



3KTEN20C



KitchenAid





TABLE OF CONTENTS

PARTS AND FEATURES	3
USING THE PORCELAIN ENAMEL KETTLE 1.9 L	4
CARING FOR THE PORCELAIN ENAMEL KETTLE 1.9 L	4





PARTS AND FEATURES





USING THE PORCELAIN ENAMEL KETTLE | 1.9 L

- Before use, wash with hot, soapy water. Rinse and dry exterior.
- Overheating can make kettles with porcelain enamel bottoms fuse to the surface of glass cooktop ranges, requiring the replacement of the glass cooktop. Do not leave the kettle on a glass cooktop; remove it, and place on a heat-resistant surface such as a cutting board.
- Use potholders or oven mitts when handling hot kettles.
- Always lift the kettle when removing it from the cooktop surface. Sliding or dragging may damage the cooktop surface or base of the kettle.
- This kettle is not intended for commercial or restaurant use.
- For best results, match the kettle base size with the cooktop burner size. Do not allow gas flames to extend up the side of the kettle.
- Avoid overfilling the kettle. Maximum fill level is below the bottom of the spout. The kettle should be at least half full before boiling. Do not allow the kettle to boil dry.
- Ensure that the kettle lid is securely seated on top of the kettle.
- For best results, heat the kettle on medium to medium high heat.
- When the kettle begins to whistle, the water is heated. For proper whistling to occur, ensure that the water level is below the spout of the kettle and that the lid is securely seated.
- Allow the kettle to cool on a heat-resistant surface. Do not leave kettle on a hot burner.
- Contact KitchenAid if the kettle fails to whistle while still under warranty.

CARING FOR THE PORCELAIN ENAMEL KETTLE | 1.9 L

- The kettle is not dishwasher safe. Hand wash only. Surface damage due to chemical interaction or cleaning agents including, but not limited to, scouring pads, abrasive cleaners, or automatic dishwashers is not covered under your product's limited warranty.
 - For best results, empty the kettle and wash with hot soapy water after each use. Rinse and dry thoroughly.
 - Do not use harsh abrasives or steel wool to clean the kettle exterior, as scratching may result.
 - If mineral deposits form on the inside of the kettle due to hard water, fill kettle with equal amounts of water and white vinegar. Bring to a boil, reduce heat, and simmer for ten minutes. Pour out water and vinegar solution and rinse well. Repeat if necessary.
 - The exterior of the porcelain-coated kettle can be cleaned with a soft sponge or any nonabrasive cleaning pad. Use warm, soapy water and rinse; then dry thoroughly.
- STAINLESS STEEL KETTLES ONLY:**
- The exterior of stainless steel kettles can be cleaned with a soft sponge or any nonabrasive cleaning pad. Use warm, soapy water and rinse; then dry thoroughly.
 - Remove any spotted white film with a mild solution of water and lemon juice or vinegar.
 - Overheating may cause brown or blue stains on your kettle. Polishing may remove these stains. To polish your kettle, use a stainless steel cleaner with a soft cloth and rub with a circular motion. Wash, rinse, and dry.

©2018 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.



目录

零件和特征.....	6
使用时尚珐琅烧水壶 1.9 L	7
保养时尚珐琅烧水壶 1.9 L	7

简体中文



零件和特征





使用时尚珐琅烧水壶 | 1.9 L

- 使用前请以热肥皂水清洗干净。冲洗并擦干外表面。
- 过热可导致热水壶的搪瓷壶底融化至玻璃炉灶表面，导致需要更换玻璃炉灶面。请勿将热水壶留置在玻璃炉灶表面。请将热水壶放到耐热表面上，例如砧板。
- 手拿滚烫的热水壶时，请用隔热垫或隔热手套。
- 请务必以提起的方式将热水壶抬离炉灶表面。滑动或拖动热水壶可能损伤炉灶表面或壶底。
- 本热水壶不适合营业场所或餐厅使用。
- 为求最佳效果，请确保壶底尺寸与炉灶尺寸匹配。切勿让燃气火焰蔓延至壶侧。
- 请避免水壶满溢。最高水位应低于壶嘴底部。热水壶应装满至少半壶水，然后再煮沸。请勿让热水壶干烧。
- 热水壶盖必须稳固盖好。
- 为求最佳效果，热水壶加热时请开中火到中大火。
- 热水壶鸣叫代表水已经煮好。若要保证正常鸣叫，请确保水位低于壶嘴且壶盖稳固盖好。
- 将热水壶放在耐热表面上降温。切勿将热水壶放在热炉头上。
- 若热水壶在保修期中出现无法鸣叫的情况，请联系 KitchenAid。

