

Kasutus- ja hooldusjuhised

/ Hoiatused

Et meie kõrgekvaliteedilist kööginõud saaks aastaid nautida, palun järgige järgmisi soovitusi:

Enne esimest kasutamist eemaldage täielikult originaalpakend ja kile, jättes need täielikult puhtaks.



Hoiatus!

Ärge kasutage toodet koos pakendi osadega – tuleoht!

Enne esimest kasutamist peske toode hoolikalt! Kuivatage kööginõud põhjalikult.



Hoiatus!

Ärge kunagi kasutage toodet pesemata – oht saastumiseks toidujääkide või tehasejääkidega!

Kasutus:

Kuumutage kööginõusid kõrge temperatuuril maksimaalselt ühe minuti jooksul (Hoiatus: kööginõud soojenevad induktsioonpliidil kiiremini!).

Kasutage kõrget temperatuuri ainult nõude eelsoojendamiseks, seejärel vähendage temperatuuri keskmisele või madalale tasemele.

Kui nõu on piisavalt soe, lisage koostisosad.



Hoiatus!

Ärge ülekuumutage nõusid, sest liiga kõrge temperatuuri säilitamine pikema aja jooksul võib kahjustada mittekleepuvat katet. Sama kehtib nõude ülekuumenemise kohta, kui need sisaldavad toitu, või sobimatute õlide/rasvade kasutamise kohta.

Kui nõud on eelsoojendatud, ärge kunagi jätke neid vastutava isiku järelevalveta!



Hoiatus!

Kööginõud kuumenevad väga kiiresti. Ärge kunagi puudutage nõusid paljaste käte või sõrmedega, st ilma täiendava kaitseta! Kasutage nõusid ohutus kauguses silmadest ja näost!

Ärge puudutage kuumi ja/või eelsoojendatud nõusid ilma spetsiaalsete käepidemeteta või külgekäepidemeteta! Pidage meeles, et ka kaante käepidemed ja pannide käepidemed võivad kuumas ahjus väga kuumaks minna.

Ärge kunagi puudutage kuumi või eelsoojendatud nõusid ilma turvaliste köögikinnaste või patjade kasutamiseta, sest on suur põletusoh!

Tänu suurepärasele soojusjuhtivusele jaotub soojus ühtlaselt teie toidule praadimise ajal.

Säästke energiat, vähendades kohe pliidi soojusvarustust.

Ärge lõigake oma kööginõudel ja ärge kasutage teravate servadega metallist spaatleid, kuna see võib kahjustada teie kööginõude mittekleepuvat pinda! Kööginõude kasutamisel kasutage sobivaid silikoonköögitarvikuid (saadaval ka meie kauplustes). Kasutage kõrget temperatuuri ainult nõude eelsoojendamiseks ja seejärel vähendage temperatuuri keskmisele või madalale tasemele.



Hoiatus!

Ärge kunagi kasutage teravaid köögiriistu, mis ei ole kööginõude osad. See võib põhjustada tõsiseid vigastusi!

Keraamiliste ja induktsioonplaatide kasutusjuhised: Keraamiliste pliitide tootmistolerantside või väikeste osakeste (nt soolakristallid) tõttu pliidiplaadi ja kööginõude põhja vahel võib pottide ja pannide liigutamine põhjustada kriimustusi kööginõudel ja pliidiplaadil. Me ei vastuta selliste kahjustuste eest.



Hoiatus!

Ärge liigutage kööginõusid kütteelemendil, kuna see võib põhjustada olulisi kriimustusi ja kahjustusi, mille eest me ei vastuta!

Induktsioonpliidi kasutamisel (vajalik on induktsioonile sobiv nõude versioon) on normaalne, kui esineb müra (naginat või suminat).

Kööginõude puhastamiseks kasutage vett ja nõudepesuvahendit.



Hoiatus!

Ärge kasutage agressiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad põhjustada nõude kahjustusi, mida oleks võimalik vältida!

Soovitame kööginõusid nõudepesumasinas mitte pesta, kuna see võib põhjustada visuaalseid kahjustusi (nt värvimuutusi), mis aga ei mõjuta kööginõude funktsionaalsust.

Kuumenenud või põlevaid rasvu saab hõlpsasti kustutada tuletekiga või pulberkustutiga. Pulberkustuti on loodud loomasrasvade või toiduõlidega seotud tulekahjude kustutamiseks.



Hoiatus!

Tuleohu või tulekahju korral kustutage ohullikas viivitamatult pulberkustuti või tuletekiga ning võtke kasutusele ettevaatusabinõud (ka pärast tulekahju kustutamist)!

Kasutage AMT tooteid, mille põhja läbimõõt vastab kütteelemendi läbimõõdule. Asetage kööginõud alati kütteelemendi keskele.

Gaasipliidil ei tohiks leegi läbimõõt kunagi olla suurem kui kasutatava kööginõu põhja läbimõõt.



Hoiatus!

On põletusoht, kui gaasileek on suurem kui kasutatava nõu põhi!

