e sigurisë!**

- MOS i lejoni fëmijët pranë sobës gjatë gatimit.
- Përdorni mbajtëse tenxheresh ose dorashka furre kur prekni enë gatimi të nxehta.
- ASNJËHERË mos i lini enët e gatimit të pamonitoruara gjatë kohës që janë në përdorim.
- Enët e gatimit KitchenAid prej gize të emaluar mund të përdoren në furrë deri në 260°C.
- MOS e përdorni në mikrovalë.
- MOS i zhysni enët e nxehta të gatimit prej gize në ujë të ftohtë ose mos i vendosni enët e ftohta të gatimit në një vatër të nxehtë. Kjo mund të shkaktojë tronditje termike, që rezultojnë në krisje ose rënie të enamelit.

## 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.
- Për enët e gatimit prej gize të emaluar, nuk nevojitet trajtim paraprak përpara përdorimit.

### Burimet e nxehtësisë

E sigurt për t'u përdorur në të gjitha sipërfaqet e gatimit, duke përfshirë ato me 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. Ena prej gize e gatimit do të nxehtë shumë shpejt mbi pianurat me induksion. Tregoni kujdes të veçantë të mos përdorni nxehtësi të lartë dhe të mos i lini asnjëherë enët tuaja të gatimit të pambikëqyruara gjatë kohës që janë në përdorim.
- Diametri i bazës së tiganit duhet të jetë i barabartë me madhësinë e elementit me induksion. Nëse tiganin është tepër i vogël, elementi mund të mos e dallojë tiganin dhe kështu nuk do të aktivizohet.

### Përdorimi i kapakut

- Shmangni ndryshimet ekstreme të temperaturës kur përdorni kapakët.
- MOS i zhyni kapakët e nxehtë në ujë të ftohtë.
- Nëse krijohet vakuum me një kapak, mos u përpini të hiqni kapakun. Fillimisht, fikni burimin e nxehtësisë dhe hiqni të gjithë tiganin nga vatra. Më pas, lironi ngadalë kapakun.
- MOS përdorni kapakë që kanë krisje ose 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 direkt mbi ose nën elementet nxehtëse ose të skarës.

### Dorezat

- Dorezat e liruara – kontrolloni periodikisht dorezat për t'u siguruar që ato nuk janë të liruara. Nëse dorezat lirohen, mos u përpini t'i riparoni ato. Kontaktoni me shërbimin e klientit për ta ndërruar.
- Pozicioni i dorezës gjatë gatimit: poziciononi tiganin 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 rrëzoni.

## GATIMI:

- Për rezultat optimal, përdorni nxehtësi të ulët deri mesatare në pianurë. Lëreni tiganin të nxehtë gradualisht për gatim të njëtrajtshëm dhe efikas.
- 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.
- Enët e gatimit prej gize nuk janë ideale për gatim të thatë. Përpara nxehtësisë, zgjidhni një lëng, vaj (të përshtatshëm për gatim), yndyrë ose gjalpë për të mbuluar minimalisht bazën e tiganit.
- 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.
- Lëreni vajin/gjalpin (e përshtatshëm për gatim) të nxehtë në enën e gatimit përpara se të shtoni ushqim.
- Përdorni vetëm cilësime të mesme dhe të ulëta nxehtësie. MOS e nxiteni procesin e ngrohjes duke përdorur nxehtësi të lartë. Nxehtësitë e mesme dhe të ulëta do të ofrojnë rezultate optimale për shumicën e gatimit, duke përfshirë skuqjen dhe fërgimin.
- Lëreni enën e gatimit të nxehtë gradualisht dhe tërësisht. Pasi ena e gatimit të nxehtë, pothuajse të gjitha gatimet mund të vazhdojnë në cilësime më të ulëta. Nxehtësia e lartë mund të dëmtojë veshjen e enëve të gatimit.
- Për shkak të ruajtjes së shkëlqyer të nxehtësisë së enës suaj të gatimit, ushqimi dhe vaji mund të karbonizohen shumë shpejt.
- Gjithmonë vendosni vaj (të përshtatshëm për gatim) ose gjalpë në tigan përpara se ta nxehtëni. MOS e lini enën e gatimit bosh mbi vatër e nxehtë ose mos e lini enën e gatimit ta avullojë të gjithë lëngun brenda. Kjo mund t'i shkaktojë dëmtime enës së gatimit.
- Kur gatuani, përdorni takëme prej druri, plastike ose najloni rezistent ndaj nxehtësisë, për të shmangur gërvishjen e gizës së emaluar. Mos prisni brenda enës së gatimit prej gize.
- 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.
- Gjithmonë ngrijeni enën e gatimit prej gize kur e lëvizni nga çfarëdo sipërfaqe vatre. Rrëshqitja e enës së gatimit mund të dëmtojë vatërën ose bazën e tiganit.
- Përdorni një pllakë të nxehtë ose perusti përpara se të vendosni enën e nxehtë prej gize mbi sipërfaqe të pambrojtur.

## KUJDESI PËR ENËT E GATIMIT

### Pastrimi i enës së gatimit dhe kapakut

- Enët e gatimit prej gize mund të lahen në lavastovilje dhe finitura e ngjyrës i reziston zbardhjes dhe çngjyrosjes. Por, për të zgjatur jetëgjatësinë e enës së gatimit prej gize, është tepër e rekomandueshme larja me dorë dhe ujë të nxehtë.
- Mos vendosni enë gatimi të nxehta nën ujë të ftohtë. Lëreni enën e gatimit prej gize të ftohet plotësisht përpara se ta lani dhe pastrojeni plotësisht pas çdo përdorimi.
- Përdorni sfungjer, shtupë najloni ose leckë enësh kur pastroni enët e gatimit prej gize; mos përdorni pastrues furre, tel kruas, detergjente të forta ose klor.
- Mbetjet e ushqimit mund të hiqen duke e njomur me ujë të ngrohtë për 15 deri 20 minuta përpara larjes. Mund të përdorni një furçë të butë ose një shtupë najloni për të hequr depozitat e ushqimit. Lajeni, shpëlajeni dhe thajeni tërësisht.
- Gjithmonë sigurohuni që ena e gatimit të jetë e pastër përpara se ta vendosni në raft.

### Ruajtja e duhur e enëve të gatimit prej gize të emaluar

- Ruani enët e gatimit prej gize në një dollap të thatë. Me kalimin e kohës, në cepat e enës së gatimit mund të shfaqen gjurmë ndryshku. Përdorni një furçë të butë ose letër smeril të imët për të hequr pjesët e ndryshkura, më pas fërkoni zonën me vaj gatimi. Nëse artikujt do të ruhen për një kohë të gjatë, vendosni një kartëpecetë mes kapakut dhe tenxheres për të thithur lagështirën.
- Nëse e cilfosni/krisni aksidentalisht pjesën e brendshme ose të jashtme të gizës së emaluar, duhet ta mbronni zonën çdo herë që ajo laget për të shmangur ndryshkun. Fërkoni me vaj gatimi mbi sipërfaqen e ekspozuar pasi ta keni pastruar dhe tharë pjesën plotësisht. Fshini çdo vaj të tepërt me kartëpecetë.

© 2022. 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 приготвите 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 удоволствие е наша първостепенна цел.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

- НЕ разрешавайте достъпа на деца близо до готварската печка по време на готвене.
- Използвайте ръкохватки или кухненски ръкавици при работа с горещи съдове за готвене.
- НИКОГА не оставяйте съдовете за готвене без надзор по време на употреба.
- Емайлiranите чугунени съдове за готвене на KitchenAid са подходящи за употреба във фурна до 260°C.
- НЕ използвайте в микровълнова фурна.
- НЕ потапяйте горещ чугунен съд в студена вода и не поставяйте студен съд за готвене върху горещ котлон. Това може да причини термичен шок, което да доведе до напукване или загуба на емайла.

## 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.
- Не е необходима първоначална обработка на повърхността на емайлiranите чугунени съдове преди тяхната употреба.

### Източници на топлина

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

### Препоръки за употреба на съдове за готвене с индукционна технология

- Индукционните котлони се нагряват до много висока температура за много кратко време. Чугуненият съд за готвене ще се нагрее много бързо на индукционен котлон. Бъдете особено внимателни да не използвате висока температура и никога не оставяйте съда за готвене без надзор по време на употреба.
- 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 капака

- Избягвайте екстремни промени на температурата, когато използвате капака.
- 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 капака, 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 капаците директно върху или под източници на топлина или грил.

### Дръжки и принадлежности за хващане

- Разхлабени дръжки – проверявайте периодично дръжките и принадлежностите за хващане, за да сте сигурни, че не са разхлабени. При разхлабване на дръжките не се опитвайте да ги ремонтирате. Моля, свържете се с Центъра за обслужване на клиенти, за да
- 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.

## ГОТВЕНЕ

- За постигане на най-добри резултати използвайте ниска до средна степен на топлина на котлона. Оставете тигана да се нагрее постепенно, за да постигнете равномерно и ефективно приготвяне на храната.
- 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.
- Чугунените съдове за готвене не са подходящи за готвене без мазнина или течност. Преди нагряване изберете течност, олио (подходящо за готвене), мазнина или масло, за да покриете поне основата на тигана.
- Не използвайте маслени спрейове, включително аерозоли, спрейове за мъгла и спрей помпи. Тези спрейове могат да доведат до натрупване на загорели остатъци, които се отстраняват трудно от всички видове съдове за готвене.
- Изчакайте олиото/маслото (подходящо за готвене) да се загрее в съда за готвене, преди да добавите храна.
- Използвайте само настройки за ниска до средна степен на топлина. НЕ бързайте с процеса на загреване, като използвате висока степен на топлина. Средните и ниски настройки на загреване водят до най-добри резултати в повечето видове готвене, включително при запържване и пържене.
- Оставете съда за готвене да се нагрее постепенно и изцяло. След като съдът вече е нагорещен, можете да продължите всякакъв вид готвене на по-ниска степен на топлина. Високата температура може да повреди повърхността на съда за готвене.
- Поради отличната топлопроводимост на Вашите съдове за готвене, храната и олиото могат да загорят много бързо.
- Винаги поставяйте олио (подходящо за готвене) или масло в тигана преди нагряване. НЕ оставяйте празен съд за готвене върху горещ котлон и не позволявайте пълното изпаряване на течността при варене. Това може да повреди повърхността на съда за готвене.
- Използвайте дървени, пластмасови или топлоустойчиви найлонови прибори, за да предпазите емайлiranия чугун от издраскване. Не режете вътре в чугунения съд 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.
- Винаги повдигайте чугунения съд за готвене, когато го премествате от всякакви видове котлони. Плъзгането на съда за готвене може да доведе до надраскване на котлона или основата на тигана.
- Използвайте топлоустойчива подложка, преди да поставите горещ чугунен съд за готвене върху незащитена повърхност.

## ГРИЖА ЗА ВАШИТЕ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

### Почистване на съда за готвене и капака

- Чугуненият съд за готвене е подходящ за миене в съдомиялна машина, а цветното покритие е устойчиво на избледняване и обезцветяване. Въпреки това, ако искате да удължите живота и функционалните характеристики на Вашия чугунен съд за готвене, препоръчваме да миете съда на ръка с гореща вода и сапун.
- Не поставяйте горещ съд за готвене под студена вода. Оставете чугунения съд за готвене да изстине напълно преди измиване и почиствайте старателно след всяка употреба.
- Използвайте гъба за миене, найлонова гъба или кърпа за съдове, когато миете чугунения съд за готвене; не използвайте почистващи препарати за фурна, тел, абразивни препарати или белина.
- Остатъците от храна могат да бъдат отстранени след накисване на съда в топла вода за 15-20 минути преди измиване. Може да използвате мека четка или найлонова гъба за отстраняване на остатъците от храна. Измивайте, изплаквайте и подсушавайте старателно.
- Винаги се уверявайте, че съдът за готвене е чист, преди да го приберете за съхранение.

### Правилно съхранение на емайлiranни чугунени съдове за готвене

- Съхранявайте чугунения съд за готвене в сух кухненски шкаф. С времето е възможно да се появят следи от ръжда по ръба на съда за готвене. Използвайте мека четка или фина шкурка, за да отстраните следите от ръжда, след което нанесете олио върху засегнатата зона. Ако възнамерявате да съхранявате съда за готвене за продължителен период от време, поставете кухненска хартия между капака и касеролата, за да абсорбира влагата.
- Ако случайно отчупите/напукате емайлiranната чугунена повърхност отвътре или отвън, трябва да предпазвате зоната всеки път, когато се намокри, за да избегнете образуването на ръжда. Нанесете олио върху откритата чугунена повърхност, след като сте почистили и подсушили старателно съда за готвене. Забършете излишното количество мазнина с кухненска хартия.

© 2022 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.

## UPOZORENJA

**Pažljivo i temeljno pročitajte sve informacije o bezbjednosti prije upotrebe ovog proizvoda!**

- NE puštajte djecu blizu šporeta dok kuhate.
- Koristite krpe ili rukavice za pećnicu kada rukujete vrućim kuhinjskim posuđem.
- NIKADA ne ostavljajte kuhinjsko posuđe bez nadzora dok ga koristite.
- Emajlirano KitchenAid kuhinjsko posuđe od lijevanog željeza bezbjedno je za upotrebu u pećnici do 260°C.
- NE koristiti u mikrovalnoj pećnici.
- NE potapajte vruće kuhinjsko posuđe od lijevanog željeza u hladnu vodu i ne stavljajte hladno kuhinjsko posuđe na vruću ringlu. To može izazvati termički šok, koji rezultira pucanjem ili gubitkom emajla.

## UPOTREBA VAŠEG KUHINJSKOG POSUĐA

### Prije prve upotrebe

- Uklonite svu ambalažu i oznake. Reciklirajte na odgovarajući način.
- Operite u toploj sapunjavo vodi, isperite i temeljno osušite mekom krpom.
- Za emajlirano kuhinjsko posuđe od lijevanog željeza, nije potrebno začinjavanje prije upotrebe.

### Izvori toplote

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

### Preporuke za upotrebu indukcijski opremljenog kuhinjskog posuđa

- Indukcijske ploče mogu razviti veoma intenzivnu toplotu za kratko vrijeme. Kuhinjsko posuđe od lijevanog željeza zagrijaće se jako brzo na indukcijskim pločama. Naročito budite pažljivi da ne koristite visoku temperaturu i nikada ne ostavljajte kuhinjsko posuđe bez nadzora dok ga koristite.
- Prečnik osnove tiganja treba biti jednak veličini indukcijskog elementa. Ako je tiganj premali, element možda neće osjetiti tiganj i neće se aktivirati.

### Upotreba poklopca

- Izbjegavajte ekstremne temperaturne promjene kada koristite 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 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 poklopce direktno na grejne ili roštiljske elemente ili direktno ispod njih.

### Ručke i drške

- Labave drške – povremeno provjeravajte drške kako biste bili sigurni da nisu labave. Ako se drška olabavi, ne pokušavajte je 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.

