

## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Przed użyciem należy zapoznać się treścią instrukcji.

### Właściwości:

- Cromargan®: 18/10 stal nierdzewna
- Higieniczne oraz neutralne na smak i zapach
- Uniwersalne dno TransTherm® ze stali nierdzewnej odpowiednie dla wszystkich typów kuchenek, w tym także indukcyjnych

### Sposób użycia:

- Usuń wszystkie naklejki przed pierwszym użyciem produktu. Wypłucz naczynie gorącą wodą, napełnij go wodą ponownie i gotuj przez chwilę. Następnie dokładnie je osusz.
- Podczas użytkowania ustaw na krótko wysoką temperaturę, a następnie w odpowiednim czasie zmniejsz ją do poziomu średniego.
- Użyj niskiej temperatury gotując w naczyniu niewielką ilość wody.
- Garnki i pokrywki **bez syntetycznych wykończeń** są przystosowane do użycia w piekarniku.
- Szklane pokrywki mogą być używane w piekarniku w maksymalnej temperaturze 180°C (naczynia z kolekcji Diadem Plus w temperaturze do 130°C)
- Uważaj, uchwyty naczyń mogą być gorące. Używaj rękawic kuchennych.
- Jeżeli uchwyt naczynia poluzuje się, dokręć wkrętem śrubkę znajdującą się na uchwycie. Nie używaj garnków dopóki nie zostanie ona dokręcona.
- Używanie źle dopasowanych pokrywek, może skutkować ich zasysaniem podczas gotowania. Jeśli to nastąpi delikatnie podgrzej naczynie ponownie i usuń pokrywkę.

### Bezpieczeństwo:

- Nigdy nie podgrzewaj pustego naczynia.
- Zwróć uwagę, aby podczas użytkowania nie dopuścić nigdy do sytuacji w której podgrzewana potrawa może ulec całkowitemu wyparowaniu. Skutkować to może przypaleniem jedzenia, zniszczeniem naczynia lub kuchenki.
- Nie dodawaj soli do zimnej wody. Poczekać do jej zagotowania. Dobrze wymieszaj wodę do jej całkowitego rozpuszczenia, tak aby mieć pewność, że sól nie będzie miała kontaktu z dnem naczynia.
- Po użyciu naczynia wypłucz je gorącą wodą jak najszybciej jest to możliwe.
- Aby pozbyć się z naczynia uporczywych do usunięcia resztek jedzenia, namocz je i delikatnie usuń przy użyciu gąbki lub szczotki.
- Do czyszczenia naczynia nie używaj tzw. skrobaków (wełna stalowa) lub innych szorstkich akcesoriów do mycia. Mogą one uszkodzić powierzchnię naczynia.
- Twarda woda i niektóre rodzaje produktów spożywczych mogą powodować osadzanie się kamienia i pojawienie się niebieskiego nalotu wewnątrz naczynia. Usuń go niezwłocznie, gotując ocet w naczyniu.

### Pielęgnacja i czyszczenie:

- Można myć w zmywarce.
- Sól nie powinna mieć kontaktu z naczyniami wewnątrz zmywarki- może powodować to powstanie korozji.
- Po zakończonym procesie mycia, wyciągnij naczynia ze zmywarki tak szybko jak to tylko możliwe.

### Wskazówki dotyczące użytkowania

#### Gotowanie w małej ilości wody

Ta unikalna forma przygotowania potraw pozwala na użycie bardzo małej ilości wody do gotowania warzyw oraz innych produktów spożywczych. Szczelnie zamknięta pokrywa pozwala zapobiec wydostawaniu się i ucieczce pary wodnej, co przyspiesza proces gotowania potrawy.

Gotowanie przy użyciu niewielkiej ilości wody idealnie sprawdzi się w przypadku warzyw, ryb, drobiu lub świeżego mięsa. W dużej mierze pozwala ono na zachowanie witamin, minerałów i mikroelementów, które nie są uwalniane do wody, zachowując przy tym smak i wszystkie wartości odżywcze potraw. Nie jest konieczne dodawanie soli.

### **Smażenie przy użyciu małej ilości tłuszczu**

Podczas smażenia zawsze dodawaj tłuszcz do zimnego naczynia, a dopiero później podgrzej je ustawiając średni poziom temperatury. Zmniejsz temperaturę, jeśli tłuszcz zaczyna delikatnie pachnieć. Dopiero wtedy umieść w naczyniu przygotowywaną potrawę.

Smaż przez 8-10 minut z każdej strony pod przykryciem. Czas smażenia zależy od ilości i jakości przygotowywanej potrawy.

Smażenie pod przykryciem sprawia, że mięso piecze się we własnym soku dlatego możliwe jest użycie mniejszej ilości tłuszczu.

Zawsze uważaj na gorący tłuszcz!

Nie zostawiaj gorącego tłuszczu bez nadzoru. Nie gaś palącego się tłuszczu wodą.

### **Kuchenki elektryczne**

Dla bardziej efektywnego użycia energii, średnica płyty grzewczej na kuchenke elektrycznej musi pasować do rozmiarów garnka lub patelni:

<b>Płyta grzejna</b>	<b>Garnki</b>	<b>Patelnie</b>
Mała Ø 14,5 cm	Ø 16cm	Ø 20cm
Średnia Ø 18 cm	Ø 20cm	Ø 24cm
Duża Ø 22cm	Ø 24cm, 28cm	Ø 28 cm

### **Kuchenki indukcyjne**

Nigdy nie nagrzewaj patelni lub garnków bez żadnej zawartości, przegrzane naczynie może ulec uszkodzeniu.

Podczas gotowania przy użyciu wysokiej temperatury może być słyszalny charakterystyczny szum. Jest on naturalnym skutkiem oddziaływania naczynia z płytą kuchenki indukcyjnej i nie oznacza, że urządzenie lub naczynie jest wadliwe.

Rozmiar garnka i kuchenki musi być dopasowany, w przeciwnym razie kuchenka (pole magnetyczne) nie będzie reagować na dno garnka.

### **W przypadku:**

- nieodpowiedniego użytkowania
- nieodpowiedniego i niewłaściwego przechowywania
- niestosowania się do zaleceń wynikających z instrukcji
- nieodpowiednio przeprowadzonych napraw
- instalacji części zamiennych, nie pochodzących od producenta

reklamacje nie będą uwzględniane

To samo dotyczy dodatkowych części i akcesoriów.