Köögikinnaste kasutamine on soovitatav, kuna kööginõude käepidemed võivad kuumeneda. On põletusoht! Kui nõudel on käepidemed mõlemal küljel, tõstke neid alati kahekesi.



Hoiatus!

Hoidke külgekäepidemetega nõusid alati kahe käega, vastasel juhul võivad need olla liiga rasked ja kergesti maha kukkuda!

Hoidke nõusid laste eest eemal! Nõud on rasked, isegi tühjana, ja võivad kukkumisel vigastusi põhjustada! Lapsed ei oska hinnata kuumade nõudega seotud ohte ja võivad tõsiselt vigastada või põletada saada!



Hoiatus: Kööginõud võivad olla väga rasked, seetõttu hoidke neid laste ja kõrvaliste isikute käeulatuses eemal! Lapsed ei suuda ka nõude temperatuuri õigesti hinnata, mistõttu ei tohiks neid kunagi jätta nende käeulatusse või järelevalveta!

Kasutage ainult kööginõudele sobivaid kaasi.



Hoiatus!

Kaasid, mis ei ole nõuetekohaselt sobitatud või on liiga väikesed/suured, võivad tekitada suurt sisemist rõhku. On suur vigastuste ja põletuste oht! Kasutage ainult meie lisatarvikutest pärit sobivaid kaasi!

Kööginõud on mõeldud ainult toiduks sobivate roogade ja toitumise valmistamiseks.

**Hoiatus!**

Ärge kasutage kööginõusid toiduainete säilitamiseks või hoidistamiseks!

Meie kööginõud sobivad ainult toiduvalmistamiseks ja praadimiseks – need ei ole mõeldud toidu või vedelike säilitamiseks ega hoidistamiseks.

Lülitage kütteelement kohe välja, kui eemaldate nõud pliidilt.

**Hoiatus!**

On tuleoht! Lülitage pliit kohe täielikult välja pärast toiduvalmistamise lõpetamist!

Funktsioonid

Meie kööginõud on saadaval erinevates versioonides. Käepidemetega mudelid, nagu pannid, on saadaval kas fikseeritud või eemaldatavate käepidemetega.

Meie kööginõude korpus ja fikseeritud käepide taluvad ahjutemperatuuri kuni 240°C / 464°F. Eemaldatav käepide talub kuumust kuni 150°C / 302°F.

**Hoiatus!**

Eemaldatav käepide ei ole ahjutemperatuurikindel! Siiski võite kasutada kööginõusid ahjus (kuni 240°C / 464°F), tingimusel et käepide on eelnevalt eemaldatud.

Eemaldatava käepideme saate nõult eemaldada, libistades käepideme lülitit tahapoole ja seejärel tõstes käepideme ettevaatlikult nõu kinnituskohast üles. Käepideme saate uuesti kinnitada, surudes seda kinnituskohale ja samal ajal lülitit tahapoole libistades ning seejärel vabastades. Käepidet kinnitades peaksite tundma, et see klõpsab oma kohale; vastasel juhul ei ole see õigesti kinnitatud!

**Hoiatus!**

Kööginõude kasutamisel pliidil ei tohiks käepide ulatuda pliidi servast kaugemale, kuna seda võib kogemata puudutada, põhjustades nõude ja nende sisu kukkumise! See võib põhjustada tõsiseid vigastusi kukkunud nõude ja kuuma sisu tõttu! See on eriti ohtlik lastele! Seetõttu veenduge alati, et käepide oleks pliidi küljel. Eemaldatava käepidemega mudelite puhul eemaldage võimalusel käepide küpsetamise /praadimise ajal, et vältida selliseid riske!

Mõnel käepidemetega mudelil on vastasküljel servast väljaulatuv osa. See väljaulatuv osa, nagu ka nõud ise, on valmistatud valatud alumiiniumist ja

soojeneb kasutamise ajal! Ärge kunagi puudutage seda väljaulatuvat osa paljaste käte või sõrmedega, sest on suur vigastuste/põletuste oht!

Külgkäepidemetega mudelid taluvad ahjus temperatuuri kuni 240°C / 464°F. Neid võib ohutult ahjus kasutada kuni selle temperatuurini.



Hoiatus!

Kui eemaldate nõud kuumast ahjust, on külgkäepidemed samuti kuumad! Ärge puudutage neid paljaste käte või sõrmedega! On suur vigastuste/põletuste oht!

Mõned meie mudelid, nagu suured ahjuvormid, on varustatud valatud alumiiniumist käepidemetega, ilma kaante ja külgkäepidemeteta. Need mudelid taluvad samuti temperatuuri kuni 240°C / 464°F.



Hoiatus!

Kui eemaldate nõud kuumast ahjust, on külgkäepidemed samuti kuumad! Ärge puudutage neid paljaste käte või sõrmedega! On suur vigastuste/põletuste oht!