## KUHANJE

- Za najbolje rezultate, koristite nižu ili srednju temperaturu na kuhinjskoj ploči. Dozvolite da se tiganj postepeno zagrije za ujednačeno i efikasno 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 poklopca tokom kuhanja znatno umanjuje potrošnju energije.
- Kuhinjsko posuđe od lijevanog željeza nije idealno za kuhanje na suho. Prije grijanja, odaberite tečnost, ulje (pogodno za kuhanje), mast ili puter kojim ćete najmanje pokriti osnovu tiganja.
- 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.
- Dopustite da se ulje/puter (pogodno za kuhanje) zagrije u kuhinjskom posudu prije dodavanja hrane.
- Koristite samo postavke sa srednjom i niskom temperaturom. NE požurujte proces zagrijavanja korišćenjem visoke temperature. Srednje i niske temperature osiguravaju najbolje rezultate za većinu vrsta kuhanja, uključujući prženje i prženje na jakoj temperaturi.
- Dopustite da se kuhinjsko posuđe zagrije postepeno i temeljno. Kada kuhinjsko posuđe postane vruće, skoro sve vrste kuhanja mogu se nastaviti na nižoj temperaturi. Visoka temperatura može oštetiti premaz kuhinjskog posuđa.
- Zbog odličnog zadržavanja toplote vašeg kuhinjskog posuđa, hrana i ulje mogu se ugljenisati jako brzo.
- Uvijek stavite ulje (pogodno za kuhanje) ili puter u tiganj prije zagrijavanja. NE ostavljajte prazno kuhinjsko posuđe na vrućoj ringli i ne dozvolite da tečnost iz kuhinjskog posuđa potpuno ispari ključanjem. To može oštetiti premaz kuhinjskog posuđa.
- Tokom kuhanja, koristite drveni, plastični ili vatrostalni najlonski pribor kako biste izbjegli grebanje emajliranog lijevanog željeza. Ne sijekite u kuhinjskom posudu od lijevanog željeza.
- Kada koristite halogene, keramičke i indukcijske ploče, vodite računa da vaša ploča i kuhinjsko posuđe ne sadrže krhotine kako biste izbjegli grebanje površine ploče.
- Uvijek podignite kuhinjsko posuđe od lijevanog željeza kada ga uklanjate s bilo koje vrste površine za kuhanje. Klizanje kuhinjskog posuđa može oštetiti kuhinjsku ploču ili osnovu tiganja.
- Koristite krpu za vruće posuđe ili podmetač prije nego što stavite vruće kuhinjsko posuđe od lijevanog željeza na nezaštićenu površinu.

## ODRŽAVANJE VAŠEG KUHINJSKOG POSUĐA

### Čišćenje kuhinjskog posuđa i poklopca

- Posuđe od lijevanog željeza je izdržljivo u mašini za pranje sudova, a postojanost boje je otporna na izbljeđivanje i promjenu boje. Međutim, kako biste produžili vijek trajanja i performanse vašeg posuđa od lijevanog željeza, toplo se preporučuje pranje rukom i vrućom vodom.
- Ne stavljajte vruće kuhinjsko posuđe pod hladnu vodu. Dopustite da se kuhinjsko posuđe od lijevanog željeza potpuno ohladi prije pranja i temeljno ga očistite nakon svake upotrebe.
- Koristite spužvu, najlonsku spužvu za ribanje ili krpu za posuđe kada čistite kuhinjsko posuđe od lijevanog željeza; ne koristite sredstva za čišćenje pećnice, čeličnu vunu, grube deterdžente ili izbjeljivač na bazi hlora.
- Ostaci hrane mogu se ukloniti natapanjem toplom vodom u trajanju od 15 do 20 minuta prije pranja. Meka krpa ili najlonska spužva za ribanje mogu se koristiti za uklanjanje naslaga hrane. Operite, isperite i temeljno osušite.
- Uvijek vodite računa da je kuhinjsko posuđe čisto prije odlaganja.

### Pravilno odlaganje emajliranog kuhinjskog posuđa od lijevanog željeza

- Odložite kuhinjsko posuđe od lijevanog željeza u suhi ormarić. Vremenom, javljaju se tragovi rđe po ivicama vašeg kuhinjskog posuđa. Koristite meku četku ili fini brusni papir za uklanjanje tačaka rđe, a zatim istržite to mjesto uljem za kuhanje. Ako je potrebno čuvanje hrane duže vremena, stavite ubrus između poklopca i tepsije da upije vlagu.
- Ako slučajno okrnete/napravite naprslinu na unutrašnjosti ili spoljašnjosti emajliranog lijevanog željeza, moraćete zaštititi to mjesto svaki put kada se pokvasi da biste izbjegli rđanje. Utržite ulje za kuhanje preko izložene površine nakon što ste taj sud temeljno očistili i osušili. Obrišite višak ulja ubrusom.

© 2022. 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.



Jsmě 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.

## VAROVÁNÍ

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

- ZABRAŇTE tomu, aby se při vaření v blízkosti sporáku pohybovaly děti.
- Při manipulaci s horkým nádobím používejte kuchyňské čňapky nebo rukavice.
- Nádobí při vaření NIKDY nenechávejte bez dozoru.
- Smaltované litinové nádobí KitchenAid lze používat v troubě až do teploty 260 °C.
- NEPOUŽÍVEJTE v mikrovlnné troubě.
- NEPONOŘUJTE horké litinové nádobí do studené vody a NEPOKLÁDEJTE studené litinové nádobí na horkou plotýnku. Nádobí by mohlo utrpět tepelný šok, který může způsobit popraskání nebo odloupení smaltu.

## 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.
- Smaltované litinové nádobí nevyžaduje před použitím žádná ošetření.

### Tepelné zdroje

Vhodné pro všechny typy varných desek včetně indukčních.

**Doporučení pro použití nádobí určeného k indukčnímu vaření**

- Indukční varná deska vytváří ve velice krátkém čase velmi intenzivní teplo. Litinové nádobí se na indukční varné desce rychle zahřeje. Dbejte zejména na to, abyste nepoužívali příliš vysokou teplotu, a nikdy nenechávejte nádobí během používání bez dozoru.
- Průměr dna nádoby by měl odpovídat velikosti indukčního prvku. Pokud je nádoba příliš malá, prvek ji nemusí detekovat a neaktivuje se.

### Použití poklice

- Při používání 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 poklici zjistíte praskliny nebo škrábance, NEPOUŽÍVEJTE ji. Pokud je poklice popraskaná nebo má hluboké škrábance, může dojít k samovolnému prasknutí. Kontaktujte náš zákaznický servis a objednejte si novou poklici.
- Nepokládejte poklici přímo na plotýnku nebo pod topné těleso grilu.

### Rukojeti a úchytky

- Uvolněné úchytky – pravidelně kontrolujte, zda nejsou úchytky nádobí uvolněné. Pokud je úchytky uvolněná, nesnažte se ji opravit sami. Pro výměnu kontaktujte zákaznický servis.
- Poloha rukojeti při vaření: umístěte nádobí tak, aby rukojeť nepřesahovala přes ostatní horké plotýnky, a nedovolte, aby rukojeť vyčnívala přes okraj sporáku, aby nádobí nemohlo někdo převrhnout.

## PŘÍPRAVA POKRMŮ

- Nejlepšího výsledku dosáhnete, když na varné desce nastavíte nízkou až středně vysokou teplotu. Pro rovnoměrné a efektivní vaření nechte pánev pozvolna zahřát.
- Vařte na plotýnce 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.
- Litinové nádobí není vhodné pro vaření na sucho. Než nádobí zahřejete, použijte tekutinu, olej (vhodný k tepelné úpravě), tuk nebo máslo v množství, které pokryje alespoň dno 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.
- Než přidáte další potraviny, nechte olej či máslo (vhodné k tepelné úpravě) v nádobě zahřát.
- Používejte pouze střední a nízký stupeň ohřevu. NESNAŽTE se předehřívání nádobí uspišit použitím intenzivního tepla. Středně vysoká a nízká teplota zaručuje u většiny způsobů tepelné úpravy včetně smažení a opékání nejlepší výsledky.
- Nechte nádobí zahřát postupně a důkladně. Jakmile je nádobí horké, lze téměř při všech způsobech tepelné úpravy pokračovat na nižším teplotním stupni. Vysoký žár může poškodit povrch nádobí.
- Vzhledem k tomu, že vaše nádobí výborně zadržuje teplo, mohou se potraviny a olej velmi rychle připálit.
- Před zahříváním vždy vložte do pánve olej (vhodný k tepelné úpravě) nebo máslo. NENECHÁVEJTE prázdné nádobí na horké plotýnce ani nedovolte, aby se z nádobí úplně odpařila voda. Mohlo by dojít k poškození povrchu nádobí.
- Při vaření používejte dřevěné, plastové nebo žáruvzdorné nylonové kuchyňské náčiní, abyste nepoškrábali smaltovaný povrch. Uvnitř litinového nádobí nekrájejte potraviny.
- Pokud používáte halogenové, keramické či indukční varné desky, dbejte na to, aby varná deska i nádobí byly zbaveny nečistot. Zabráňte tak poškrábání povrchu varné desky.
- Litinové nádobí při přemísťování vždy zvedněte bez ohledu na používaný typ varné desky. Posouvání nádobí může poškodit varnou desku nebo dno pánve.
- Pokud potřebujete horké litinové nádobí odložit na nechráněný povrch, použijte podložku z tepelně izolačního materiálu nebo stojánek na nožičkách.

## JAK O NÁDOBÍ PEČOVAT

### Čištění nádobí a poklice

- Litinové nádobí lze mýt v myčce nádobí a je opatřeno stálobarevnou povrchovou úpravou odolávající vyblednutí a změně barvy. Abyste však prodloužili životnost litinového nádobí a co nejdéle zachovali jeho funkčnost, důrazně doporučujeme ruční mytí horkou vodou.
- Neponořujte horké nádobí do studené vody. Před mytím nechte litinové nádobí zcela vychladnout a po každém použití je důkladně vyčistěte.
- Při čištění litinového nádobí používejte houbičku, nylonovou drátěnku nebo utěrku; nepoužívejte čisticí prostředky na trouby, ocelovou drátěnku, agresivní čisticí prostředky ani bělicí prostředky s obsahem chlóru.
- Zbytky potravin snadněji odstraníte, pokud nádobí před mytím namočíte na 15 až 20 minut do teplé vody. K odstranění připečených zbytků potravin lze použít měkký kartáček nebo nylonovou drátěnku. Omyjte, opláchněte a důkladně osušte.
- Před uložením vždy zkontrolujte, zda je nádobí čisté.

### Správné skladování smaltovaného litinového nádobí

- Litinové nádobí skladujte na suchém místě. Časem se na okrajích nádobí mohou objevit stopy rzi. Případné skvrny od rzi odstraňte měkkým kartáčkem nebo jemným brusným papírem a poté dané místo potřete kuchyňským olejem. Pokud se nádobí chystáte uložit na další dobu, vložte mezi poklici a nádobu papírovou utěrku, která bude pohlcovat vlhkost.
- Pokud na vnitřním nebo vnějším povrchu nádoby náhodou dojde k odštipnutí nebo popraskání smaltovaného povrchu, budete muset příslušné místo chránit před vlhkostí, abyste zabránili rezavění. Po důkladném vyčištění a osušení potřete nechráněný litinový povrch kuchyňským olejem. Případný přebytečný olej pak otřete papírovou utěrkou.

© 2022. Všechna práva vyhrazena. Název KITCHENAID a design kuchyňského robota jsou obchodními známkami registrovanými v USA a dalších zemích. Vyrobeno na základě licence společnosti The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Omezená záruka poskytovaná výrobcem.



Soovime aidata teil valmistada perele ja sõpradele kogu elu maitsvaid 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.

## HOIATUSED

**Enne toote kasutamist lugege kõik ohutusjuhised hoolikalt läbi.**

- Toiduvalmistamise ajal ÄRGE lubage pliidi juurde lapsi.
- Kasutage kuumade kööginõude käsitlemisel kuumaaluseid või pajakindaid.
- ÄRGE jätkke kööginõu kasutamise ajal järelevalveta.
- KitchenAidi emailitud malmist kööginõud taluvad ahjus kuumust kuni 260 °C.
- MITTE kasutada mikrolaineahjus.
- ÄRGE pange kuuma malmist kööginõu külma vette ega külma kööginõu kuumale pliidiplaadile. See võib kaasa tuua termolöögi, mille tagajärjeks on praod ja emailikahjustused.

## KÖÖGINÕU KASUTAMINE

### Enne esimest kasutuskorda

- Eemaldage kõik pakkematerjalid ja sildid. Kõrvaldage need nõuetekohaselt.
- Peske soojas seebiveses, loputage ja kuivatage hoolikalt pehme lapiga.
- Emailitud malmist kööginõu ei vaja enne kasutamist eeltöötlmist.

### Soojusallikad

Sobib kasutamiseks igasugustel toiduvalmistamispiinadel, k.a induktsioonpliidil.

### Soovitused induktsioonpliidile sobivate kööginõude kasutamiseks

- Induktsioonpliidil tekib väga lühikese ajaga väga intensiivne kuumus. Induktsioonpliidil kuumenevad malmist kööginõud väga kiiresti. Ärge kasutage suurt kuumust ja ärge jätkke kööginõu kasutamise ajal järelevalveta.
- Panni põhja läbimõõt peab olema induktsioonilemendi läbimõõduga võrdne. Element ei pruugi liiga väikest panni ära tunda ja ei aktiveeru.

### Kaane kasutamine

- Kaante kasutamisel tuleb vältida äärmuslikke temperatuurimuutusi.
- ÄRGE kastke kuuma 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, kui sellel on pragusid või kriimustusi. Kui kaas on pragunenud või tugevasti kriimustatud, võib see ootamatult puruneda. Uue kaane tellimiseks võtke ühendust klienditeenindusega.
- Ärge asetage kaant otse kuumusallika või grillielementide peale või alla.

### Käepidemed ja nupud

- Lahtised nupud – kontrollige regulaarselt, kas nupud ei ole lahti tulnud. Kui nupp on lahti tulnud, ärge proovige seda parandada. Nupu asendamiseks 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.

## TOIDUVALMISTAMINE

- Parima tulemuse saamiseks kasutage pliidiplaadil madalat kuni keskmist kuumust. Ühtlaseks ja tõhusaks toiduvalmistamiseks laske pannil kuumeneda järk-järgult.
- 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.
- Malmist kööginõu ei ole parim valik kuivalt toiduvalmistamiseks. Enne kuumutamist valige vedelik, (toiduvalmistamiseks sobiv) õli, rasv või või, millega katta vähemalt panni põhi.
- Ärge kasutage pihustatavaid õlisid, k.a aerosoolid, spreid ja pumbaga pihustatavaid õlid. Pihustatavad õlid võivad tekitada jääke, mida on kõigilt kööginõudelt raske eemaldada.
- Enne nõusse toidu panemist laske (toiduvalmistamiseks sobival) õilil/võil kööginõus soojeneda.
- Kasutage ainult keskmist või madalat kuumust. ÄRGE üritage kuumenemist suure kuumuse kasutamisega kiirendada. Enamikul juhtudel annavad toiduvalmistamisel parima tulemuse keskmine ja madal kuumus, seda ka praadimisel ja pruunistamisel.
- Laske kööginõul järk-järgult põhjalikult kuumeneda. Kui kööginõu on kuumenenud, saab peaaegu igasugust toiduvalmistamist jätkata madalamal kuumusel. Suur kuumus võib kahjustada kööginõu välisviimistlust.
- Tänu kööginõu suurepärasele soojuse hoidmise võimele võivad toit ja õli väga kiiresti söestuda.
- Pange alati enne kuumutamist pannile (toiduvalmistamiseks sobivat) õli või võid. ÄRGE jätkke tühja kööginõu kuumale pliidiplaadile ega laske nõul kuivaks keeda. See võib kahjustada kööginõu välisviimistlust.
- Emailitud malmil kriimustuste vältimiseks kasutage toiduvalmistamisel puidust, plastist või kuumuskindlast nailonist köögiriistu. Ärge löigake toitu malmist kööginõu sees.
- Keraamilise, halogeeni- või induktsioonpliidi kasutamisel veenduge, et pliidiplaadil ja kööginõul ei oleks prahti. Vastasel juhul võib pliidiplaadil tekkida kriimustusi.
- Pliidiplaadilt eemaldamiseks tuleb malmist kööginõu alati tõsta. Nõu libistamine võib kahjustada pliidiplaati või panni põhjal.
- Kuuma malmist kööginõu asetamisel kuumust mittetaluvale pinnale kasutage kuumaalust.

