

## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Przed użyciem należy zapoznać się treścią instrukcji.

### Sposób użycia:

- Usuń wszystkie naklejki przed pierwszym użyciem produktu. Umyj patelnię w gorącej wodzie. Następnie dokładnie ją osusz.
- Podczas użytkowania ustaw na krótko wysoką temperaturę, a następnie w odpowiednim czasie zmniejsz ją do poziomu średniego.
- Garnki i pokrywki bez syntetycznych wykończeń są przystosowane do użycia w piekarniku. Używaj rękawic kuchennych. Uchwyty naczyń mogą nagrzać się w piekarniku.
- Patełnie wykonane z wielowarstwowego materiału zapewniają dobre i szybkie przewodnictwo ciepła. Wysokiego poziomu temperatury użyj wyłącznie do podgrzania naczyń. Następnie w odpowiednim momencie zredukuj go do poziomu średniego. Użyj najniższego poziomu temperatury gotując z niewielką ilością wody lub smażąc przy użyciu małej ilości tłuszczu.
- Wielowarstwowy materiał, z którego wykonane są patelnie nagrzewa się bardzo szybko i równomiernie. Kontynuowanie nagrzewania może spowodować jego stałe odbarwienie. Jest to wyłącznie efekt wizualny i nie wpływa na właściwości patelni.

### Bezpieczeństwo:

- Najlepsze rezultaty osiągniesz smażąc przy użyciu średniego lub niskiego poziomu temperatury.
- Nigdy nie podgrzewaj pustej patelni przez dłuższy czas. Zwróć również uwagę, aby podczas użytkowania nie dopuścić nigdy do sytuacji, w której podgrzewana potrawa może ulec całkowitemu wyparowaniu. Skutkować to może zniszczeniem patelni lub kuchenki.
- Pozbądź się resztek jedzenia, usuwając je delikatnie przy użyciu gąbki lub szczotki.
- Do czyszczenia nie używaj drapak (stalowej wełny) lub środków czyszczących zawierających mikrogranulki.
- Jeżeli uchwyt patelni poluzuje się, dokręć wkrętem śrubkę znajdującą się na uchwycie. Nie używaj patelni dopóki nie zostanie ona dokręcona.

### Patelnie z powłoką nieprzywieralną

- Ostrzeżenie: Wysoka temperatura może uszkodzić powłokę nieprzywieralną. Nigdy nie zostawiaj patelni na kuchence bez nadzoru. Jeśli dym rozniósł się po kuchni, przewietrz ją dokładnie. Nieznaczne odbarwienia wewnętrznej powierzchni, które mogą się pojawić, nie wpływają na właściwości produktu.
- Jeśli nawet przy zachowaniu należytej ostrożności potrawa przypaliła się, usuń ją delikatnie uważając, by nie uszkodzić powłoki nieprzywieralnej.
- Po użyciu wyczyść patelnię tak szybko jak to możliwe. Zaleca się wycieranie patelni ręcznikiem kuchennym oraz mycie ręczne w gorącej wodzie przy użyciu płynu do naczyń. Stężenie niektórych detergentów wykorzystywanych w zmywarce może oddziaływać na powierzchnię nieprzywieralną i spowodować jej uszkodzenie. Producent zaleca mycie ręczne, wykorzystując łagodny środek czyszczący.
- Używaj drewnianych lub plastikowych łopatek i przyborów kuchennych. Ślady cięć lub zadrapań, które mogą się pojawić, nie wpływają na właściwości nieprzywieralnej powierzchni. Są one tylko efektem wizualnym i nie mogą być podstawą do reklamacji.
- Unikaj wywierania siły na powierzchnię patelni ostrymi, metalowymi narzędziami kuchennymi- może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywieralnej.

### Specyfikacja temperaturowa dotycząca użycia naczyń w piekarniku:

- Maksymalna temperatura użytkowania zależy od elementu z najniższą odpornością temperaturową
- Nigdy nie korzystaj z funkcji grillowania piekarnika w przypadku używania szklanych pokryw

### Odporność temperaturowa:

#### **Uchwyty (pokrywa i całość naczyń)**

Wykonane z syntetycznego materiału/ silikonu 70°C

Wykonane ze stali nierdzewnej 250°C

#### **Pokrywa**

Szklana 180°C

Szklana ze stalowym obrzeżem 180°C

Stalowa 250 °C

Z syntetycznymi elementami 70°C

#### **Powłoka**

Ceramiczna 400°C

Nieprzywieralna 260°C

## **Mycie:**

Nowoczesne detergenty do zmywarek mogą uszkodzić powłokę nieprzywieralną, zaleca się, więc mycie ręczne patelni. Wyłącznie patelnie, które nie posiadają powłoki nieprzywieralnej, mogą być myte w zmywarce.