保养时尚珐琅烧水壶 | 1.9 L

- 本热水壶不可由洗碗机清洗。仅可手洗。产品的有限保修不包括由于化学反应或清洁剂（包括但不限于百洁布、擦洗剂，或自动洗碗机）造成的表面损伤。
 - 为求最佳效果，每次使用过后请将热水壶的水倒掉，然后以热肥皂水清洗。冲洗并彻底擦干。
 - 请勿使用颗粒过粗的研磨剂或钢丝绒清洁热水壶表层，否则可能出现刮痕。
 - 如果热水壶内壁因为硬水而产生矿物质沉淀现象，请在热水壶中倒入一半的水和一半白醋。煮沸，改小火煮十分钟。将水和醋溶液倒出并冲洗干净。若必要，则重复进行。
 - 清洗热水壶的搪瓷表层，可使用软性海绵或非研磨性的清洁布。请使用温肥皂水清洗，并在冲洗后彻底晾干。
- 仅适用于不锈钢热水壶：**
- 清洗不锈钢热水壶的表层，可使用软性海绵或非研磨性的清洁布。请使用温肥皂水清洗，并在冲洗后彻底晾干。
 - 请使用水与柠檬汁或白醋调成的温和溶液清除白垢斑点。
 - 过热可能导致热水壶产生棕色或蓝色污渍。打磨可清除这些污渍。若要打磨热水壶，请用软布蘸取不锈钢清洁剂并绕圆周擦拭。洗涤、冲洗并擦干。

©2018 版权所有。

技术参数如有更改，恕不另行通知。

保养时尚珐琅烧水壶 | 1.9 L | 7





目次

各部の名称と特徴	10
ほうろうケトル 1.9 L の使用方法	11
ほうろうケトル 1.9 L お手入れ	11

日本語



各部の名称と特徴





ほうろうケトル | 1.9 L の使用方法

- ご使用前に、熱い石鹼水で洗ってください。外部はすすいでから水分をふき取ってください。
- 加熱し過ぎると、ケトルのホーロー製の底部が、クッキングヒーターのガラス製トッププレートの表面で溶ける可能性があり、ガラス製トッププレートの交換が必要になる可能性があります。ケトルをクッキングヒーターのガラス製トッププレートの上に放置しないでください。移動して、まな板などの耐熱性の表面を持つ場所に置いてください。
- 加熱したケトルを持つ時は、鍋つかみやオープンミトンを使用してください。
- レンジ台の表面から移動する時は、必ずケトルを持ち上げてください。スライドしたり引きずったりすると、レンジ台の表面又はケトルの底を傷つける可能性があります。
- 当ケトルは、業務用やレストランでの使用を目的としたものではありません。
- 最も効果的にお使いいただくため、ケトルの底のサイズとガスレンジのサイズが合うものをご使用ください。ガスの炎がケトルの脇からはみ出して上がることがないように注意してください。
- ケトルに水などを入れ過ぎないようにしてください。最大注水レベルは、注ぎ口の下部までです。沸騰させる場合は、少なくともケトルの容量の半分以上の水を入れてください。空だきは避けてください。
- ケトルのふたを、ケトルの上部にしっかりと固定するようにしてください。
- 最も効果的にお使いいただくため、中火または中強火でケトルを加熱してください。
- お湯が沸騰すると、ケトルがヒューと鳴り始めます。音が適切に鳴るように、水面がケトルの注ぎ口よりも下になり、ふたをしっかりと締めるように注意して下さい。
- ケトルは耐熱性の表面で冷ますようにして下さい。ケトルを加熱したレンジ台の上に放置しないでください。
- ケトルの音が鳴らない場合、保証期間内の場合は、キッチンエイド (KitchenAid) までご連絡願います。