## KÖÖGINÕU HOOLDUS

### Kööginõu ja kaane puhastamine

- Malmist kööginõu võib pesta nõudepesumasinas, värvikindel viimistlus takistab pleekimist ja värvimuutust. Malmist kööginõu kasutusea ja vastupidavuse pikendamiseks soovitatakse siiski käsitsipesu kuuma veega.
- Ärge pange kuuma kööginõu külma vee alla. Enne pesemist laske malmist kööginõul täielikult maha jahtuda, pärast igat kasutuskorda puhastage seda hoolikalt.
- Kasutage malmist kööginõu puhastamiseks käsna, nailonist käsna või nõudepesulappi; ärge kasutage ahjupuhastusvahendeid, teraskäsna, tugevatoimelisi pesuaineid ega klooriga pleegitusaineid.
- Toidujääke aitab eemaldada leotamine enne pesemist 15–20 minutit soojas vees. Kinnipõlenud toidujääkide eemaldamiseks võib kasutada pehmet harja või nailonist käsna. Peske, loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Enne hoiule panemist tuleb alati veenduda, et kööginõu on puhas.

### Emailitud malmist kööginõu õige hoiustamine

- Hoidke malmist kööginõusid kuivas köögikapis. Aja jooksul võib kööginõu servadele tekkida veidi roostet. Roostetäppide eemaldamiseks kasutage pehmet harja või peeneteralist liivapaberit, seejärel hõõruge pinda toiduõliga. Nõude pikaajalisel hoiustamisel asetage niiskuse imamiseks haudenõu ja kaane vahele köögipaber.
- Emailitud malmist sise- või välispinnale kogemata tekkinud vigastuste või pragude korral tuleb vastavat kohta roostetamise vältimiseks töödelda iga kord pärast märjaks saamist. Hõõruge pärast nõu hoolikat puhastamist ja kuivatamist kahjustunud kohta toiduõliga. Pühkige liigne õli köögipaberiga ära.

© 2022. Kõik õigused kaitstud. KITCHENAID ja lauamikseri disain on USAs ja mujal registreeritud kaubamärgid. Litsentsi alusel tootja: The Cookware Company Ltd., Hongkong. Tootja on andnud piiratud garantii.



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

## FIGYELEM

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

- Főzés közben tartsa távol a gyermekeket a tűzhelytől!
- Használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt, ha forró edénnyel dolgozik!
- SOHA ne hagyja őrizetlenül az edényeket főzés közben!
- A KitchenAid zománczott öntöttvas edények 260 °C-ig hőállóak.
- NE használja mikrohullámú sütőben!
- NE merítse a forró öntöttvas edényt hideg vízbe, és NE tegye a hideg edényt forró tűzhelyre! Ez a zománc megrepedését vagy leválását eredményező hő sokkot okozhat.

## AZ EDÉNY HASZNÁLATA

### Az első használat előtt

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét! Kérjük, hogy szelektálják helyesen a hulladékot!
- Mossa le az edényt meleg mosószeres vízzel, öblítse le, majd törölje szárazra puha törőruhával!
- A zománczott öntöttvas edényeket nem szükséges használat előtt kiégetni.

### Hőforrások

Bármely főzőfelületen biztonságosan használható, ideértve az indukciós főzőlapot is.

### Az indukciós főzőlapon való használatról kapcsolatos javaslatok

- Az indukciós főzőlapok nagyon rövid idő alatt rendkívül erős hőt termelnek. Az öntöttvas edény az indukciós főzőlapon nagyon gyorsan felmelegszik. Különösen ügyeljen arra, hogy ne használjon magas hőfokot, és soha ne hagyja őrizetlenül az edényét főzés közben!
- 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 aktiválódik.

### A fedő használata

- Kerülje a túlzott hőmérséklet-ingadozásokat, ha fedőt használ!
- NE tegye a forró fedőt hideg vízbe!
- Ha vákuum képződése miatt a fedő esetleg rátapad az edényre, ne próbálja 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 fedőt, amelyen repedést vagy karcokat lát! A repedések vagy mély karcok a fedő spontán törését okozhatják. Kérjük, hogy vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatl, és rendeljen új fedőt!
- Ne tegye a fedőt grillező/fűtőelemre, vagy közvetlenül az alá.

### Fülek/nyelek és fogantyúk

- Meglazult fogantyúk – rendszeresen ellenőrizze, hogy edények fogantyúi 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 lelokkolhatók.

## FŐZÉS

- A legjobb eredmény érdekében állítsa tűzhelyét alacsony vagy közepes hőfokra. Az egyenletes és hatékony főzés érdekében fokozatosan melegítse fel az edényt.
- 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.
- Az öntöttvas edények a száraz főzési módszerekhez nem ideálisak. Az edénybe, a felmelegítése előtt töltsön be annyi folyadékot, illetve tegyen annyi (főzésre alkalmas) olajat, zsírt vagy vaját, hogy az legalább az edény alját befedje!
- Ne használjon semmilyen olajsprét (ideértve az aeroszolókat, ködpermetet és pumpás sprét)! Az ilyen sprék az edényekről később már nehezen eltávolítható üledékképződést okozhatnak.
- Mielőtt ételt tenne az edénybe, várja meg, hogy a (főzésre alkalmas) olaj/vaj felmelegedjen!
- Csak közepes vagy alacsony hőfokot használjon! NE próbálja túlzottan magas hőmérséklet alkalmazásával felgyorsítani a melegítés folyamatát! A legtöbb főzési módszerhez, ideértve az olajban és serpenyőben sütést is, a közepes és alacsony hőfok biztosítja a legjobb eredményt.
- Hagyja az edényt fokozatosan és alaposan átmelegedni! Ha az edény felforrósodott, a főzés szinte minden főzési technika esetén alacsonyabb hőfokon is folytatható. A túlzottan magas hőmérséklet az edény felületének károsodását okozhatja.
- Az edénye kiváló hőtartó képessége miatt az étel és az olaj nagyon gyorsan elszenesedhet.
- Mielőtt az edényt felmelegítené, mindig öntsön bele (főzésre alkalmas) olajat, illetve tegyen bele vaját! NE hagyjon üres edényt a forró tűzhelyen, és NE hagyja teljesen elfőni a folyadékot az edényből! Ez az edény felületének károsodását okozhatja.
- A zománczott öntöttvas karcolásának elkerülése érdekében használjon főzés közben fa-, műanyag vagy hőálló nejloneszközöket! Ne vágjon az öntöttvas edényben!
- Halogén, kerámia vagy indukciós főzőlap használatkor ügyeljen arra, hogy a főzőlapon és az edényen se legyen olyan szennyeződés vagy törmelék, amely esetleg karcot okozhat a főzőlap felületén!
- Bármely tűzhelytípusról legyen szó, az öntöttvas edényt a mozgatásához mindig fel kell emelni! Az edény csúsztatása a főzőlap vagy az edény aljának sérülését okozhatja.
- A forró öntöttvas edény nem hőálló felületen történő elhelyezéséhez használjon edényalátétet!

## AZ EDÉNY ÁPOLÁSA

### Az edény és a fedő tisztítása

- Az öntöttvas edény jól tűri a mosogatógépben való tisztítást, és a színtartó felület ellenálló a fakulással és az elszíneződéssel szemben. Öntöttvas edénye élettartamának és teljesítményének meghosszabbítása érdekében ennek ellenére is sokkal inkább a forró vízzel végzett kézi mosogatást javasoljuk.
- Ne tegye hideg vízbe a forró edényt! Elmosás előtt hagyja teljesen kihűlni az öntöttvas edényt, és minden használat előtt tisztítsa meg alaposan!
- Tisztítsa öntöttvas edényét szivaccsal, nejlon mosogatópárnával vagy mosogatóronggyal; ne használjon sütőtisztítót, acélgapót, durva tisztítószerket vagy klórtartalmú fehérítőt!
- Az ételmaradékok eltávolításához áztassa az edényt mosogatás előtt 15–20 percig meleg vízben. A lerakódott ételmaradékok puha kefével vagy nejlon mosogatópárnával távolíthatók el. Mossa ki és öblítse le edényét, majd alaposan törölje szárazra!
- Mielőtt eltenné az edényt, mindig gondoskodjon arról, hogy az tiszta legyen!

### A zománczott öntöttvas edények helyes tárolása

- Zománczott öntöttvas edényeit tárolja száraz szekrényben! Az edény peremén idővel rozsdásodás nyomai jelentkezhetnek. A rozsdás foltokat puha kefével, vagy finom csiszolópapírral távolítsa el, majd dörzsölje be főzőolajjal a felületet! Hosszan tartó tároláshoz helyezzen papírtörlet az edény és a fedő közé, ami felszívja az esetleg keletkező nedvességet.
- Ha a zománczott öntöttvas felület az edény belső vagy külső oldalán véletlenül megreped/kicsorbul, ezt a felületet nedvességgel való érintkezés után fokozottan kell védenie a rozsdásodás ellen. Az edény megtisztítása és alapos szárásra törlése után dörzsölje be a felületet főzőolajjal! A fennmaradó olajat törölje le papírtörlettel!

© 2022. 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。

## 警告

この製品を使用する前には、安全に関する情報を注意深くすみずみまで読んでください。

- 調理中はレンジに子供が近づくことのないようにしてください。
- 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 ほうろろ 鋳鉄製調理器具はオープンで最高 260°C まで加熱可能です。
- 電子レンジで使用しないでください。
- 熱い鋳鉄製調理器具を冷水に浸したり、熱いバーナー上に冷たい料理器具を置いたりしないでください。これにより熱衝撃が生じて、ひび割れやほうろろの損失が起こることがあります。

## 調理器具の使用方法。

### 初回使用前

- 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。
- 温かい石鹸水で洗い、柔らかい布で水をよく拭き取ってください。
- ほうろろ 鋳鉄製調理器具は、使用前に調味料は必要ありません。

### 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。

### 電磁技術を利用している調理器具の使用の推奨

- 電磁レンジトップは非常に短時間で非常に高い熱を発生します。鋳鉄製調理器具を電磁レンジトップで加熱すると、非常に短い時間で高温になります。高熱を使用しないように特に注意し、使用中には調理器具から目を離さないようにしてください。
- 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。

### 蓋の使用

- 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ったりすると、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。
- 蓋を加熱エレメントやグリル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。

## 調理。

- 最高の結果を得るために、調理器具では低温から中温の熱を利用してください。鍋を徐々に加熱して、むらがなく効率的な調理を行えるようにしてください。
- 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。
- 鋳鉄製調理器具は乾式加熱には適していません。加熱する前に、液体、(調理に適した) 油、脂またはバターを選択して、少なくとも鍋の底をカバーするようにしてください。
- エアゾル、ミスト、ボンブ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。
- 食材を加える前に調理器具で (調理に適した) 油/バターを加熱させてください。
- 中温か低温の加熱設定のみを利用してください。高温を利用して加熱処理を急いで行わないでください。炒めるときや焼くときも含めて調理のほとんどが、中温や低温の加熱により最高の成果を得ることができません。
- 調理器具を徐々に均一に加熱するようにしてください。調理器具が熱くなったら、比較的低い温度の設定でほとんどの調理を行うことができます。高温での加熱は調理器具の仕上げにダメージを与えることがあります。
- 調理器具の保温が優れているため、食材と油は非常に短時間で焦げ付くことがあります。
- 加熱する前に鍋に必ず (調理に適した) 油やバターを入れてください。熱いバーナーの上に空の調理器具を置きっぱなしにして、から焼きしないようにしてください。これにより調理器具の仕上げがダメージを受けることがあります。
- 調理の際は、ほうろろ 鋳鉄でひっかき傷が生じないように、木、プラスチック、耐熱性ナイロンのツールを使用してください。鋳鉄製調理器具の内側で何かを切ったりしないでください。
- 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。
- どのような調理器の表面のタイプから動かす場合も、鋳鉄調理器部は常に持ち上げてください。調理器具を横にずらすと、調理器や鍋の底がダメージを受けることがあります。
- 熱い調理器具を保護されていない表面に配置する前に、鍋敷きかトリベットを使用してください。

## 調理器具のお手入れ方法

### 調理器具と蓋の掃除

- 鋳鉄製調理器具は食器洗い乾燥機での耐久性があり、色あせや変色に強い仕上げになっています。しかし、鋳鉄製調理器具の寿命と性能を延ばすために、お湯を使って手で洗っていただくことを強くお勧めします。
- 熱い調理器具を冷水にひたさないようにしてください。洗う前に鋳鉄製調理器具を完全に冷却し、使用する度にすみずみまで掃除してください。
- 鋳鉄製調理器具の掃除を行う際は、スポンジ、ナイロンパッド、布巾を使用してください。オープンクリーナー、スチールウール、強力洗剤、塩素系漂白剤を使用しないでください。
- 温かい水に 15 ~ 20 分間浸してから洗うことにより、食べ物の残りかすを取り除くことができます。柔らかいブラシやナイロンパッドを使用して、食べ物の残りかすを取り除くことができます。すみずみまで洗って、ゆすいで、乾燥してください。
- 調理器具をしまう前に必ず掃除を行ってください。

### エナメル鋳鉄製調理器具のきちんとした保管

- 鋳鉄製調理器具を乾燥した棚に保管してください。時間の経過に伴い、調理器具の端に錆の痕跡を確認できるようになります。柔らかいブラシまたはキメの細かい紙やすりで、錆の出ている部分を取り除いて、調理油でその部分をこすってください。長期間保存する場合は、蓋とキャセロール鍋の間にペーパータオルを挟んで、湿気を吸収するようにしてください。
- エナメル鋳鉄製の内部や外部にあやまって割れ目やひびを入れてしまった場合は、濡らす度にその部分を保護して、錆が生じないようにする必要があります。調理器具をすみずみまで掃除し、乾燥した後に、露出している表面に調理油をこすりつけてください。ペーパータオルで余分の油を拭き取ってください。

© 2022. All rights reserved. KitchenAidおよびスタンドミキサーのデザインは、米国およびその他の国々で登録された商標です。The Cookware Company Ltd., Hong Kongによるライセンスに基づいて製造されています。メーカー発行の限定生産保証付き。



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.