Należy wziąć jednak pod uwagę poniższe zalecenia:

- Używaj tylko detergentów znanych marek zgodnie z zaleceniem producenta.
- Sól do czyszczenia nie powinna mieć kontaktu z naczyniami wewnątrz zmywarki- może skutkować to powstaniem korozji. Zalecane jest, aby zmywarka po ponownym napełnieniu jej solą do zmywarki włączona została na jeden cykl pusta.
- Pozostawienie w zmywarce naczyń skażonych rdzą, skutkować może jej przeniesieniem na inne przedmioty znajdujące się w bliskim sąsiedztwie. W celu uniknięcia korozji zaleca się natychmiastowe ich usunięcie.
- Otwórz zmywarkę tak szybko jak to możliwe po zakończeniu cyklu mycia umożliwiając wentylację.
- Usuń patelnię ze zmywarki tak szybko jak to tylko możliwe. Nie pozwól na pozostawianie jej przez długi czas w kontakcie z wilgotnym powietrzem, w przeciwnym razie skutkować to może pojawieniem się szkodliwych substancji na jej powierzchni. Osusz patelnię dokładnie przed jej przechowaniem.

## **Wskazówki dotyczące użytkowania**

- Po nagraniu patelni, ustaw temperaturę na poziom nie wyższy niż średniowyśoki lub średni. Zmniejsz ją, jeśli tłuszcz zaczyna delikatnie pachnieć. Następnie umieść potrawę na patelni. Uchroni to powłokę nieprzywieralną przed przegrzaniem.
- Kiedy smażyysz szybko przy użyciu wysokiej temperatury, zalecane jest użycie oleju takiego jak olej z orzeszków ziemnych.
- Zawsze uważaj na gorący tłuszcz!
- Nie pozostawiaj patelni bez nadzoru. Nie gaś palącego się tłuszczu wodą. Użyj koca lub gaśnicy.
- Kiedy smażyysz bez użycia tłuszczu, trudno ocenić poziom nagrzania patelni. Dlatego, ustawienie patelni na średnim poziomie temperatury może uchronić ją przed przegrzaniem i uszkodzeniem powłoki nieprzywieralnej.

## **Kuchenki elektryczne**

Średnica płyty grzewczej na kuchenke elektrycznej powinna pasować do rozmiarów patelni- sprzyja to bardziej efektywnemu zużyciu energii.

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

## **Kuchenki indukcyjne**

Jeżeli Twoja patelnia jest odpowiednia do kuchenek indukcyjnych, symbol indukcji znajdować się będzie na jej opakowaniu.

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

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

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

## **Kuchenki ceramiczne**

Nie przeciągaj i nie dociskaj naczyń do płyty grzewczej, może to skutkować wystąpieniem zadrapań na kuchenke. W przypadku ceramicznych kuchenek z wypukłymi wzorami, użycie aluminiowych patelni może powodować powstanie smug na kuchenke. Mogą być one jednak łatwo usunięte, za pomocą sprayu przeznaczonego do czyszczenia tego rodzaju kuchenek.

## **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.

#### **Gwarancja nie obejmuje:**

- cięć i zadrapań, będących wyłącznie efektem wizualnym
- przegrzania naczynia
- nieodpowiedniego użycia i przechowywania
- nieodpowiednio przeprowadzonych napraw
- instalacji części nie pochodzących od producenta.