ほうろうケトル | 1.9 L お手入れ

- 当ケトルは、食器洗い機ではご使用いただけません。必ず手洗いしてください。研磨パッド、研磨洗浄剤、または自動食器洗い機などを含む (ただしこれらに限定するものではありません)、化学反応または洗浄剤による表面への損傷は、限定付き製品保証の対象外となります。
- 最も効果的にお使いいただくため、ご使用後は、毎回、ケトルを空にして、熱い石鹼水で洗浄してください。すすいでから、十分に水分をふき取ってください。
- ひっかき傷がつく場合がありますので、ケトルの外面を粗い研磨剤や、スチールウールで洗浄しないでください。
- 硬水を原因とする水あかがケトルの内部に付着した場合、同量の水とホワイトビネガーをケトルいっぱいに入れてください。それから、沸騰させ、火を弱めて10分間煮立ててください。水とホワイトビネガーの溶液を捨て、よくすすいでください。必要に応じ、これを繰り返して下さい。
- 磁器コートされたケトルの外面は、柔らかいスポンジまたは摩耗防止の洗浄パッドでお手入れいただけます。暖かな石鹼水で洗浄し、すすいで、十分に水分をふき取って乾燥させてください。
- ステンレス製のケトルのみ:
 - ステンレス製ケトルの外面は、柔らかいスポンジまたは摩耗防止の洗浄パッドで洗浄してください。暖かな石鹼水で洗浄し、すすいで、十分に水分をふき取って乾燥させてください。
 - 染みのように白い膜が付着した場合は、レモン・ジュースまたはビネガーを水で薄めた溶液を使用して取り除いてください。
 - 加熱し過ぎると、ケトルに茶色または青色の染みが生じることがあります。これらの染みは、磨くことによって取り除ける場合があります。ケトルを磨く場合は、ステンレス製のクリーナーを柔らかな布と共にお使いいただき、円を描くような動きでこすって下さい。洗い、すすぎ、乾かしてください。

©2018 著作権保有。

仕様は予告なしに変更されることがあります。







목차

부품 및 기능.....	14
법랑 주전자 사용 1.9 L.....	15
법랑 주전자 전용 1.9 L.....	15

百
所
利



부품 및 기능

잡기 편한 C자형 손잡이 채택

엄지로 입구를 열고 쉽게
따를 수 있도록 설계

채움 및 세척이 편리한
착탈식 뚜껑

트림 밴드

윤곽이 강조된 가장자리

1.9 쿼트



법랑 주전자 사용 | 1.9 L

- 사용에 앞서 따뜻한 비눗물로 세척하십시오. 깨끗하게 행군 다음 말리십시오.
- 과도하게 열을 가하면 주전자의 법랑 바닥이 글래스 쿡탑 레인지 표면에 녹아 붙어 글래스 쿡탑을 교체해야 할 수 있습니다. 주전자를 글래스 쿡탑 위에 두지 마십시오. 주전자는 도마와 같이 내열성이 있는 표면 위에 두십시오.
- 뜨거운 주전자를 다룰 때에는 팻홀더나 오븐 장갑을 사용하십시오.
- 쿡탑 표면에서 치울 때에는 항상 주전자를 들어 올리십시오. 밀거나 끌면 쿡탑 표면이나 주전자 바닥이 손상될 수 있습니다.
- 이 주전자는 상업용으로 또는 식당에서 사용하도록 제작된 것이 아닙니다.
- 효율을 최대화하려면 주전자 바닥 크기와 쿡탑 버너 크기를 일치시키십시오. 가스 불꽃이 주전자 옆면으로 뿜어 나오지 않도록 하십시오.

- 주전자에 내용물을 너무 가득 채우지 마십시오. 최대 채움 수준은 주둥이 아랫부분의 아래쪽입니다. 주전자를 반 이상 채운 상태에서 끓여야 합니다. 주전자 속의 물이 다 말라버릴 때까지 끓이지 마십시오.
- 주전자 뚜껑이 주전자 상단에 제대로 닫혀 있는지 확인하십시오.
- 주전자는 중 또는 중상 정도의 열로 가열하는 것이 좋습니다.
- 주전자에 "빠이"하고 소리가 나기 시작하면 물이 가열된 것입니다. 소리가 제대로 나게 하려면 물이 주전자 주둥이 선 아래에 오도록 하고 뚜껑을 제대로 닫아야 합니다.
- 주전자는 내열성이 있는 표면 위에서 식히십시오. 뜨거운 버너 위에 주전자를 두지 마십시오.
- "빠이" 소리가 나지 않는 경우 보증 기간이 끝나지 않았다면 KitchenAid에 문의하십시오.