경고

이 제품을 사용하기 전에 모든 안전 정보를 주의 깊고 철저히 읽어보십시오!

- 요리하는 동안 어린이가 레인지 근처에 오지 못하도록 하십시오.
- 뜨거운 조리 기구를 다룰 때는 항상 냄비 드는 기구나 오븐용 장갑을 사용하십시오.
- 사용하는 동안 절대로 조리 기구를 방치하지 마십시오.
- KitchenAid 에나멜 주철 조리 기구는 최고 260°C까지 오븐에 넣어 안전하게 사용할 수 있습니다.
- 전자레인지 사용을 금합니다.
- 뜨거운 주철 조리 기구를 찬물에 담거나 차가운 조리 기구를 뜨거운 버너 앞에 놓지 마십시오. 그러면 열충격이 발생해 에나멜 균열이나 손실로 이어질 수 있습니다.

조리 기구 사용하기

처음 사용하기 전에

- 모든 포장 및 라벨을 제거하십시오. 쓰레기는 올바르게 분리수거하십시오.
- 따뜻한 비눗물로 세척하고 행군 후 부드러운 천으로 물기를 제거하십시오.
- 에나멜 주철 조리 기구는 사용 전에 별도의 길들이기 과정이 필요 없습니다.

열원

인덕션을 포함한 모든 조리 표면에 사용하기에 안전합니다.

인덕션 탑재 조리 기구 사용 권장 사항

- 인덕션 레인지는 아주 짧은 시간 동안 매우 강력한 열을 전달합니다. 주철 조리 기구는 인덕션 레인지에서 빠르게 가열됩니다. 사용하는 동안 고열을 사용하지 않도록 특히 주의하고 절대로 조리 기구를 방치하지 마십시오.
- 냄비 밑판 지름이 인덕션 전열판 크기와 같아야 합니다. 냄비가 너무 작으면 전열판이 냄비를 감지하지 못해 작동하지 않을 수 있습니다.

뚜껑 사용

- 뚜껑을 사용할 때 극심한 온도 변화가 생기지 않도록 하십시오.
- 뜨거운 뚜껑을 찬물에 놓지 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 긁힌 자국이 있는 뚜껑을 사용하지 마십시오. 뚜껑에 균열이 있거나 깊게 긁힌 자국이 있는 경우 자연스럽게 파손이 발생할 수 있습니다. 새 뚜껑을 주문하려면 고객 서비스 센터로 문의하십시오.
- 가열 중인 전열판이나 그릴 전열판 바로 위나 아래에 뚜껑을 놓지 마십시오.

손잡이

- 험거운 손잡이 - 손잡이가 헐거워지지 않는지 주기적으로 점검하십시오. 손잡이가 헐거워질 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.

요리

- 최상의 결과를 얻으려면 쿡탑에서 약한 불이나 중간 불 정도로 요리하십시오. 골고루 효율적으로 익도록 하려면 냄비에 서서히 열을 가하십시오.
- 가지고 있는 조리 기구의 직경과 비슷한 크기의 버너를 사용하십시오.
- 가스레인지에서 요리할 경우, 불꽃의 세기를 조절하여 조리 기구의 열면까지 올라오지 않도록 하십시오.
- 요리할 때 뚜껑을 사용하면 에너지 소비량이 상당히 줄어듭니다.
- 주철 조리 기구는 건식 요리에는 적합하지 않습니다. 가열하기 전에 냄비 바닥을 최소한으로만 덮을 액체, 기름(요리에 적합한 기름), 지방 또는 버터를 선택하십시오.
- 에어로졸, 미스트, 펌프 스프레이를 포함한 모든 오일 스프레이의 사용을 금합니다. 이러한 스프레이들은 모든 유형의 조리 도구에서 제거하기 어려운 잔류물을 축적할 수 있습니다.
- 식품을 넣기 전에 (요리에 적합한) 기름/버터를 조리 기구에서 가열하십시오.
- 중은 또는 저은 설정만 사용하십시오. 고은 설정으로 가열 과정을 서두르지 마십시오. 중은 및 저은으로 요리하면 튀김과 구이를 비롯한 대다수 요리에 최상의 결과를 얻을 수 있습니다.
- 조리 기구를 서서히 데우다가 완전히 가열하십시오. 조리 기구가 가열된 후에는 저은으로 설정한 상태에서 거의 모든 요리를 계속할 수 있습니다. 고열로 요리하면 조리 기구 마감 상태가 손상될 수 있습니다.
- 조리 기구의 뛰어난 열 보존 능력 덕분에 음식과 기름이 빨리 달 수 있습니다.
- 가열하기 전에는 항상 (요리에 적합한) 기름이나 버터를 냄비에 넣으십시오. 빈 조리 기구를 뜨거운 버너에 두거나 조리 기구가 건조한 상태에서 끓도록 하지 마십시오. 그러면 조리 기구 마감 상태가 손상될 수 있습니다.
- 요리할 때는 에나멜 처리된 주철 표면이 긁히지 않도록 목재, 플라스틱 또는 내열성 나일론 도구를 사용하십시오. 주철 조리 기구 내부에서 재료를 썰지 마십시오.
- 할로겐, 세라믹 및 인덕션 레인지를 사용할 때, 레인지의 표면을 긁지 않도록 레인지와 조리 기구에 파편이 없어야 합니다.
- 어떤 종류의 쿡탑 표면에서든 움직일 때 항상 주철 조리 기구를 들어 올리십시오. 조리 기구를 밀면 쿡탑이나 냄비 밑판이 손상될 수 있습니다.
- 보호되지 않는 표면 위에 뜨거운 주철 조리 기구를 놓기 전에 냄비받침이나 삼발이를 사용하십시오.

조리 기구 제품 관리.

조리 기구 및 뚜껑 세척

- 주철 조리 기구는 식기세척기에서 사용할 수 있으며, 컬러패스트 마감은 배려거나 변색되지 않습니다. 그러나 주철 조리 기구의 수명과 성능을 위해서는 뜨거운 물로 직접 씻는 것이 좋습니다.
- 뜨거운 조리 기구에 찬물을 붓지 마십시오. 주철 조리 기구는 사용 후 항상 깨끗이 세척하되, 완전히 식힌 후에 세척하십시오.
- 주철 조리 기구를 세척할 때는 스펀지, 나일론 패드 또는 행주를 사용하십시오. 오븐 세제, 철 수세미, 강한 세제 또는 염소 표백제는 사용하지 마십시오.
- 세척하기 전에 온수에 15~20분 정도 담가두면 음식 잔류물을 제거할 수 있습니다. 부드러운 솔이나 나일론 패드를 사용해 음식 잔류물을 제거할 수 있습니다. 철저히 씻어서 행군 후 건조하십시오.
- 보관 전 항상 깨끗하게 세척하여 주십시오.

에나멜 주철 조리 기구의 올바른 보관 방법

- 주철 조리 기구는 건조한 환경에 보관하십시오. 시간이 지나면서 조리 기구 가장자리에 녹 흔적이 나타날 수 있습니다. 부드러운 솔이나 고온 사포를 사용해 녹 얼룩을 제거한 다음, 식용유로 해당 부분을 문지르십시오. 조리 기구를 장시간 보관하려면 뚜껑과 캐서를 냄비 사이에 종이 타월을 넣어 습기를 흡수하십시오.
- 실수로 에나멜 주철 안쪽 또는 바깥쪽면에 이가 빠지거나 균열이 발생한 경우 해당 부분이 젖을 때마다 적절히 보호해 줘야 녹을 방지할 수 있습니다. 그 부분을 철저히 세척하고 건조한 후 노출된 표면에 식용유를 뿌리고 문지릅니다. 종이 타월로 과도한 기름을 닦아내십시오.

© 2022. All rights reserved. KITCHENAID 및 스탠드 믹서의 디자인은 미국 및 기타 국가에 등록된 상표입니다. The Cookware Company Ltd., 홍콩의 라이선스 계약에 따라 제조되었습니다. 제조업체가 제한 보증을 제공합니다.



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

## ĮSPĖJIMAI

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

- Gamindami maistą, NELEISKITE vaikų artyn prie viryklės.
- Įdėdami karštus indus, naudokite puodkėles arba virtuvines pirštines.
- NIEKADA nepalikite užkaistų indų be priežiūros.
- „KitchenAid“ emaliuotus ketaus indus galima naudoti orkaitėje iki 260°C temperatūros.
- NENAUDOKITE mikrobangų krosnelėje.
- NEMERKITE karštų ketaus indų į šaltą vandenį ir nedėkite šaltų indų ant karštos kaitvietės. Priešingu atveju indai gali patirti terminį šoką, dėl kurio emalis gali įtrūkti arba atsilupti.

## KAIP NAUDOTIS INDAIS

**Prieš naudodami pirmą kartą**

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir etiketes. Išrūšiuokite jas ir tinkamai atiduokite perdirbti.
- Išplaukite šiltame muiliname vandenyje; nuskalaukite ir kruopščiai nusausinkite minkšta šluoste.
- Emaliuotų ketaus indų prieš naudojimą papildomai apbrušti nereikia.

### Šilumos šaltiniai

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

**Rekomendacijos dėl indų, turinčių indukcinį savybių, naudojimo**

- Indukcinės viryklės sukuria intensyvią kaitinimą per labai trumpą laiką. Ketaus indai ant indukcinės viryklės įkaista labai greitai. Būkite labai atsargūs – nenaudokite aukščiausio kaitinimo lygio, ir niekada nepalikite užkaisto indo be priežiūros.
- Indo pagrindo skersmuo privalo atitikti indukcinio elemento dydį. Jei indas bus mažesnis, elementas gali neaptikti indo ir neveikti.

### Jeigu naudojate dangtį

- Naudodami dangčius venkite ekstremalių temperatūros pokyčių.
- NENARDINKITE 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 dangčių. Jei dangtis yra įskilęs arba turi turi gilių įbrėžimų, jis gali savaime suskilti. Kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą ir užsisakykite naują dangtį.
- Nedėkite dangčių tiesiai ant kaitinimo elementų ar kepimo grotelių arba tiesiai po jais.

### Rankenos ir rankenėlės

- Atsilaisvinusios rankenėlės – reguliariai tikrinkite ir rankenėles, kad įsitikintumėte, ar jos neatsilaisvino. Jei rankenėlės atsilaisvintų, nebandykite patys jų taisyti. Kreipkitės į 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.

## MAISTO GAMINIMAS

- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, naudokite žemą ir vidutinę viryklės šilumą. Palaukite, kol keptuvė palaipsniui įkais, kad maistas keptų tolygiai ir efektyviai.
- Gaminkite maistą, pasirinkę tokią kaitvietę, kurios skersmuo būtų pasirinkto indo dugno dydžio.
- Jeigu gaminate ant dujinės viryklės, pareguliuokite liepsną, kad ji nelaižytų prikaistuvio šonų.
- Gaminant valgį naudojant dangtį, reikšmingai sumažėja energijos sunaudojimas.
- Ketaus indai nėra idealiai tinkami kepti sausai, be riebalų. Prieš kaitindami, įpilkite į keptuvę šiek tiek pasirinkto skysčio arba patepkite jos dugną (kepimo) aliejumi, riebalais ar sviestu.
- Nenaudokite jokių purškiamų aliejų, įskaitant aerosolius, dulksną ir pumpuojamus purškiklius. Šie purškikliai gali palikti nuosėdų, kurias sunku pašalinti nuo bet kokių indų.
- Prieš dėdami maistą į indą, palaukite, kol (kepimo) aliejus / sviestas įkais.
- Naudokite tik vidutinio ir mažo kaitinimo nuostatas. NESKUBINKITE kaitinimo proceso naudodami didelę kaitrą. Vidutinė ir maža kaitra užtikrins geriausių maisto ruošimo rezultatus, įskaitant kepimą ir skrudinimą.
- Indas privalo įkaisti palaipsniui ir tolygiai. Kai indas įkaista, toliau beveik visada galima kepti pasirenkant žemesnes kaitros nuostatas. Didelė kaitra gali sugadinti indo apdailą.
- Kadangi indas labai gerai išlaiko šilumą, maistas ir aliejus gali labai greitai prisivilti.
- Prieš kaitindami, visada į keptuvę įpilkite (kepimo) aliejaus arba įdėkite sviesto. NEPALIKITE tuščio indo ant įkaitusio degiklio ir stebėkite, kad iš jo neišgaruotų visos skystis. Antraip gali būti pažeista indo apdaila.
- Gamindami maistą, naudokite medinius, plastikinius ar karščiui atsparius nailoninius įrankius, kad nesubraižytumėte emaliuoto ketaus. Nepjaustykite maisto pačiame ketaus inde.
- Jei naudojate halogeninę, keraminę ar indukcinę viryklę, viryklę ir indai privalo būti švarūs, kad nebūtų subraižytas viryklės paviršius.
- Jei ant bet kokios viryklės esančius ketaus indus norite perstatyti į kitą vietą, juos visada kelkite, o ne traukite paviršiumi. Traukdami indus paviršiumi, galite sugadinti viryklę arba indo dugną.
- Prieš dėdami įkaitusį ketaus indą ant neapsaugoto paviršiaus, naudokite karščiui atsparų padėkliuką arba trikojį.

## INDŲ PRIEŽIŪRA

### Indo ir dugno plovimas

- Ketaus indai yra patvarūs, todėl juos galima plauti indaplovėje – jų danga neišbluks ir nepakeis spalvos. Visgi, norint, kad ketaus indai ilgiau tarnautų, juos primygtinai rekomenduojama plauti rankomis karštame vandenyje.
- Nekiškite įkaitusių indų po šaltu vandeniu. Prieš plaudami, palaukite, kol ketaus indai visiškai atvės, o po kiekvieno naudojimo kruopščiai juos išplaukite.
- Plaudami ketaus indus naudokite kempinę, nailoninį indų šveitiklį arba šluostę; nenaudokite orkaičių valiklių, plieno vatos, agresyvių valymo priemonių ir chloro baliklio.
- Maisto likučius galima pašalinti, prieš plaunant pamirkius šiltame vandenyje 15–20 minučių. Maisto likučiams pašalinti galite naudoti minkštą šepetėlį arba nailoninę kempinę. Išplaukite, nuskalaukite ir kruopščiai nusausinkite.
- Prieš padėdami į saugojimo vietą, visada įsitikinkite, kad indas yra švarus.

### Kaip tinkamai laikyti emaliuotus ketaus indus

- Ketaus indus laikykite sausoje spintelėje. Laikui bėgant ant indų kraštų gali atsirasti rūdžių. Minkštu šepetėliu arba smulkiu švitrinu popieriumi pašalinkite visas rūdis, tada patepkite tas vietas kepimo aliejumi. Jei indai bus ilgai nenaudojami, tarp dangčio ir troškintuvo įdėkite popierinio rankšluosčio skiautę, kad ji sugertų drėgmę.
- Jei netyčia įdaužtumėte / įskeltumėte emaliuoto ketaus indą iš vidaus ar išorės, tą vietą, kaskart, kai tik ji sušlaps, reikės apsaugoti, kad ji nerūdėtų. Kruopščiai išplovę ir išdžiovinę indą, pažeistą paviršių patepkite kepimo aliejumi. Aliejaus perteklių nuvalykite virtuviniu rankšluostėliu.