Kööginõud võivad kasutamise ajal väga kuumaks minna. Tänu nende konstruktsioonile ja tootmisprotsessile võivad meie nõud hoida soojust väga kaua – isegi pärast toiduvalmistamise või praadimise lõpetamist.

Pärast nõude kasutamist veenduge alati, et need on enne puhastamist ja hoiustamist täielikult jahtunud! On suur vigastuste/põletuste oht!

Garantii

Pakume oma toodetele 3-aastast garantiid alates ostukuupäevast. Säilitage ostutšekk tõenduseks.

Pakume ka 25-aastast garantiid nõude välise põhja tasapinnasuse kohta alates ostukuupäevast. Induktsioonile sobivad nõud ei kuulu selle lisagarantii alla.

Kasutage ainult toiduvalmistamiseks sobivaid õlisid ja rasvu.



Hoiatus!

Ärge kunagi kasutage õlisid ja rasvu, mis ei ole mõeldud toiduvalmistamiseks, küpsetamiseks ja praadimiseks!

Milliseid rasvu ma tohib kasutada ja millisel temperatuuril?

AMT Gastrogussi kööginõud on mõeldud kuni 240°C / 464°F kuumakoormusele.

Nendel kõrgetel temperatuuridel võivad rasvad väga kiiresti põleda. Selle protsessi käigus tekivad niinimetatud tõrvahelbed, mis võivad tungida panni kattepinnale ja mida ei saa enam eemaldada. See võib oluliselt halvendada mittekleepuva pinna omadusi.

Prae- ja fritüürioli peab taluma väga kõrgeid temperatuure pika aja jooksul, mistõttu peab see olema väga kuumakindel. Maapähkli-, rapsi-, soja-, seesamiõli, selitatud või, kookos- või palmõli sobivad selleks hästi tänu oma kuumakindlusele.

Või ja margariini võib kuumutada ainult umbes 160°C / 320°F. Seetõttu sobivad need ainult madalal temperatuuril valmistatud toitudele, näiteks munadele ja pannkookidele.

Selitatud võid võib kuumutada kuni 200°C / 392°F, samas kui selliseid õlisid nagu päevalilleõli võib kuumutada umbes 200-220°C / 392-428°F. Kõik need rasvad sobivad keskmise temperatuuri seadistamiseks, näiteks roogade jaoks nagu praekartulid või paneeritud tooted.

Külmpressitud õlid (nt oliiviõli), dieetrasvad ja dieetmargariinid ei sobi üldiselt praadimiseks. Põrake erilist tähelepanu tootja juhiste.

Lisateavet rasvade ja õlide kohta:

Tahked rasvad (kookosõli, palmõli või selitatud või) sisaldavad palju küllastunud rasvhappeid. Need on väga vastupidavad kõrgetele temperatuuridele ega pritsi praadimise ajal eriti. Toitumise seisukohast ei ole küllastunud rasvhapped soovitatavad ja seetõttu tuleks neid kasutada ainult väikestes kogustes. Küllastunud rasvhapped tõstavad kolesteroolitaset ja südameatakkide riski.

Või või margariini kasutatakse sageli praadimiseks. Kuid margariin talub kuumust ainult kuni 160°C / 320°F. Suitsupunkti saavutamisel muutub margariin pruuniks. Sisaldavad küllastumata rasvhapped kaotavad kõrge temperatuuril oma omadused. Margariin ja või sisaldavad palju vett, mistõttu pritsivad kõrgetel temperatuuridel kiiresti.

Vahemere köögis kasutatakse toidu valmistamiseks peaaegu eranditult extra virgin oliiviõli.

Virgin oliiviõli ei tohiks kunagi kuumutada üle 170°C / 338°F. Temperatuuril 170°C / 338°F saavutab see suitsupunkti, muutub mörkjaks ja nõudele tekivad tõrvalaadsed jäägid. Selle omadused ja maitse kaovad suurel määral.

Rafineeritud oliiviõli suitsupunkt on umbes 220°C / 428°F. See on palju kuumakindlam, kuid mitte nii tervislik kui külmpressitud virgin oliiviõli.

Rafineeritud oliiviõli on temperatuuri poolest palju stabiilsem, kuid see ei ole nii tervislik kui külmpressitud oliiviõli (virgin).

Üldreegel on, et külmpressitud õlisid ei tohiks kasutada kõrgetel temperatuuridel praadimiseks.



Euro-Toques
European
Union of Chefs



VKD
German Chefs
Association

Soovitatud poolt:

Tootja:

AMT Alumentall-Gießtechnik GmbH, Glörstr. 20-22, D - 58579 Schalksmühle / Saksamaa.
www.bestpan.com / info@gastroguss.de / Tel. + 49 23 55 50 83 – 0.

Isik, kes vastutab seoses Üldise Tooteohutuse Määrusega (GPSR):

AMT Alumentall-Gießtechnik GmbH, CEO Harald Möhl, Glörstr. 20-22, D - 58579 Schalksmühle
/ Saksamaa.
www.bestpan.com / info@gastroguss.de / Tel. + 49 23 55 50 83 – 0.