조리

법랑 주전자 사용 | 1.9 L

- 이 주전자는 식기 세척기로 세척할 수 없습니다. 손 세척만 가능합니다. 화학적 상호 작용, 세제(수세미, 연마성 클리너를 포함하되 이에 국한되지 않음) 또는 자동 식기 세척기 사용에 따른 표면 손상은 제품의 제한 보증에 포함되지 않습니다.
- 가장 권장되는 것은 매 사용 후 주전자를 비운 다음 뜨거운 비눗물로 세척하는 것입니다. 깨끗하게 행군 다음 완전하게 말리십시오.
- 거친 재질의 연마성 또는 철 수세미로 주전자 외관을 청소하지 마십시오. 긁힘이 발생할 수 있습니다.
- 경수로 인해 주전자 내부에 미네랄 침전물이 형성된 경우 주전자에 동일한 양의 물과 백식초를 채우십시오. 혼합액이 끓게 되면 불을 줄이고 약한 불로 10분 동안 서서히 끓입니다. 물과 식초 혼합액을 따라내고 깨끗하게 행군니다. 필요한 경우 반복합니다.

- 도자기 코팅이 된 주전자의 외관은 부드러운 스폰지나 비연마성 수세미로 청소할 수 있습니다. 따뜻한 비눗물을 사용하여 세척하고 깨끗하게 행군 다음 완전하게 말리십시오.

스테인리스 강 주전자만 해당:

- 스테인리스 강 주전자의 외관은 부드러운 스폰지나 비연마성 수세미로 청소할 수 있습니다. 따뜻한 비눗물을 사용하여 세척하고 깨끗하게 행군 다음 완전하게 말리십시오.
- 흰 얼룩은 물과 레몬 주스 또는 식초를 섞어서 만든 혼합액으로 제거하십시오.
- 과도하게 열을 가하면 주전자에 갈색 또는 파란색 얼룩이 생길 수 있습니다. 이러한 얼룩은 닦아서 없앨 수 있습니다. 주전자를 닦을 때에는 부드러운 천에 스테인리스 강 클리너를 묻혀 원을 그리듯 회전하여 닦아 내십시오. 세척하고 행군 다음 말리십시오.

© 2018 모든 권리 보유.
사양은 통지 없이 변경될 수 있습니다.

법랑 주전자 사용 | 1.9 L | 15







DAFTAR ISI

KOMPONEN DAN FITUR.....	18
MENGGUNAKAN PORCELAIN ENAMEL KETTLE 1,9 L	19
PERAWATAN UNTUK PORCELAIN ENAMEL KETTLE 1,9 L	19



KOMPONEN DAN FITUR

Gagang C dengan
Pegangan Nyaman

Cerat Jari untuk
Kemudahan
Menuangkan

Tutup yang Mudah
Dibuka untuk
Memudahkan Mengisi
dan Membersihkan

Pita Cantik

Pinggiran Berkontur

1,9 Kuart



MENGGUNAKAN PORCELAIN ENAMEL KETTLE | 1,9 L

- Sebelum digunakan, cuci dengan air sabun yang panas. Bilas dan keringkan bagian luar cerek.
- Pemanasan berlebih dapat mengakibatkan cerek dengan bagian bawah beremail porselen melebur dengan permukaan kompor kaca, sehingga kompor kaca harus diganti. Jangan tinggalkan cerek di atas kompor kaca; angkat dan tempatkan di permukaan tahan panas seperti talenan.
- Gunakan kain pemegang panci atau sarung tangan oven saat memegang cerek.
- Angkat cerek selalu saat memindahkannya dari permukaan kompor. Menggeser atau menyeret cerek dapat merusak permukaan kompor atau bagian bawah ketel.
- Cerek ini tidak ditujukan untuk penggunaan komersial atau restoran.
- Untuk hasil terbaik, sesuaikan ukuran bagian bawah cerek dengan ukuran tungku kompor. Jangan biarkan tinggi api hingga menyamai sisi cerek.
- Jangan mengisi cerek terlalu penuh. Tingkat pengisian maksimum adalah di bawah moncong. Cerek harus terisi setidaknya separuh sebelum mendidih. Jangan biarkan air dalam cerek mengering.
- Pastikan tutup cerek terpasang sempurna di atas cerek.
- Untuk hasil terbaik, panaskan cerek pada panas medium hingga medium penuh.
- Saat cerek mulai mendesis, air dipanaskan. Agar terjadi desisan sempurna, pastikan bahwa tingkat air berada di bawah moncong ketel dan bahwa tutupnya terpasang sempurna.
- Biarkan cerek dingin pada permukaan tahan panas. Jangan tinggalkan cerek pada kompor panas.
- Jika masih dalam masa garansi cerek tidak mendesis, hubungi KitchenAid.