© 2022 m. Visos teisės saugomos. KITCHENAID ir pastatomo maišytuvo dizainas yra prekių ženklai JAV ir kitose šalyse. Pagaminta pagal „The Cookware Company Ltd.“, Hongongas, licenciją. Gamintojas suteikia ribotą garantiją.



Mēs 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.

## BRĪDINĀJUMI

**Pirms izstrādājuma lietošanas uzmanīgi izlasiet visus drošības norādījumus!**

- Gatavošanas laikā pie plīts NEDRĪKST atstāties bērni.
- Aiztiekot karstu gatavošanas trauku, vienmēr lietojiet katlu satvērējus vai virtuves cimds.
- Lietošanas laikā NEKAD neatstājiet gatavošanas trauku bez uzraudzības.
- KitchenAid emaljēto čuguna gatavošanas trauku drīkst lietot cepeškrāsnī līdz 260 °C.
- NEDRĪKST izmantot mikroviļņu krāsnī.
- NEIEGREMDĒJIET karstu čuguna trauku aukstā ūdenī un nenovietojiet aukstu gatavošanas trauku uz karsta plīts riņķa. Tas var izraisīt termotricienu, un tā rezultātā emalja var ielaisīt vai nolobīties.

## 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.
- Emaljētus čuguna gatavošanas traukus pirms pirmās lietošanas reizes nav jāizkarsē un jāieeļļo.

**Siltuma avoti**

Drīkst izmantot uz visām ēdiena gatavošanas virsmām, tostarp indukcijas.

**Indukcijas plītim paredzēti ēdiena gatavošanas trauki – lietošanas ieteikumi**

- Indukcijas plītis ļoti īsā laikā stipri sakarst. Čuguna gatavošanas trauki uz indukcijas plītim ļoti ātri sakarsīs. Centieties neizmantot ļoti augstu temperatūru un lietošanas laikā nekad neatstājiet gatavošanas trauku bez uzraudzības.
- Gatavošanas trauka pamatnes diametram jāatbilst indukcijas elementa izmēram. Ja gatavošanas trauks ir pārāk mazs, elements var to neuztvert un neaktivizēt.

**Vāka lietošana**

- Izmantojot 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 vākus. Ja vāks ir ieplaisājis vai uz tā ir dziļi skrāpējumi, tas var negaidīti salūzt. Lai pasūtītu jaunu vāku, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Nenovietojiet vākus tieši uz vai tieši zem sildelementiem vai grila elementiem.

**Rokturi**

- Valfīgi rokturi – regulāri pārbaudiet, vai rokturi nav kļuvuši vāfīgi. Ja rokturis kļūvis vāfīgs, nacentieties to salabot. Lai to 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.

## ĒDIENA GATAVOŠANA

- Lai sasniegtu labākos rezultātus, izmantojiet zemu līdz vidēju plīts temperatūru. Ļaujiet gatavošanas traukam sakarst pakāpeniski, lai ēdiens gatavotos vienmērīgi un efektīvi.
- 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.
- Čuguna gatavošanas trauki nav īpaši piemēroti gatavošanai bez taukvielām vai šķidrums. Pirms uzkaršēšanas ieziediet gatavošanas trauka pamatni ar nelielu daudzumu ēdiena gatavošanai piemērotas eļļas, tauku vai sviesta vai ielejiet traukā nedaudz šķidrums.
- 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.
- Uzkarsējiet ēdiena gatavošanai piemērotu eļļu vai sviestu un tikai tad ievietojiet gatavošanas traukā produktus.
- Gatavojiet tikai vidēji augstā līdz zemā temperatūrā. NECENTĪETIES paātrināt karsēšanu, gatavojot augstā temperatūrā. Vidēji augsta līdz zema temperatūra nodrošina vislabākos rezultātus, izmantojot vairumu gatavošanas paņēmieni, tostarp – cepot un strauji apacepot.
- Gatavošanas traukam jāsasilst pakāpeniski un pamatīgi. Kad gatavošanas trauks ir sakarsis, gandrīz vienmēr gatavošanu var turpināt zemākā temperatūrā. Gatavošana augstā temperatūrā var sabojāt gatavošanas trauka pārklājumu.
- Tā kā gatavošanas trauks lieliski saglabā karstumu, ēdiens un eļļa var ļoti ātri padegt.
- Vienmēr pirms karsēšanas ieziediet gatavošanas trauku ar ēdiena gatavošanai piemērotu eļļu vai sviestu. NEATSTĀJIET tukšu gatavošanas trauku uz karsta plīts riņķa un neļaujiet tajā esošajam šķidrumam pilnībā izvārtīties. Tas var sabojāt gatavošanas trauka pārklājumu.
- Gatavojot izmantojiet koka, plastmasas vai karstumizturīgus neilona piederumus, lai nesaskrāpētu emaljēto čuguna pārklājumu. Negrieziet produktus čuguna gatavošanas traukā.
- Gatavojot uz halogēna, keramikām vai indukcijas plītim, uz plīts virsmas un gatavošanas trauka nedrīkst būt netīrumi, kas var saskrāpēt plīts virsmu.
- Vienmēr paceliet čuguna gatavošanas trauku, noceļot to no plīts virsmas. Velkot trauku, var sabojāt plīts virsmu vai trauka pamatni.
- Novietojot karstu čuguna gatavošanas trauku uz neaizsargātas virsmas, lietojiet paliktņi.

## GATAVOŠANAS TRAUKA KOPŠANA

**Gatavošanas trauka un vāka tīrīšana**

- Čuguna gatavošanas trauku drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, un noturīgais krāsainais pārklājums neizbalē un nemaina krāsu. Taču, lai paildzinātu čuguna gatavošanas trauka kalpošanas ilgumu un funkcionālās īpašības, ļoti iesakām to mazgāt ar rokām karstā ūdenī.
- Nekādā gadījumā neļiejiet aukstu ūdeni virsū karstam ēdiena gatavošanas traukam. Pirms mazgāšanas ļaujiet čuguna traukam pilnībā atdzist un rūpīgi notīriet to pēc katras lietošanas reizes.
- Čuguna gatavošanas trauka tīrīšanai izmantojiet sūkli, neilona beržamo sūkli vai trauku lupatu; nelietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus, tērauda vilnu, kodīgus mazgāšanas līdzekļus vai hlora balinātāju.
- Ēdiena pārpalikums var noņemt, pirms mazgāšanas 15 līdz 20 minūtes mērcējot trauku siltā ūdenī. Ēdiena pārpalikums var notīrīt ar mīkstu suku vai neilona beržamo sūkli. Nomazgājiet, noskalojiet un rūpīgi nožāvējiet.
- Pirms glabāšanas vienmēr pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir tīrs.

**Emaljēta čuguna gatavošanas trauka pareiza uzglabāšana**

- Čuguna gatavošanas trauki jāglabā sausā trauku skapī. Laika gaitā uz gatavošanas trauka apmales var parādīties rūsas plankumi. Notīriet rūsas plankumus ar mīkstu suku vai smalku smilšpapīru un ieziediet ar ēdiena gatavošanas eļļu. Ja traukus paredzēts ilgstoši uzglabāt, ievietojiet papīra dvieļi starp vāku un katlu, lai tas uzsūktu mitrumu.
- Ja emaljētā čuguna virsmā no iekšpuses vai ārpusē rodas plaisas vai robiņi, šīs zonas katrā lietošanas reizē ir jāaizsargā no mitruma, lai nerastos rūsa. Vispirms trauku rūpīgi notīriet un nosusiniet un pēc tam ieziediet bojājuma vietas ar ēdiena gatavošanas eļļu. Notīriet eļļas atliekas ar papīra dvieļi.

© 2022. Visas tiesības saglabātas. KITCHENAID un miksera ar statīvu dizainparaugs ir prečzīme ASV un citur. Saskaņā ar licenci ražoja The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Ražotājs sniedz ierobežotu garantiju.





Zależy nam na tym, aby pomóc Ci przygotowywać pyszne potrawy dla rodziny i przyjaciół przez długie lata. 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.

## OSTRZEŻENIA

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

- NIE pozwalaj dzieciom zbliżać się do kuchenki podczas gotowania.
- Obchodząc się z gorącym naczyniem, używaj uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych.
- NIGDY nie zostawiaj naczyń bez nadzoru podczas jego użytkowania.
- Emaliowanych naczyń żeliwnych KitchenAid można bezpiecznie używać w piekarniku w temperaturach do 260°C.
- NIE używać w kuchenke mikrofalowej.
- NIE WOLNO zanurzać gorących naczyń żeliwnych w zimnej wodzie ani kłaść zimnych naczyń na gorącym palniku. Może to spowodować szok termiczny, a w jego wyniku pęknięcie lub odpadanie emalii.

## 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.
- Sezonowanie emaliowanych naczyń żeliwnych przed użyciem nie jest wymagane.

### Źródła ciepła

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

### Zalecenia dotyczące użytkowania na płytach indukcyjnych

- Płyty indukcyjne wytwarzają bardzo wysoką temperaturę w bardzo krótkim czasie. W związku z tym na płytach indukcyjnych żeliwne naczynie nagrzewają się bardzo szybko. Należy szczególnie uważać, aby nie ustawiać wysokiej temperatury i nigdy nie pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas gotowania.
- 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 pokrywki

- Unikaj ekstremalnych zmian temperatury podczas używania 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 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 kładź pokrywek bezpośrednio na elementach grzejnych lub bezpośrednio pod nimi.

### Uchwyt i gałki

- Luźne uchwyty — regularnie sprawdzaj uchwyty, aby upewnić się, że nie są poluzowane. Jeśli uchwyty się poluzują, nie próbuj ich naprawiać samodzielnie. Prosimy o kontakt z Działem obsługi klienta w celu zamówienia części zamiennej.
- Położenie uchwyty podczas gotowania: ustawiaj naczynie tak, aby uchwyty nie znajdowały się nad innymi gorącymi palnikami i nie pozwalaj, aby uchwyty wystawały poza krawędź płyty kuchennej, gdyż naczynie można wtedy łatwo strącić.

## GOTOWANIE

- Aby uzyskać najlepsze wyniki, stawiaj naczynie na małym lub średnim ogniu. Stopniowo nagrzewaj patelnię, aby zapewnić równomierne i wydajne 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 naczynia pokrywką znacznie zmniejsza zużycie energii podczas gotowania.
- Naczynia żeliwne nie nadają się do przygotowywania potraw na sucho (bez wody lub tłuszczu). Przed rozgrzaniem naczynia wybierz płyn, olej (nadający się do gotowania), tłuszcz lub masło, aby przykryć co najmniej dno garnka.
- 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.
- Przed włożeniem jedzenia należy zawsze poczekać, aż masło lub olej (nadający się do gotowania) rozgrzeje się w naczyniu.
- Ustawiaj tylko średnią lub niską temperaturę. NIE przyspieszaj gotowania, ustawiając wysoką temperaturę. Średnie i niskie temperatury zapewnią najlepsze rezultaty przy przygotowywaniu większości dań, w tym podczas smażenia i pieczenia.
- Poczekaj, aż całe naczynie stopniowo się rozgrzeje. Gdy naczynie będzie już gorące, prawie wszystkie potrawy można będzie dalej gotować na niższych ustawieniach. Wysoka temperatura może spowodować uszkodzenie wykończenia naczynia.
- Ze względu na doskonałe utrzymywanie ciepła przez naczynie potrawy i olej mogą się bardzo szybko spalić.
- Zawsze wlewaj olej (odpowiedni do gotowania) lub wkładaj masło na patelnię, zanim zaczniesz ją rozgrzewać. NIE WOLNO zostawiać pustego naczynia na gorącym palniku ani doprowadzać do całkowitego wygotowania się jego zawartości. Może to doprowadzić do uszkodzenia wykończenia naczynia.
- Podczas gotowania używaj drewnianych, plastikowych lub żaroodpornych nylonowych przyborów kuchennych, aby zapobiec zarysowaniu emalii na naczyniu kuchennym. Nie należy niczego kroić wewnątrz naczynia żeliwnego.
- Należy pamiętać, by przy gotowaniu na kuchenkach halogenowych, ceramicznych i indukcyjnych kuchenka oraz naczynie były czyste, aby nie zarysować powierzchni płyty.
- Zawsze podnoś żeliwne naczynie przy przenoszeniu go na jakimkolwiek typie płyty kuchennej. Przesuwanie naczynia może spowodować uszkodzenie płyty grzejnej lub dna naczynia.
- Zanim umieścisz gorące naczynie żeliwne na niezabezpieczonej powierzchni, połóż na nią podkładkę pod gorące garnki lub trójnóg.

## DBANIE O NACZYNIA KUCHENNE

### Czyszczenie naczyń i pokrywki

- Naczynia żeliwne można myć w zmywarce, a wykończenie o trwałym kolorze jest odporne na blaknięcie i odbarwienia. Mimo to, aby zwiększyć trwałość naczyń żeliwnych i utrzymać ich właściwości użytkowe, zaleca się mycie ręczne ciepłą wodą z płynem.
- Nie wolno wkładać gorących naczyń do zimnej wody. Po każdym użyciu naczynie żeliwne należy pozostawić, aż ostygnie, po czym dokładnie je umyć.
- Do mycia naczyń żeliwnych używaj gąbki, myjki nylonowej lub ściereczki do naczyń. Nie używaj środków do czyszczenia piekarników, wełny stalowej, ostrych detergentów ani wybielaczy zawierających chlor.
- Resztki jedzenia można usunąć przez namoczenie w ciepłej wodzie przez 15 do 20 minut przed zmywaniem. Aby usunąć utrzymujące się resztki jedzenia, można użyć miękkiej szczotki lub nylonowej myjki. Następnie naczynie należy umyć, wypłukać i dokładnie osuszyć.
- Przed schowaniem naczynia należy sprawdzić, czy na pewno jest czyste.

### Właściwe przechowywanie emaliowanych naczyń żeliwnych

- Naczynia żeliwne należy przechowywać w suchej szafce. Z biegiem czasu na krawędzi naczynia mogą pojawić się ślady rdzy. Aby usunąć wszelkie ślady rdzy, użyj miękkiej szczotki lub drobnego papieru ściernego, a następnie przetrzyj to miejsce olejem spożywczym. Jeśli naczynia mają być przechowywane przez dłuższy czas, włóż ręcznik papierowy między pokrywkę a naczynie, aby wchłaniał wilgoć.
- W razie przypadkowego odprysnięcia lub pęknięcia emaliowanego żeliwa wewnątrz lub na zewnątrz naczynia, należy każdorazowo zabezpieczać to miejsce, jeśli zostanie zamoczone, aby uniknąć rdzewienia. Po dokładnym wyczyszczeniu i wysuszeniu naczynia, odsłoniętą powierzchnię należy natrzeć olejem spożywczym. Nadmiar oleju należy zetrzeć ręcznikiem papierowym.

© 2022. Wszelkie prawa zastrzeżone KitchenAid i wzór stojącego miksera są znakami towarowymi zastrzeżonymi w Stanach Zjednoczonych i poza nimi. Wyprodukowano na licencji przez The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Ograniczona gwarancja udzielana przez producenta.