#### **PermaDur Premium**

##### **Właściwości:**

- Patelnia z odlewu aluminiowego wytworzonego w Niemczech
- Smażenie przy użyciu małej ilości tłuszczu
- Posiada powłokę PermaDur, zapobiegającą przywieraniu
- Bardzo trwała i wytrzymała
- Odporna na działanie kwasów spożywczych
- Polecana szczególnie do ryb oraz potraw z jaj
- Odpowiednia dla wszystkich typów kuchenek, w tym indukcyjnych
- Odporność temperaturowa do 260°C
- Posiada 5-letnią gwarancję
- Mycie: ręczne

#### **PermaDur Excellent**

##### **Właściwości:**

- Patelnia aluminiowa z powłoką PermaDur zapobiegającą przywieraniu
- Smażenie przy użyciu małej ilości tłuszczu
- Idealna do smażenia ryb, jaj oraz naleśników
- Wytrzymałość powłoki powoduje, że podczas smażenia wykorzystywać można nawet łypatki metalowe, pod warunkiem, że robi się to ostrożnie
- Odporna na działanie kwasów spożywczych
- Odpowiednia do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych
- Odporność temperaturowa do 260°C
- Posiada 2-letnią gwarancję
- Wyposażona w plastikową rączkę

#### **PermaDur Line**

##### **Właściwości:**

- Patelnia aluminiowa z powłoką PermaDur zapobiegającą przywieraniu
- Idealna do smażenia ryb, jaj oraz naleśników
- Wyjątkowo trwała i wytrzymała
- Odporna na działanie kwasów spożywczych
- Odporność temperaturowa do 260°C
- Posiada 2-letnią gwarancję
- Wyposażona w plastikową rączkę
- Mycie: ręczne
- **Uwaga:** Patelnia nie jest odpowiednia do używania na kuchenkach indukcyjnych!

#### **Profi Resist**

##### **Właściwości:**

- Patelnia łączy zalety stalowej patelni z patelnią posiadającą powłokę zapobiegającą przywieraniu
- Przeznaczona do smażenia przy użyciu małej ilości tłuszczu
- Wnętrze patelni pokrywa odporna na ścieranie powłoka ze stali nierdzewnej Cromargan® 18/10
- Posiada powierzchnię nieprzywieralną o strukturze plastra miodu, odporną na zarysowania i bardzo trwałą
- Idealna do przyrządzania dań wymagających smażenia w wysokiej temperaturze
- Odporność temperaturowa do 260°C
- Posiada 5-letnią gwarancję
- Odpowiednia do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych
- Mycie: ręczne

### CeraDur Profi

#### Właściwości:

- Na zewnątrz patelnia pokryta stalą nierdzewną Cromargan®, wewnątrz wyposażona w powłokę ceramiczną CeraDur, zapobiegającą przywieraniu
- Wytrzymałość temperaturowa do 400°C
- Idealna do przygotowywania dań, wymagających szybkiego podsmażenia w wysokiej temperaturze, takich jak steki czy kielbaski
- Posiada specjalne dno TransTherm® umożliwiające równomierne rozchodzenie się ciepła i długie utrzymywanie temperatury
- Odpowiednia do wszystkich rodzajów kuchenek
- Posiada 2-letnią gwarancję

### Cera Dur Plus

#### Właściwości:

- Patelnia aluminiowa z powłoką ceramiczną CeraDur zapobiegającą przywieraniu
- Odporność temperaturowa do 400°C
- Idealna do przyrządzania potraw wymagających ostrożnego przygotowania i smażenia w umiarkowanej temperaturze, takich jak ryby, dania z jaj, owoców morza, drobiu oraz naleśników
- Odpowiednia do wszystkich rodzajów kuchenek
- Smażenie przy użyciu małej ilości tłuszczu
- Posiada 2-letnią gwarancję
- Wyposażona w plastikową rączkę
- Mycie: ręczne

### Cera Dur Line

#### Właściwości:

- Patelnia aluminiowa z powłoką ceramiczną CeraDur zapobiegającą przywieraniu
- Odporność temperaturowa do 400°C
- Smażenie przy użyciu małej ilości tłuszczu
- Idealna do przyrządzania potraw wymagających ostrożnego przygotowania i smażenia w umiarkowanej temperaturze, takich jak warzywa, ryby, dania z jaj i potrawy mączne
- Posiada 2-letnią gwarancję
- Wyposażona w plastikową rączkę
- **Uwaga:** Patelnia nie jest odpowiednia do używania na kuchenkach indukcyjnych!

### Profi

#### Właściwości:

- Patelnia ze stali Cromargan®
- Wytrzymała, uniwersalna i trwała
- Idealna do przygotowywania potraw wymagających mocnego smażenia w wysokiej temperaturze
- Posiada dno typu TransTherm®, umożliwiające równomierne rozchodzenie się ciepła i długie utrzymywanie temperatury
- Odpowiednia do wszystkich rodzajów kuchenek
- Posiada 2-letnią gwarancję
- Można myć w zmywarce