

# ZESTAWY GARNKÓW STALOWYCH ORAZ PATELNI STALOWYCH DEMEYERE BEZ POWŁOK NIEPRZYWIERAJĄCYCH (NON-STICK)

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### 1. O PRODUKTACH

- Dziękujemy za zakup produktów Demeyere.
- Wszystkie produkty Demeyere wykonane ze stali nierdzewnej to produkty najwyższej jakości spełniające najsurowsze normy jakościowe.
- Zapewniają najwyższy poziom satysfakcji użytkownika, wykazując przy tym minimalne niezbędne zapotrzebowanie na energię.
- Przed pierwszym użyciem koniecznie przeczytaj poniższą instrukcję, ażeby w codziennym użytkowaniu cieszyć się w pełni najwyższą jakością i możliwościami jakie oferują produkty Demeyere.
- Produkty ze stali nierdzewnej przeznaczone są na wszelkie źródła ciepła, w tym kuchenki indukcyjne.
- Producent dopuszcza możliwość nagrzewania się uchwytów garnków, patelni lub pokrywek w niektórych liniach produktów Demeyere.
- Naczynia nierdzewne, szczególnie wykonane z wysokiej jakości stali 18/10 mogą być zmywane w zmywarkach z zastosowaniem dostępnej na rynku chemii oraz przy użyciu specjalnego programu do zmywania o obniżonej temperaturze wody. Jednak często chemia do zmywarek zawiera sól do mycia i nabłyszczania w dużym stężeniu. Taka chemia może wywołać jasne odbarwienia stali nierdzewnej. Jest to naturalna reakcja stali nierdzewnej na oddziaływanie soli. W celu uniknięcia odbarwień zalecamy stosowanie chemii do zmywarek przeznaczonej do naczyń nierdzewnych. Ponadto po wyjęciu naczynia ze zmywarki bezpośrednio po umyciu, opłukanie go pod bieżącą wodą i wytarcie do sucha. Pomimo dopuszczenia do czyszczenia w zmywarkach producent zaleca ręczne mycie przy użyciu delikatnej myjki oraz detergentów przeznaczonych do czyszczenia stali nierdzewnej. Takie postępowanie w sposób znaczący przyczyni się do wydłużenia okresu użytkowania naczyń.

### 2. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij produkty z oryginalnego opakowania.
- Starannie umyj pod bieżącą wodą używając do tego ogólnie dostępnych kuchennych detergentów oraz miękkich gąbek lub myjek.
- Spłucz dokładnie.
- Wytrzyj do sucha, żeby powierzchnia była pozbawiona resztek wody.

### 3. INSTRUKCJA OBSŁUGI / OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- Upewnij się, że średnica dna naczynia odpowiada średnicy źródła ciepła.
- Powierzchnia naczynia powinna być sucha, ażeby uniknąć śladów po wyparowaniu cieczy czy resztek oleju.

- Nie pozostawiaj naczynia na źródle ciepła bez produktów we wnętrzu.
- Długotrwałe pozostawienie naczynia na źródle ciepła bez produktów grozi przegrzaniem dna.
- Krótkotrwałe pozostawienie może spowodować odbarwienie wewnętrznej powierzchni, ale nie wpływa to na właściwości użytkowe.
- Aby uniknąć niepotrzebnej straty ciepła rekomenduje się używanie pokrywek w trakcie gotowania.
- Po osiągnięciu przez naczynie żądanej temperatury zmniejsz intensywność źródła ciepła – oszczędzanie energii bez uszczerbku dla procesu gotowania lub smażenia. Jest to możliwe dzięki specjalnej konstrukcji dna naczynia absorbującego ciepło.
- Sól dodawaj wyłącznie do już gotującej się wody dokładnie mieszając.
- Dodanie soli do zimnej wody może spowodować powstanie odbarwień i nalotów na powierzchni dna.
- Jeśli nie wyszczególniono inaczej na opakowaniu, naczynia z rączkami z tworzyw sztucznych można używać w piekarnikach do temperatury 100°C.
- Szklane pokrywki nie nadają się do użytkowania w piekarnikach.