PERAWATAN UNTUK PORCELAIN ENAMEL KETTLE | 1,9 L

- Cerek tidak dapat dimasukkan dalam mesin pencuci piring. Cukup cuci dengan tangan. Kerusakan di permukaan akibat interaksi kimiawi atau zat pembersih termasuk, namun tidak terbatas pada, sabut, pembersih abrasif, atau mesin pencuci piring otomatis tidak ditanggung dalam garansi terbatas produk Anda.
 - Untuk hasil terbaik, kosongkan cerek dan cuci dengan air sabun panas setelah setiap penggunaan. Bilas dan keringkan sepenuhnya.
 - Jangan gunakan zat abrasif keras atau serabut baja untuk membersihkan bagian luar cerek karena cerek dapat tergores.
 - Jika terbentuk endapan mineral di bagian dalam cerek karena air sadah, isi cerek dengan air dan cuka putih dalam jumlah yang sama. Didihkan, turunkan panasnya, lalu masak dengan api kecil selama sepuluh menit. Keluarkan larutan air dan cuka lalu bilas sepenuhnya. Ulangi bila perlu.
 - Bagian luar cerek yang berlapis porselen dapat dibersihkan dengan spon halus atau bantalan pembersih nonabrasif apa pun. Gunakan air sabun yang hangat lalu bilas dan keringkan sepenuhnya.
- ### KHUSUS CERK STAINLESS STEEL:
- Bagian luar cerek stainless steel dapat dibersihkan dengan spon halus atau bantalan pembersih nonabrasif apa pun. Gunakan air sabun yang hangat lalu bilas dan keringkan sepenuhnya.
 - Hilangkan bintik-bintik putih dengan larutan air yang ringan dan air lemon atau cuka.
 - Pemanasan berlebih dapat mengakibatkan noda coklat atau biru pada cerek Anda. Hilangkan noda itu dengan memoles cerek. Untuk memoles cerek Anda, gunakan pembersih stainless steel dengan kain halus lalu gosok dengan gerakan memutar. Cuci, bilas, dan keringkan.

©2018 Semua hak dilindungi.

Spesifikasi dapat diubah tanpa pemberitahuan.

PERAWATAN UNTUK PORCELAIN ENAMEL KETTLE | 1,9 L | 19





目錄

零件與特徵.....	22
使用時尚琺瑯煮水壺 1.9 L	23
保養時尚琺瑯煮水壺 1.9 L	23



零件與特徵





使用時尚琺瑯煮水壺 | 1.9 L

- 使用前請以肥皂水清洗乾淨。並在沖洗後擦乾外表。
- 水壺溫度如果太高，可能會導致琺瑯底部與玻璃面板爐灶融在一起，從而必須更換玻璃面板。請勿將水壺留置在玻璃面板上。請將水壺放到耐表面上，例如砧板。
- 手拿滾燙的水壺時，請用隔墊或隔手套。
- 請務必以提起的方式將水壺抬離爐灶表面。推、拖的方式可能會損及爐灶表面或水壺底部。
- 本水壺不適合營業場所或餐廳使用。
- 為求最佳效果，請確保水壺底座尺寸與爐灶尺寸匹配。切勿讓爐火燒到水壺側面。
- 請避免水壺滿溢。最高水位線在壺嘴下緣。水壺中的水在煮沸前至少要裝到半滿。請勿讓水壺燒乾。
- 水壺蓋必須安全蓋好。
- 為求最佳效果，水壺加熱時請開中火到中大火。
- 水壺哨音響起時代表水已經煮好。如要讓哨音功能正常運作，必須讓水位低於壺嘴，而且水壺蓋必須蓋好。
- 將水壺放在耐表面上降溫。請勿將水壺留置在高溫爐頭上。
- 如果水壺在保固期內發生哨音無法響起的問題，請洽 進口商。