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

## ADVERTÊNCIAS

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

- NÃO deixe as crianças próximo do fogão enquanto estiver a cozinhar.
- Utilize pegas ou luvas de cozinha quando manusear utensílios de cozinha quentes.
- NUNCA deixe os utensílios de cozinha sem supervisão durante a utilização.
- Os utensílios de cozinha em ferro fundido esmaltado da KitchenAid são adequados para o forno até 260°C.
- NÃO use os utensílios de cozinha no microondas.
- NÃO mergulhe os utensílios de cozinha em ferro fundido em água fria e não coloque os utensílios frios sobre um bico de fogão quente. Isto pode provocar um choque térmico, resultando em rachaduras ou perdas de esmalte.

## 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.
- Para os utensílios de cozinha em ferro fundido esmaltado, não é necessário aquecer o utensílio antes da utilização.

### Fontes de calor

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

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

- Os fogões de indução desenvolvem um calor muito intenso num espaço de tempo muito curto. Os utensílios de cozinha em ferro forjado aquecem muito rapidamente nos tampos de indução. Tenha um cuidado particular e não utilize uma temperatura demasiado alta e não deixe os seus utensílios de cozinha sem supervisão.
- 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

- Evite variações extremas de temperatura quando utilizar tampas.
- 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 diretamente sobre ou sob os elementos de aquecimento ou grelhas.

### Asas, cabos e pegas

- Pegas soltas – verifique regularmente as pegas para se certificar de que não estão soltas. Se uma pega estiverem solta, não tente repará-la. Por favor contacte o Serviço de Apoio ao Cliente para a 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.

## UTILIZAÇÃO

- Para obter os melhores resultados, utilize temperaturas baixas a médias no seu fogão. Deixe que a frigideira aqueça gradualmente para obter um resultado eficiente e uniforme.
- 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.
- Os utensílios de cozinha em ferro fundido não são adequados para cozinhar a seco. Antes de aquecer, selecione um líquido, óleo (adequado para cozinhar), gordura ou manteiga para cobrir no mínimo a base da frigideira.
- 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.
- Deixe o óleo/manteiga (para cozinhar) aquecer nos utensílios de cozinha antes de adicionar alimentos.
- Utilize apenas lume fraco ou médio. NÃO acelere o processo de pré-aquecimento utilizando um nível de calor elevado. As temperaturas baixas e médias proporcionam os melhores resultados para a maior parte dos cozinhados, inclusive para fritar e cauterizar.
- Permita que os utensílios de cozinha aqueçam gradualmente e completamente. Quando o utensílio de cozinha estiver quente, pode continuar a cozinhar a baixa temperatura. As temperaturas demasiado elevadas podem danificar o acabamento do utensílio de cozinha.
- Devido à excelente retenção de calor dos seus utensílios de cozinha, os alimentos e o óleo podem carbonizar muito rapidamente.
- Coloque sempre óleo (adequado para cozinhar) ou manteiga na sua frigideira antes de aquecer. NÃO deixe os utensílios de cozinha vazios num tampo quente e não deixe que a água se evapore completamente. Isto pode danificar o acabamento do seu utensílio de cozinha.
- Ao cozinhar, utilize utensílios de madeira, plástico ou nylon resistentes ao calor para evitar arranhar o ferro fundido esmaltado. Não cortar dentro dos utensílios de cozinha em ferro fundido.
- 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.
- Levante sempre o seu utensílio de cozinha em ferro fundido ao deslocá-lo sobre qualquer tipo de tampo de fogão. Deslizar o utensílio pode danificar o tampo ou a base do utensílio.
- Utilize uma pega ou tripé antes de colocar o utensílio de ferro fundido quente sobre uma superfície desprotegida.

## MANUTENÇÃO DO SEU UTENSÍLIO DE COZINHA

### Limpeza do utensílio de cozinha e da tampa

- Os utensílios de cozinha em ferro fundido são resistentes à máquina de lavar louça e o acabamento é resistente ao desvanecimento e à descoloração. No entanto, para prolongar a vida e o desempenho dos seus utensílios de cozinha em ferro fundido, recomendamos fortemente que lave o utensílio à mão e com água quente.
- Não coloque os utensílios de cozinha quentes sob água fria. Deixe o utensílio de cozinha arrefecer completamente antes de o lavar e limpe cuidadosamente após cada utilização.
- Utilize uma esponja, esfregão de nylon ou pano de cozinha ao limpar os utensílios em ferro fundido; não utilize produtos para limpeza de fornos, palha de aço, detergentes agressivos ou lixívia.
- Os restos de alimentos podem ser eliminados mergulhando o utensílio em água quente durante 15 a 20 minutos antes da lavagem. Pode utilizar uma escova macia ou esfregão de nylon para eliminar depósitos de alimentos. Lave, enxague e seque bem.
- Certifique-se sempre de que os utensílios de cozinha estão limpos antes de os armazenar.

### Armazenamento correto de utensílios de cozinha em ferro fundido esmaltado

- Armazene os utensílios de cozinha em ferro fundido num armário seco. Com o passar do tempo, podem surgir vestígios de ferrugem nas extremidades dos seus utensílios de cozinha. Use uma escova suave ou papel de areia fina para remover quaisquer manchas de ferrugem, em seguida esfregue a área com óleo de cozinha. Se os artigos forem armazenados por um longo período de tempo coloque uma tampa entre a tampa e a frigideira para absorver humidade.
- Se acidentalmente lascar/rachar o interior ou exterior do ferro fundido de esmalte, terá de proteger a área sempre que a mesma molhar para evitar enferrujar. Esfregar óleo de cozinha sobre a superfície exposta depois de ter limpo e secado bem a peça. Limpar qualquer excesso de óleo com papel de cozinha.

© 2022. 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 puțință. Satisfacția dvs. este obiectivul nostru nr. 1.

## AVERTISMENTE

**Citiți cu atenție și în întregime toate informațiile cu privire la siguranță înainte de a folosi acest produs!**

- NU permiteți accesul copiilor în apropierea cuptorului cât timp gătiți.
- 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 din fontă emailată KitchenAid este compatibil în cuptor până la 260°C.
- A NU se utilizează în cuptorul cu microunde.
- NU scufundați un articol pentru gătit din fontă emailată, în stare fierbinte, în apă rece și nu îl așezați, în stare rece, pe plita încinsă. Acest lucru poate cauza șoc termic, care determină crăparea sau desprinderea emailului.

## 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.
- În cazul articolelor pentru gătit din fontă emailată, nu este necesar rodajul înainte de utilizare.

### Surse de căldură

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

### Recomandări privind utilizarea articolelor pentru gătit prevăzute cu inducție

- Plitele cu inducție generează o căldură foarte intensă într-o perioadă scurtă de timp. Articolul pentru gătit din fontă se va încălzi foarte rapid pe plitele cu inducție. Aveți deosebită grijă să nu utilizați un nivel de căldură mare și să nu lăsați niciodată articolul pentru gătit nesupravegheat în timpul utilizării.
- 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

- Evitați modificările extreme de temperatură când utilizați capace.
- 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 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 direct pe sau sub elementele de încălzire sau sub grill.

### Mănerile laterale și rotunde

- Măner rotunde slăbite – verificați periodic mănerul rotund, pentru a vă asigura că nu sunt desprinse. Dacă mănerul rotund este desprins, nu încercați să îl 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 mănerul lateral să nu fie deasupra arzătoarelor fierbinți și să nu permiteți ca mănerul lateral să depășească marginea cuptorului riscând astfel să fie răsturnate.

## GĂTIT

- Pentru rezultate optime, utilizați întotdeauna setările de căldură mici până la medii ale plitei. Lăsați vasul pentru gătit să se încălzească treptat, pentru o preparare termică uniformă și eficientă.
- 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.
- Articolul pentru gătit din fontă nu este ideal pentru preparare fără ulei. Înainte de încălzire, alegeți un lichid, ulei (adecvat pentru gătit), grăsime sau unt pentru a acoperi cu acesta cel puțin baza vasului pentru gătit.
- Nu utilizați niciun fel de pulverizatoare de ulei, inclusiv pulverizatoare cu aerosoli, cu aburi sau cu pompă. Aceste pulverizatoare pot cauza acumularea de reziduuri dificil de eliminat de pe toate tipurile de articole pentru gătit.
- Lăsați uleiul/untul (adecvat pentru gătit) să se încălzească în articolul pentru gătit înainte de a adăuga alimentele.
- Utilizați numai setările de căldură medii și mici. NU grăbiți procesul de încălzire folosind o treaptă de căldură înaltă. Setările de căldură medii și mici vor oferi cele mai bune rezultate pentru majoritatea formelor de preparare termică, inclusiv prăjire și frigere.
- Lăsați articolul pentru gătit să se încălzească complet, în mod treptat. Odată ce articolul pentru gătit s-a încălzit, aproape întreg procesul de preparare termică poate continua la setări mai joase. Un nivel de căldură înalt poate deteriora finisajul articolului pentru gătit.
- Dacă fiind retenția excelentă a căldurii pe care o asigură articolul dvs. pentru gătit, alimentele și uleiul se pot carboniza foarte rapid.
- Puneți întotdeauna uleiul sau untul (adecvat pentru gătit) în vasul pentru gătit înainte de a-l încălzi. NU lăsați articolul pentru gătit gol pe un arzător încins sau nu lăsați articolul pentru gătit la fierț fără conținut. Aceasta poate deteriora finisajul articolului pentru gătit.
- În timpul preparării, folosiți ustensile din lemn, plastic sau nailon termorezistent, pentru a evita zgârirea fontei emailate. Nu tăiați în articolul pentru gătit din fontă.
- Când se utilizează plite cu halogen, ceramice și cu inducție, asigurați-vă că plita și articolul pentru gătit nu prezintă reziduuri pentru a nu zgăria suprafața plitei.
- Ridicați întotdeauna articolul pentru gătit din fontă atunci când îl îndepărtați de pe orice tip de plită. Prin tărărea articolului pentru gătit, puteți deteriora plita sau baza vasului pentru gătit.
- Folosiți o placă termică sau un trepid când așezați articolul pentru gătit din fontă, în stare fierbinte, pe o suprafață neprotejată.

## ÎNGRIJIREA ARTICOLULUI PENTRU GĂTIT

### Curățarea articolului pentru gătit și a capacului

- Articolul pentru gătit din fontă este rezistent la spălarea în mașina de spălat vase și finisajul cu culoare durabilă rezistă la estompare și alte modificări de culoare. Cu toate acestea, pentru extinderea duratei de viață și performanței articolului pentru gătit din fontă, se recomandă cu tărie spălarea de mână, cu apă caldă.
- Nu puneți articolul pentru gătit fierbinte sub jet de apă rece. Lăsați articolul pentru gătit să se răcească complet înainte de spălare și curățați-l bine după fiecare utilizare.
- Utilizați un burete, un burete din nailon sau o lavetă pentru vase la curățarea articolului pentru gătit din fontă; nu utilizați substanțe de curățare pentru cuptor, sărmă, detergenți puternici sau înălbitor pe bază de clor.
- Resturile de mâncare pot fi îndepărtate prin înmuiere în apă caldă timp de 15 până la 20 minute înainte de spălare. Se poate utiliza o perie moale sau un burete din nailon pentru îndepărtarea depunerilor de mâncare. Spălați, clătiți și uscați bine.
- Asigurați-vă întotdeauna că articolul pentru gătit este curat înainte de a-l depozita.

### Depozitarea corectă a articolului pentru gătit din fontă emailată

- Depozitați articolul pentru gătit din fontă într-un dulap uscat. În timp, pot apărea urme de rugină pe marginea articolului pentru gătit. Folosiți o perie moale sau glasapir cu granulație mică pentru îndepărtarea petelor de rugină, apoi frecăți zona respectivă cu ulei pentru gătit. Dacă articolele urmează să fie depozitate pe o perioadă lungă, așezați un prosop de hârtie între capac și cratiță, pentru a absorbi umezeala.
- În cazul în care emailul de pe interiorul sau exteriorul articolului de fontă se ciobește/crapă, va trebui să protejați zona la fiecare udare, pentru a evita ruginirea. După curățare, frecăți suprafața expusă cu ulei pentru gătit și uscați bine vasul. Îndepărtați uleiul în exces cu un prosop de hârtie.

© 2022. 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.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

- НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ детям находиться возле плиты во время приготовления пищи.
- При обращении с горячей посудой используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- Во время приготовления пищи НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не оставляйте посуду без присмотра.
- Эмалированную чугунную посуду KitchenAid можно использовать в духовке при температуре до 260 °C.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать в микроволновой печи.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать горячую чугунную посуду в холодную воду или ставить холодную посуду на горячую конфорку. Это создает риск термического удара, результатом чего может стать растрескивание или отслоение эмали.

## 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.
- Эмалированная чугунная посуда не требует прокаливанию с маслом перед первым использованием.

### Источники тепла

Посуда подходит для использования с любыми плитами, включая индукционные.

### Рекомендации по использованию посуды для индукционных плит

- Индукционные плиты за короткое время нагреваются до высокой температуры. На таких плитах чугунная посуда будет очень быстро нагреваться. В целях безопасности не используйте режим сильного нагрева и ни в коем случае не оставляйте посуду без присмотра во время использования.
- Диаметр дна посуды должен соответствовать размеру индукционной конфорки. Если дно слишком маленькое, конфорка может не обнаружить посуду и, как следствие, не включиться.

### Использование крышки

- Не подвергайте 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 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 крышки непосредственно на или под нагревательные элементы / гриль.

### Ручки посуды и крышек

- Ослабленные крепления ручек — периодически проверяйте ручки 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.

## ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для достижения наилучших результатов готовьте в режиме слабого или среднего нагрева плиты. Для равномерной и эффективной тепловой обработки пищи позвольте посуде нагреться постепенно.
- 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.
- Чугунная посуда плохо подходит для сухого жарения. Перед нагреванием добавьте жидкость, растительное масло (пригодное для приготовления пищи), жир или сливочное масло в таком количестве, чтобы было покрыто хотя бы дно посуды.
- 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.
- Перед тем как положить в посуду продукты, дождитесь, пока растительное/сливочное масло (пригодное для приготовления пищи) разогреется.
- Готовьте только в режиме слабого или среднего нагрева плиты. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ускорить нагрев посуды, переводя плиту в режим сильного нагрева. Режимы среднего и слабого нагрева обеспечивают оптимальные результаты при приготовлении большинства блюд, в том числе при жарке и обжаривании.
- Нагрев посуды должен быть постепенным и равномерным. Когда посуда как следует разогреется, процесс приготовления почти во всех случаях можно продолжать в режиме более слабого нагрева. В режиме сильного нагрева покрытие посуды может повредиться.
- Поскольку ваша посуда отлично удерживает тепло, в ней может очень быстро образовываться нагар из остатков пищи и масла.
- Перед нагреванием всегда добавляйте в посуду растительное (пригодное для приготовления пищи) или сливочное масло. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ пустую посуду на горячей конфорке и не допускайте полного выкипания жидкости из посуды. Это может привести к повреждению покрытия посуды.
- При приготовлении пищи используйте деревянные, пластиковые или жаропрочные нейлоновые лопатки, чтобы не поцарапать эмалевое покрытие. Не режьте пищу ножом непосредственно в чугунной 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.
- Обязательно приподнимайте чугунную посуду, снимая ее с плиты любого типа. Передвигая посуду по поверхности плиты, можно повредить варочную панель или дно посуды.
- Если вы собираетесь поставить горячую чугунную посуду на незащищенную поверхность, используйте подставку под горячее.