#### **4. INSTRUKCJA DO KUCHENEK INDUKCYJNYCH**

- W przypadku kuchenek indukcyjnych ryzyko przegrzania dna naczynia jest bardzo duże ze względu na bardzo wysoki poziom generowanego ciepła.
- Rozgrzewać naczynie powoli na niskim lub średnim poziomie grzania.
- NIE używać funkcji Boost lub Turbo lub najmocniejszego poziomu grzania.
- Kuchenka indukcyjna może nie zadziałać, jeśli średnica dna naczynia nie odpowiada średnicy pola grzewczego, w szczególności kiedy jest ono mniejsze od tego dedykowanego.
- W trakcie rozgrzewania naczynia może się pojawić brzęczący odgłos, który jest normalnym objawem spowodowanym konstrukcją dna naczynia.

#### **5. INSTRUKCJA DO KUCHENEK GAZOWYCH**

- Upewnij się, że w trakcie gotowania lub smażenia płomień palnika gazowego nie ogrzewają bocznych ścianek naczynia.
- Może to spowodować odbarwienie zewnętrznej części naczynia oraz nagrzanie uchwyty naczynia lub pokrywki.

#### **6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA NACZYŃ**

- Przed czyszczeniem i myciem wystudź naczynie w temperaturze pokojowej.
- Nie wkładaj ani nie zalewaj naczynia pod zimną wodą, kiedy jest gorące.
- Gwałtowne schłodzenie szklanych pokrywek może skutkować ich uszkodzeniem.
- Zarówno garnki jak i patelnie Demeyere są łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu.
- Mogą być myte w zmywarkach, jednakże bardziej rekomendujemy mycie ręczne w ciepłej wodzie, używając delikatnych detergentów oraz gąbek lub myjek.
- Użycie agresywnych detergentów może uszkodzić powierzchnię i zredukować właściwości nieprzywierające powierzchni wewnętrznej.
- Aby uniknąć potencjalnych odbarwień na powierzchni naczyń nie należy pozostawiać na nich resztek jedzenia pozwalając im zaschnąć.

- Powstające białe lub tęcze naloty na powierzchni można łatwo usunąć używając do tego specjalistycznych środków przeznaczonych do czyszczenia stali nierdzewnej lub soku z cytryny lub octu.
- Nie pozostawiaj w naczyniu potraw o odczynie kwasowym, gdyż może on uszkodzić powierzchnię.

## **7. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA**

- Nie pozostawiaj naczynia w trakcie użytkowania bez nadzoru.
- Nigdy nie pozostawiaj dzieci samych w pobliżu naczynia, kiedy jest ono używane lub gorące.
- Uważaj na rączki naczynia i pokrywek – są one tak zaprojektowane, aby pozostawały chłodne, jednakże długotrwałe użytkowanie garnka lub patelni może spowodować ich nagrzanie.
- Zawsze używaj łapek materiałowych lub silikonowych, kiedy zdejmujesz naczynia ze źródła ciepła.
- Gorące naczynia odstawiaj na powierzchnie odporne na ciepło.
- Garnki i patelnie Demeyere nie są przystosowane do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

## **8. GWARANCJA**

- Gwarancja nie obejmuje garnków i patelni w których stwierdzono:
  - przegrzanie dna,
  - zarysowania mechaniczne,
  - odbarwienia powstałe na skutek użytkowania niezgodnego z instrukcją,
  - uszkodzenia powstałe na skutek uderzenia lub upadku naczynia,
  - uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego czyszczenia,
  - uszkodzenia powstałe na skutek użycia niewłaściwych detergentów lub żrących środków czyszczących,
  - używanie do celów profesjonalnych i przemysłowych.