保養時尚琺瑯煮水壺 | 1.9 L

- 本水壺不可由洗碗機清洗。必須手洗。由於化學反應或清潔劑——包括（但不限於）菜瓜布、研磨性清潔劑或洗碗機——造成的表層損壞，不在產品有限保固服務範圍內。
 - 為求最佳效果，每次使用過後請將水壺的水倒掉然後以肥皂水清洗。並在沖洗後徹底晾乾。
 - 請勿使用顆粒過粗的研磨劑或鋼絲絨清潔水壺表層，否則可能出現刮痕。
 - 如果水壺內壁因為硬水而產生礦物質沉澱現象，請在水壺中倒入一半的水和一半白醋。接著煮沸，然後轉小火煮上十分鐘。倒掉壺中的水並沖洗乾淨。必要時請重複整個步驟。
 - 清洗水壺的琺瑯質表層時，可使用軟性海綿或非研磨性的清潔布。請使用溫肥皂水清洗，並在沖洗後徹底晾乾。
- 僅限不鏽鋼水壺：**
- 清洗不鏽鋼水壺的表層時，可使用軟性海綿或非研磨性的清潔布。請使用溫肥皂水清洗，並在沖洗後徹底晾乾。
 - 請使用水與檸檬汁或白醋調成的溫和溶液清除白垢斑點。
 - 否則溫度過高時，水壺可能出現棕色或藍色斑點，經磨光或能除去這類斑點。如要磨光水壺，請用質地柔軟的布料沾上不鏽鋼清潔劑，並以繞圈的方式摩擦外層。最後洗淨、沖洗和晾乾。





สารบัญ

ส่วนประกอบและคุณสมบัติ	26
การใช้งานกาดม้น้ำเคลือบโลหะ 1.9 ล.	27
การดูแลรักษาการกาดม้น้ำเคลือบโลหะ 1.9 ล.	27



ส่วนประกอบและคุณสมบัติ

ด้ามจับรูปตัว C
พร้อมที่จับยึดที่
สะดวกสบาย

ฝาถอดออกได้เพื่อให้
ง่ายต่อการเติมน้ำและ
การทำความสะอาด

ตกแต่งด้วยการคาดแถบ



ใช้น้ำหัวแม่มือกดที่
พวงกาเพื่อการเทที่
ง่ายดาย

ขอบที่ได้สัดส่วน

1.9 ควอร์ต





การใช้งานกาต้มน้ำเคลือบโลหะ | 1.9 ล.

- ก่อนการใช้ ทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนและน้ำยาทำความสะอาด ล้างออกด้วยน้ำแล้วเช็ดภายนอกให้แห้ง
- ความร้อนที่สูงเกินไปอาจทำให้กาน้ำที่สวนกันกาเป็นเซรามิคเคลือบเหล็กหลอมละลายกับพื้นผิวด้านบนของเตาได้ ซึ่งทำให้ต้องเปลี่ยนกระดกด้านบนของเตา อย่าปล่อยกาน้ำทิ้งไว้บนเตา ให้น้ำออกและวางบนพื้นผิวที่ทนต่อความร้อนได้ เช่น เชียง
- ใช้ที่จับหม้อกันความร้อนหรือถุงมือกันความร้อนในขณะที่จับกาน้ำที่ยังร้อนอยู่
- ต้องยกกาน้ำขึ้นเสมอขณะเคลื่อนย้ายออกจากพื้นผิวเตา การเลื่อนหรือการลากออกจากทำให้พื้นผิวบนเตาหรือฐานกาน้ำเสียหายได้
- กาน้ำใบนี้ไม่ได้รับการออกแบบเพื่อใช้ในเชิงพาณิชย์หรือร้านอาหาร
- เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ขนาดของฐานกาน้ำควรเหมาะสมกับขนาดของหัวเตา อย่าปล่อยให้เปลวไฟจากเตาขึ้นมาที่ด้านข้างของกาน้ำ
- หลีกเลี่ยงการเติมน้ำจนล้น ระดับการเติมน้ำสูงสุดคือต่ำกว่าระดับพวยกา ก่อนการต้มน้ำ ต้องเติมน้ำเกินกว่าครึ่งหนึ่งของกาน้ำ อย่าต้มน้ำขณะที่กาน้ำแห้ง
- ต้องแน่ใจว่าฝาของกาน้ำปิดอย่างถูกต้อง
- เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ต้มน้ำด้วยระดับความร้อนปานกลางถึงสูงปานกลาง
- เมื่อกาน้ำเริ่มส่งเสียงหวีด หมายถึงน้ำถูกต้มจนร้อนแล้ว เพื่อให้การหวีดเสียงเป็นไปอย่างปกติ ต้องแน่ใจว่าระดับน้ำอยู่ต่ำกว่าพวยกา และปิดฝาแล้วเป็นอย่างดี
- ปล่อยให้กาน้ำเย็นลงโดยวางไว้บนพื้นผิวที่ทนต่อความร้อนได้ อย่าปล่อยกาน้ำทิ้งไว้บนหัวเตา
- ติดต่อ KitchenAid ในกรณีที่กาน้ำไม่ส่งเสียงหวีดหากอยู่ในช่วงเวลารับประกัน