## УХОД ЗА ПОСУДОЙ

### Очистка посуды и крышки

- Ваша чугунная посуда имеет покрытие, устойчивое к выцветанию и обесцвечиванию, и подходит для мытья в посудомоечной машине. Тем не менее для продления срока службы посуды настоятельно рекомендуется мыть ее вручную горячей водой.
- Не подносите горячую посуду под холодную воду. Перед тем как приступить к мытью чугунной посуды, дождитесь, пока она полностью остынет. Тщательно очищайте ее после каждого использования.
- Для мытья чугунной посуды используйте губку, нейлоновую мочалку или тряпку; не используйте средства для чистки духовок, стальные мочалки, агрессивные моющие средства и хлорные отбеливатели.
- Для удаления остатков пищи замочите посуду в теплой воде на 15–20 минут до мытья. Устраните налет при помощи мягкой щетки или нейлоновой мочалки, а затем вымойте, сполосните и высушите посуду.
- Храните посуду в чистом виде.

### Правила хранения эмалированной чугунной посуды

- Храните чугунную посуду в сухом шкафу. Со временем на краях посуды могут появиться мелкие пятна ржавчины. Их необходимо удалить мягкой щеткой или мелкозернистой наждачной бумагой, после чего натереть обработанный участок пищевым растительным маслом. Если предполагается длительное хранение, проложите между крышкой и посудой бумажное полотенце для впитывания влаги.
- Если на эмали внутри или снаружи посуды образовался скол или трещина, во избежание появления ржавчины вам придется проводить защитную обработку этого места каждый раз после его контакта с водой. Вымойте и тщательно высушите посуду, натрите поврежденный участок пищевым растительным маслом. Излишки масла вытрите бумажным полотенцем.

© 2022. 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.

## VAROVANIA

**Pred použitím tohto výrobku si pozorne a dôkladne prečítajte všetky bezpečnostné informácie!**

- NEDOVOĽTE deťom zdržiavať sa počas varenia pri sporáku.
- Pri manipulácii s horúcim riadom používajte chňapky alebo kuchynské rukavice.
- Počas používania riad NIKDY nenechávajte bez dozoru.
- Smaltovaný liatinový riad KitchenAid je vhodný na použitie v rúre pri teplote do 260 °C.
- NEPOUŽÍVAJTE v mikrovlnnej rúre.
- Horúci liatinový riad NEPONÁRAJTE do studenej vody ani NEKLADTE studený riad na horúcu varnú platňu. Môže to spôsobiť tepelný šok, čo môže mať za následok popraskanie alebo poškodenie smaltu.

## POUŽÍVANIE RIADU

### Pred prvým použitím

- Odstráňte všetky obaly a etikety. Náležite recyklujte.
- Umyte v teplej vode so saponátom, opláchnite a dôkladne vysušte mäkkou utierkou.
- V prípade smaltovaného liatinového riadu nie je pred použitím potrebné žiadne zvláštne ošetrovanie.

### Zdroje tepla

Bezpečné na použitie na všetkých varných povrchoch vrátane indukčného povrchu.

### Odporúčania na použitie nádob na varenie vybavených indukčnou technológiou

- Indukčné varné platne dokážu vyvinúť veľmi intenzívnu teplotu za veľmi krátky čas. Liatinové nádoby na varenie sa na indukčných varných doskách veľmi rýchlo zahrejú. Buďte veľmi opatrní, aby ste nepoužili vysokú teplotu, a nikdy nenechávajte nádoby na varenie bez dohľadu, keď ich používate.
- 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 pokrievky

- Pri použití pokrievky sa vyhýbajte veľmi veľkým zmenám teploty.
- Horúcu pokrievku NEPONÁRAJTE do studenej vody.
- Ak sa pod pokrievkou vytvorí podtlak, nesnažte ju zložiť. Najskôr vypnite zdroj tepla a odložte celú panvicu z varnej platne. Potom pomaly uvoľnite pokrievku.
- Pokrievku NEPOUŽÍVAJTE, ak je popraskaná alebo poškrábaná. Ak je pokrievka popraskaná alebo sú na nej hlboké škrabance, môže dôjsť k samovoľnému rozbitiu. Obráťte sa na zákaznicke služby a objednajte si novú pokrievku.
- Nekladte pokrievky priamo na alebo priamo pod výhrevné alebo grilovacie prvky.

### Rukoväte a guľové úchytky

- Uvoľnené guľové úchytky – pravidelne kontrolujte guľové úchytky, aby ste mali istotu, že nie sú uvoľnené. Ak je guľová úchytka uvoľnená, nepokúšajte sa ju opraviť. Obráťte sa na zákaznicke služby a objednajte si náhradu.
- Poloha rukoväte pri varení: pootočte panvicu tak, aby rukoväť nezasahovala nad ďalšie horúce varné platne, a nedovoľte, aby rukoväť prečnievala za okraje sporáku, kde by mohli byť zachytené a zhodnené.

## VARENIE

- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak na varnej doske budete používať nízke až stredné teplo. Pre rovnomerné a účinné varenie nechajte panvicu postupne zahriať.
- Varte na varnej platni, ktorý 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.
- Liatinové nádoby nie sú ideálne na suché varenie. Pred ohriatím zvolte tekutinu, olej (vhodný na varenie), tuk alebo maslo, ktorým pokryjete aspoň dno panvice.
- 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.
- Pred pridaním jedla počkajte, kým sa olej/maslo (vhodné na varenie) v nádobe zohreje.
- Používajte iba stredné a nízke nastavenia teploty. NEUNÁHLUJTE proces ohrievania použitím vysokých teplôt. Stredné a nízke teploty zabezpečia najlepšie výsledky pre väčšinu varenia vrátane smaženia a prudkého opekania.
- Nechajte nádobu na varenie ohriať sa postupne a dôkladne. Keď je nádoba na varenie horúca, takmer s každým typom prípravy jedla sa dá pokračovať na nižších nastaveniach teploty. Vysoká teplota môže poškodiť povrch nádoby na varenie.
- Z dôvodu vynikajúceho udržiavania teploty nádoby na varenie sa jedlo a olej môžu veľmi rýchlo spáliť.
- Pred ohrevom do panvice dajte vždy olej (vhodný na varenie) alebo maslo. Prázdny riad NENECHÁVAJTE na horúcej varnej platni, ani no nenechajte variť nasucho. Môže to poškodiť povrch riadu.
- Pri varení používajte drevené, plastové alebo žiaruvzdorné nylonové náčinie, aby ste predišli poškrabaniu smaltovanej liatiny. V liatinovej 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 nepoškrábal povrch varnej platne.
- Pri presune liatinovej nádoby z každého typu varnej plochy nádobu vždy nadvihnite. Posúvanie nádoby môže poškodiť varnú plochu alebo spodnú časť panvice.
- Pred položením horúcej liatinovej nádoby na nechránený povrch použite podložku pod horúce nádoby alebo odkladací stojan.

## STAROSTLIVOSŤ O RIAD

### Čistenie riadu a pokrievky

- Liatinový riad je vhodný do umývačky riadu a stálofarebný povrch odoláva vyblednutiu a farebným zmenám. Na predĺženie životnosti a výkonu liatinového riadu sa však dôrazne odporúča ručné umývanie horúcou vodou.
- Horúci riad nekladajte do studenej vody. Pred umývaním nechajte liatinový riad úplne vychladnúť a po každom použití ho dôkladne očistite.
- Pri čistení liatinovej nádoby používajte špongiu, nylonovú hubku alebo handričku na umývanie riadu; nepoužívajte čistiace prípravky na rúry, drôtené hubky, drsné čistiace prostriedky ani bieliadlo na báze chlóru.
- Zvyšky jedál sa dajú odstrániť namočením do teplej vody na 15 až 20 minút pred umývaním. Na odstránenie zvyškov jedál sa môže použiť mäkká kefka alebo nylonová hubka. Umyte, opláchnite a dôkladne osušte.
- Pred odložením sa vždy ubezpečte, že riad je čistý.

### Správne skladovanie smaltovaného liatinového riadu

- Uskladňujte liatinovú nádobu v suchej skrinke. Po čase sa na okrajoch nádoby môžu objaviť stopy hrdze. Zahrdzavené miesta môžete odstrániť použitím mäkkej kefy alebo jemného brúsneho papiera, potom tieto plochy potrite kuchynským olejom. Ak sa majú nádoby skladovať na dlhšiu dobu, medzi pokrievku a nádobu vložte papierovú utierku na absorpciu vlhkosti.
- Ak by ste náhodou naštiepili/nalomili vnútornú alebo vonkajšiu smaltovanú liatinu, toto miesto musíte ochrániť vždy, keď dôjde k jeho namočeniu, aby ste predišli hrdzaveniu. Po vyčistení a dôkladnom osušení nádoby poškodený povrch nádoby potrite kuchynským olejom. Prebytočný olej utrite papierovou utierkou.

© 2022. 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.

## OPOZORILA

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

- NE dovolite otrokom, da se med kuhanjem zadržujejo v bližini štedilnika.
- Pri prijetanju vroče kuhinjske posode vedno uporabljajte prijemale ali kuhinjske rokavice.
- Kuhinjske posode med uporabo NIKOLI ne pustite brez nadzora.
- Emajlirana litoželezna kuhinjska posoda KitchenAid je primerna za uporabo v pečici do 260 °C.
- NE uporabljajte v mikrovalovni pečici.
- NE potaplajte vroče litoželezne kuhinjske posode v hladno vodo ali postavljajte hladno posodo na vroč gorilnik. To lahko povzroči toplotni šok, ki privede do poka ali izgube emajla.

## UPORABA KUHINJSKE POSODE

### Pred prvo uporabo

- Odstranite vso embalažo in etikete. Odpad pravilno reciklirajte.
- Operite v topli milnici, izperite in temeljito obrišite do suhoga z mehko krpo.
- Za emajlirano litoželezno posodo pred uporabo ni potrebna predhodna priprava.

### Viri toplote

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

### Priporočila za uporabo posode, primerne za indukcijo

- Indukcijski štedilniki razvijejo zelo intenzivno toploto v zelo kratkem času. Na indukcijskem štedilniku se bo litoželezna posoda segrela zelo hitro. Bodite zlasti pozorni, da ne uporabljate velike toplote, in posode med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora.
- 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 pokrovke

- Pri uporabi 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 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.
- Pokrovk ne polagajte neposredno na grelne ali žar elemente ali neposredno podnje.

### Ročaji posode in ročaji pokrovke

- Razmajani ročaji – redno pregledujte ročaje, da se prepričate, da niso razmajani. Če se ročaji 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 ročajev ne pustite segati čez rob štedilnika, kjer jih lahko kdo zbije.

## KUHANJE

- Za najboljše rezultate na štedilniku uporabljajte majhen do srednji ogenj. Pustite, da se ponev segreje postopoma za enakomerno in učinkovito 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.
- Litoželezna kuhinjska posoda ni idealna za suho kuhanje. Pred segrevanjem izberite tekočino, olje (primerno za kuhanje), maščobo ali maslo, da prekrijete vsaj dno ponve.
- 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.
- Pustite, da se olje/maslo (primerno za kuhanje) v posodi segreje, preden dodate hrano.
- Uporabljajte samo na nastavitvah srednje ali majhne toplote. NE hitite s postopkom segrevanja z uporabo velike toplote. Srednja in majhna toplota bosta zagotovili najboljše rezultate za večino kuhanja, vključno s praženjem in popečenjem.
- Počakajte, da se posoda postopno in temeljito segreje. Ko je posoda vroča, lahko skoraj vsakršno kuhanje nadaljujete na nižjih nastavitvah. Visoka toplota lahko poškoduje apreturo posode.
- Zaradi odličnega zadrževanja toplote vaše posode lahko hrana in olje zelo hitro pooglenita.
- Pred segrevanjem dajte vedno v posodo olje (primerno za kuhanje) ali maslo. NE puščajte prazne posode na vročem gorilniku ali dovolite, da v posodi povre vsa voda. To lahko poškoduje apreturo kuhinjske posode.
- Pri kuhanju uporabljajte lesene, plastične ali na toploto odporne najlonske pripomočke, da ne popraskate emajliranega litega železa. Ne režite v litoželezni 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.
- Ko litoželezno kuhinjsko posodo premikate na kakršnikoli površini, jo vedno dvignite. Drsanje posode lahko poškoduje kuhalno površino ali dno ponve.
- Preden postavite vročo litoželezno posodo na nezaščiten površino, uporabite podstavke.

## VZDRŽEVANJE POSODE

### Čiščenje posode in pokrovke

- Litoželezna posoda je trpežna pri pomivanju v pomivalnem stroju, apretura za obstojnost barve pa prepreči bledenje in razbarvanje. Vendar se za podaljšanje življenjske dobe in učinkovitosti vaše litoželezne posode priporoča ročno pomivanje z vročo vodo.
- Vroče posode ne postavljajte pod hladno vodo. Pustite, da se pred pomivanjem litoželezna posoda popolnoma ohladi, in temeljito očistite po vsaki uporabi.
- Za čiščenje litoželezne posode uporabite gobico, najlonsko gobico ali krpo za pomivanje; ne uporabljajte čistil za pečico, jeklene volne, močnih detergentov ali belila s klorom.
- Ostanke hrane lahko odstranite z namakanjem za 15 do 20 minut v topli vodi pred pomivanjem. Za odstranjevanje oblog hrane lahko uporabite mehko krtačo ali najlonsko gobico. Pomijte, sperite in temeljito obrišite.
- Preden posodo pospravite, se vedno prepričajte, da je čista.

### Pravilno shranjevanje emajlirane litoželezne posode

- Litoželezno posodo shranjujte v suhi omari. Na robu vaše posode se postopoma lahko začnejo pojavljati sledi rje. Uporabite mehko krtačo ali fin smirkov papir, da odstranite vso rjo, nato območje zdrgnite z jedilnim oljem. Če bo posoda dalj časa shranjena, namestite med pokrovko in posodo papirnato brisačo, da vpije vlago.
- Če se vam emajlirana litoželezna notranjost ali zunanost po nesreči okuži/poči, boste morali območje vsakič, ko se zmoči, zavarovati, da preprečite rjavenje. Potem ko ste posodo temeljito očistili in posušili, izpostavljeni površini zdrgnite z jedilnim oljem. Odvečno olje odstranite s papirnato brisačo.

© 2022. 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.

## UPOZORENJA

**Pre prve upotrebe ovog proizvoda pažljivo i temeljno pročitajte sve bezbednosne informacije!**

- NE PUŠTAJTE decu blizu šporeta dok se na njemu kuva.
- Kada rukujete vrućim posuđem, koristite držače za posuđe ili rukavice za rernu.
- NIKADA ne ostavljajte posuđe za kuvanje bez nadzora kada je u upotrebi.
- Emajlirano posuđe „KitchenAid” od livenog gvožđa može se bezbedno koristiti u rerni do 260 °C.
- NEMOJTE da koristite u mikrotalasnoj rerni.
- NEMOJTE da uranjate vrelo posuđe od livenog gvožđa u hladnu vodu niti stavljati hladno posuđe na vruću ringlu. To može izazvati temperaturni šok i dovesti do pucanja ili nestanka emajla.