การดูแลรักษาภาต้มน้ำเคลือบโลหะ | 1.9 ล.

- กาน้ำไม่เหมาะกับเครื่องล้างจาน ต้องล้างด้วยมือเท่านั้น ความเสียหายบนพื้นผิวอันเนื่องมาจากปฏิกิริยาทางเคมีหรือสารทำความสะอาดที่รวมถึง แต่ไม่จำกัดเพียง แผ่นขัดทำความสะอาด สารกัดกร่อน หรือเครื่องล้างจานอัตโนมัติ ไม่อยู่ในความคุ้มครองในช่วงระยะเวลาจำกัดการรับประกันผลิตภัณฑ์ของคุณ
 - เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ทำให้งานน้ำว่างเปล่าก่อนแล้วจึงล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาดภายหลังการใช้ทุกครั้ง ล้างออกด้วยน้ำแล้วทำให้แห้งสนิท
 - อย่าใช้สารขัดถูที่รุนแรงหรือเหล็กฟอยในการทำความสะอาดภายนอกกาน้ำ เนื่องจากอาจเกิดรอยขีดข่วน
 - หากเกิดแหล่งแร่ใด ๆ ภายในกาน้ำเนื่องจากน้ำกระด้าง ให้เติมน้ำและน้ำส้มสายชูลงในกาน้ำในปริมาณที่เท่ากัน นำไปต้ม ลดความร้อนลง และต้มทิ้งไว้เป็นเวลา 10 นาที รินน้ำและน้ำส้มสายชูออกและล้างออกให้สะอาด ทำซ้ำอีกครั้งตามความจำเป็น
 - ภายนอกของกาน้ำที่เป็นเซรามิคเคลือบสามารถทำความสะอาดได้ด้วยฟองน้ำนุ่ม ๆ หรือแผ่นทำความสะอาดที่พื้นผิวไม่หยาบกระด้าง ใช้ผ้าอุ่น น้ำยาทำความสะอาด และล้างออก และจากนั้นจึงทำให้แห้งสนิท
- เฉพาะกาต้มน้ำสแตนเลส:**
- ภายนอกของกาน้ำที่เป็นสแตนเลสสามารถทำความสะอาดได้ด้วยฟองน้ำนุ่ม ๆ หรือแผ่นทำความสะอาดที่พื้นผิวไม่หยาบกระด้าง ใช้ผ้าอุ่น น้ำยาทำความสะอาด และล้างออก และจากนั้นจึงทำให้แห้งสนิท
 - ขจัดคราบขาวต่าง ๆ ด้วยสารละลายน้ำที่อ่อนโยนและน้ำมะนาวหรือน้ำส้มสายชู
 - ความร้อนที่สูงเกินไปอาจทำให้เกิดคราบสีน้ำตาลหรือสีน้ำเงินบนกาน้ำ การขัดถูอาจช่วยขจัดคราบเหล่านี้ได้ โดยในการขัดถูกาน้ำ ให้ใช้สารทำความสะอาดสแตนเลสกับผ้านุ่มและถูเป็นวงกลม ทำความสะอาด ล้างออกด้วยน้ำและทำให้แห้ง

ไทย





KitchenAid

©2018 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W11266532A

09/18