## 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.
- Kada je reč o emajliranom posuđu od livenog gvožđa, nikakva priprema posude pre upotrebe nije potrebna.

### Izvori toplote

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

### Preporuke za upotrebu posuđa sa indukcijskom opremom

- Indukcijske ploče postižu veoma jaku toplotu za vrlo kratko vreme. Posuđe od livenog gvožđa će se zagrejati veoma brzo na indukcijskim pločama. Treba naročito voditi računa da se ne koristi jaka toplota i da se posuđe nikada ne ostavlja bez nadzora kada je u upotrebi.
- Prečnik dna posude treba da bude jednak veličini indukcijskog elementa. Ako je posuda premala, element možda neće prepoznati posudu i neće se aktivirati.

### Korišćenje poklopca

- Izbegavajte ekstremne promene temperature kada koristite 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 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.
- Nemojte stavljati poklopce na grejne ili gril elemente ili direktno ispod njih.

### Ručke i drške

- Labave drške – s vremena na vreme proveravajte drške kako biste bili sigurni da nisu labave. Ako se drška olabavi, ne pokušavajte da je popravite. Obratite se Korisničkom centru radi zamene.
- Položaj ručke prilikom kuvanja: postavite posude tako da ručke ne budu iznad vrućih ringli i ne dozvolite da ručke budu van ivice šporeta zbog čega bi ih neko mogao zakačiti.

## KUVANJE

- Za najbolje rezultate koristite nižu ili srednju jačinu toplote ploče za kuvanje. Omogućite da se posuda postepeno zagreva radi ujednačenog i efikasnog kuvanja.
- Kuvajte na ringli koja je slične veličine kao i prečnik dna posuda koje ste izabrali.
- Ako kuvate na plinskom šporetu, podesite plamen tako da se ne uzdiže uz stranice posuda.
- Upotreba poklopca pri kuvanju znatno smanjuje potrošnju energije.
- Posuđe od livenog gvožđa nije idealno za kuvanje na pari. Pre zagrevanja, izaberite tečnost, ulje (odgovarajuće za kuvanje), mast ili maslac i najmanje prekrijte dno posude.
- Nemojte koristiti nijednu vrstu uljnog spreja, što podrazumeva raspršivače i pumpice. Takvi sprejevi mogu stvoriti naslage koje je teško ukloniti s bilo koje vrste posuda.
- Dopustite da se ulje/maslac (odgovarajući za kuvanje) zagreje u posudu pre nego što dodate hranu.
- Koristite samo srednju i nižu jačinu toplote. NEMOJTE požurivati proces zagrevanja koristeći veću jačinu. Srednja i niža jačina će dati najbolje rezultate u većini slučajeva kada kuvate, što podrazumeva i prženje i grilovanje.
- Pustite da se posuđe postepeno i temeljno zagreje. Kada se posuđe zagreje, gotovo svaka vrsta kuvanja se može nastaviti s nižom jačinom. Jaka toplota može oštetiti površinski sloj posuda.
- Zbog izuzetne sposobnosti zadržavanja toplote vašeg posuđa, hrana i ulje se mogu veoma brzo ugljenisati.
- Uvek pre zagrevanja stavite ulje (odgovarajuće za kuvanje) ili maslac u vašu posudu. NEMOJTE stavljati praznu posudu na vrelo ringlu niti pustiti da sadržaj u posudi ispari. To može oštetiti površinski sloj posuda.
- Prilikom kuvanja koristite drveni, plastični ili najlonski pribor za kuvanje otporan na toplotu kako ne biste ogrebali emajlirano liveno gvožđe. Nemojte ništa seći u posudu od livenog gvožđa.
- Prilikom upotrebe halogenih, keramičkih i indukcijskih ploča, pobrinite se da vaša ploča i posuđe nemaju naslage koje bi izgrebale površinu ploče.
- Uvek podignite posuđe od livenog gvožđa kada ga sklanjate sa bilo koje vrste površine za kuvanje. Povlačenje posuda može oštetiti ploču za kuvanje ili dno posude.
- Koristite podlogu ili postolje za vruće predmete pre nego što stavite vrelo posuđe od livenog gvožđa na nezaštićenu površinu.

## ODRŽAVANJE POSUĐA

### Čišćenje posuđa i poklopca

- Posuđe od livenog gvožđa dobro podnosi pranje u mašini za sudove i njegov završni sloj neće zbog toga izbledeti ili izmeniti boju. Međutim, da biste produžili vek trajanja i očuvali svojstva posuda od livenog gvožđa, ipak se preporučuje ručno pranje vrućom vodom.
- Nemojte sipati hladnu vodu preko vrelom posuđa. Pustite da se posuđe od livenog gvožđa potpuno ohladi pre pranja i temeljno ga očistite nakon svake upotrebe.
- Koristite sunder, truleks krpu ili krpu za pranje kada čistite posude od livenog gvožđa; nemojte koristiti sredstva za čišćenje rerne, čeličnu žicu, oštre deterdžente ili izbeljivač na bazi hlora.
- Ostaci hrane se mogu ukloniti potapanjem posude u toplu vodu na 15 do 20 minuta pre pranja. Meka četka ili truleks krpa se mogu koristiti za uklanjanje naslaga hrane. Dobro operite, isperite i osušite unutrašnjost.
- Uvek proverite da li je posuđe čisto pre nego što ga odložite.

### Ispravno čuvanje emajliranog posuđa od livenog gvožđa

- Posuđe od livenog gvožđa čuvajte u suvom ormaru. S vremenom se na ivicama vašeg posuđa mogu pojaviti tragovi rđe. Koristite meku četku ili fini papir za šmirglanje kako biste uklonili tragove rđe a zatim utrljajte ulje za kuvanje na to mesto. Ako će posuđe biti ostavljeno da stoji duži vremenski period, stavite kuhinjski ubrus između poklopca i posude da upija vlagu.
- Ako slučajno ogrebete unutrašnjost ili spoljašnjost emajliranog posuđa od livenog gvožđa ili emajl napukne, moraćete to mesto da zaštitite svaki put kada se pokvasi kako biste sprečili pojavu rđe. Na izloženu površinu utrljajte ulje za kuvanje nakon što ste temeljno očistili i osušili posudu. Suvišno ulje obrišite kuhinjskim ubrusom.

© 2022. 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。

## 警告

使用本产品前请彻底细阅所有安全信息！

- 煮食时请勿让儿童走近炉具。
- 处理高温厨具时请戴上隔热布或焗炉手套。
- 使用厨具时请勿走开。
- KitchenAid的珐琅铸铁厨具可于260°C的焗炉内安全使用。
- 请勿将之放入微波炉。
- 请勿将高温的铸铁厨具浸入冷水，或将低温的厨具放上高温炉具。否则所产生的热冲击，或会造成珐琅裂开或损伤。

## 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。
- 使用珐琅铸铁厨具时，无须事先开锅。

### 热源

可于所有煮食炉具上安全使用，包括电磁炉。

### 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，珐琅铸铁厨具可以在电磁炉上极速加热。请特别注意不要使用高火力，使用厨具时请勿走开。
- 锅底尺寸应与电磁炉头相等，如果锅底太小，炉头未必能够感应到，因而无法启动。

### 使用锅盖

- 使用锅盖时避免极端的温度变化。
- 不要将高温的锅盖浸入冷水。
- 如果锅盖产生真空吸力，请勿试图打开。首先关闭热源，将整件厨具移离炉具。然后慢慢松开锅盖。
- 不要有裂纹或刮痕的锅盖。如果锅盖裂开，或刮痕较深，可能会自行破裂。请联络客户服务，订一个新的锅盖。
- 不要将锅盖直接放在热源上方或下方。

### 把手及旋钮

- 旋钮松脱 – 定期检查旋钮，确认没有松脱。如果旋钮松脱，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：适当摆放厨具，把手不应置于热源上方，亦不应超出炉头边缘，以免撞倒。

## 煮食

- 使用低至中火力为佳，可让厨具逐渐加热，均匀、有效率地煮食。
- 使用与厨具尺寸相近的炉具上煮食。
- 使用石油气炉煮食时，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。
- 铸铁厨具不适宜用于干煮，加热前请先加入适用于煮食的液体、油脂或黄油，至少要覆盖锅底。
- 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。
- 放入食物之前，请先让食用油 / 黄油在厨具内加热。
- 只使用中、低火力。请勿以高火力急速加热。中、低火力足可让煎、炒等烹调方式达致最佳的煮食效果。
- 让厨具逐渐、彻底地加热。当厨具完成加热，几乎所有煮食流程都可以用低火力继续进行。高热或会损害厨具外层。
- 由于厨具拥有极佳的保温性能，食物及油份会高速碳化。
- 加热前请先放入食用油或黄油。请勿将空的厨具放在高温炉具上，或进行加热。此举或会损坏损害外层。
- 煮食时，请使用木制、塑料或耐热的尼龙工具，以免刮花珐琅铸铁物料。请勿于珐琅铸铁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。
- 从炉具上移开铸铁厨具时，请用手提起厨具。拖拽厨具或会损坏炉顶及或锅底。
- 在任何表面上放置高温铸铁厨具之前，请先铺上隔热垫。

## 保养你的厨具

### 清洁厨具及锅盖

- 铸铁厨具可以用洗碗机清洗，外层不会褪色。但为了维持铸铁厨具的寿命及性能，我们强烈建议你用热水手洗。
- 请勿将高温厨具放入冷水。让铸铁厨具完全冷却后再行清洗，每次使用完亦应彻底清洗。
- 请使用海绵、尼龙洁布，或抹布清洁厨具时；请勿使用烤箱清洁剂、钢丝绒、强力清洁剂，或含氯漂白剂。
- 清洗前可先用暖水浸泡15至20分钟，再用软刷或尼龙洁布清除食物残渣。彻底清洁、冲洗，并抹干厨具。
- 存放厨具前请确保已做好清洁。

### 适当存放珐琅铸铁厨具

- 请将珐琅铸铁厨具存放于干燥的橱柜内。久放后，厨具上或会出现锈渍。使用软刷或细砂纸清除锈渍，然后用煮食油擦拭该位置。如果须长期放置厨具，请在锅盖及沙锅中放一张纸巾吸湿。
- 如果你不小心划破珐琅铸铁的内侧或外侧，该位置每次沾湿时，请注意保护，以免生锈。彻底清洁及抹干厨具后，请以煮食油擦拭外层破裂的位置，再用纸巾抹去多余油份。

© 2022 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。

## 警告

使用本產品前請徹底細閱所有安全資訊！

- 煮食時請勿讓兒童走近爐具。
- 處理高溫廚具時請戴上隔熱布或焗爐手套。
- 使用廚具時請勿走開。
- KitchenAid 的琺瑯鑄鐵廚具可於 260°C 的焗爐內安全使用。
- 請勿將之放入微波爐。
- 請勿將高溫的鑄鐵廚具浸入冷水，或將低溫的廚具放上高溫爐具。否則所產生的熱衝擊，或會造成琺瑯裂開或損傷。

## 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。
- 使用琺瑯鑄鐵廚具時，無須事先開鍋。

### 熱源

可於所有煮食爐具上安全使用，包括電磁爐。

### 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，琺瑯鑄鐵廚具可以在電磁爐上極速加熱。請特別注意不要使用高火力，使用廚具時請勿走開。
- 煲底尺寸應與電磁爐頭相等，如果煲底太小，爐頭未必能夠感應到，因而無法啟動。

### 使用煲蓋

- 使用煲蓋時避免極端的溫度變化。
- 不要將高溫的煲蓋浸入冷水。
- 如果煲蓋產生真空吸力，請勿試圖打開。首先關閉熱源，將整件廚具移離爐具。然後慢慢鬆開煲蓋。
- 不要有裂紋或刮痕的煲蓋。如果煲蓋裂開，或刮痕較深，可能會自行破裂。請聯絡客戶服務，訂一個新的煲蓋。
- 不要將煲蓋直接放在熱源上方或下方。

### 把手及旋鈕

- 旋鈕鬆脫 – 定期檢查旋鈕，確認沒有鬆脫。如果旋鈕鬆脫，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：適當擺放廚具，把手不應置於熱源上方，亦不應超出爐頭邊緣，以免撞倒。

## 煮食

- 使用低至中火力為佳，可讓廚具逐漸加熱，均勻、有效率地煮食。
- 使用與廚具尺寸相近的爐具上煮食。
- 使用石油氣爐煮食時，調整火力以避免燒及廚具側面。
- 煮食時使用煲蓋可以大幅降低能源消耗。
- 鑄鐵廚具不適用於乾煮，加熱前請先加入適用於煮食的液體、油脂或牛油，至少要覆蓋煲底。
- 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。
- 放入食物之前，請先讓食用油 / 牛油在廚具內加熱。
- 只使用中、低火力。請勿以高火力急速加熱。中、低火力足可讓煎、炒等烹調方式達致最佳的煮食效果。
- 讓廚具逐漸、徹底地加熱。當廚具完成加熱，幾乎所有煮食流程都可以用低火力繼續進行。高熱或會損害廚具外層。
- 由於廚具擁有極佳的保溫性能，食物及油份會高速碳化。
- 加熱前請先放入食用油或牛油。請勿將空的廚具放在高溫爐具上，或進行加熱。此舉或會損壞損害外層。
- 煮食時，請使用木製、塑膠或耐熱的尼龍工具，以免刮花琺瑯鑄鐵物料。請勿於琺瑯鑄鐵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。
- 從爐具上移開鑄鐵廚具時，請用手提起廚具。拖拽廚具或會損壞爐頂及或煲底。
- 在任何表面上放置高溫鑄鐵廚具之前，請先鋪上隔熱墊。

## 保養你的廚具

### 清潔廚具及煲蓋

- 鑄鐵廚具可以用洗碗機清洗，外層不會褪色。但為了維持鑄鐵廚具的壽命及性能，我們強烈建議你用熱水手洗。
- 請勿將高溫廚具放入冷水。讓鑄鐵廚具完全冷卻後再行清洗，每次使用完亦應徹底清洗。
- 請使用海綿、尼龍潔布，或抹布清潔廚具時；請勿使用焗爐清潔劑、鋼絲絨、強力清潔劑，或含氫漂白劑。
- 清洗前可先用暖水浸泡 15 至 20 分鐘，再用軟刷或尼龍潔布清除食物殘渣。徹底清潔、沖洗，並抹乾廚具。
- 存放廚具前請確保已做好清潔。

### 適當存放琺瑯鑄鐵廚具

- 請將琺瑯鑄鐵廚具存放於乾燥的櫥櫃內。久放後，廚具上或會出現鏽漬。使用軟刷或細砂紙清除鏽漬，然後用煮食油擦拭該位置。如果須長期放置廚具，請在煲蓋及沙煲中間放一張紙巾吸濕。
- 如果不小心劃破琺瑯鑄鐵的內側或外側，該位置每次沾濕時，請注意保護，以免生鏽。徹底清潔及抹乾廚具後，請以煮食油擦拭外層破裂的位置，再用紙巾抹去多餘油份。

©2022 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

©2022. All rights reserved.  
©2022. Alle Rechte vorbehalten.  
©2022. Tous droits réservés.  
©2022. Tutti i diritti riservati.

