

ZESTAWY GARNKÓW ORAZ PATELNI DEMEYERE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄ (NON-STICK)

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. O PRODUKTACH

- Dziękujemy za zakup produktów Demeyere.
- Wszystkie produkty Demeyere 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, aby w codziennym użytkowaniu cieszyć się w pełni najwyższą jakością i możliwościami jakie oferują produkty Demeyere.
- Produkty z powłoką non-stick 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.

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.
- Na papierowy ręcznik lub miękką szmatkę nanieś trochę oliwy spożywczej i natrzyj nią wewnętrzną powierzchnię. Pozostaw do wyschnięcia.
- Zaleca się powtarzanie tego procesu raz na jakiś czas celem wydłużenia żywotności powierzchni.

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 naczyń na rozgrzanej powierzchni bez produktów w środku.
- Nie kroić potraw w naczyniach, nie uderzać ostrymi częściami w ich powłokę, nie rysować.
- Używać tylko i wyłącznie miękkich lub drewnianych narzędzi specjalnie do tego przystosowanych.
- Przy składowaniu uważać, ażeby powierzchnie patelni lub innych naczyń nie miały ze sobą styczności – częsty powód zarysowań.
- Przy składowaniu zaleca się używanie specjalnie do tego przystosowanych przekładek filcowych.
- Jeśli nie wyszczególniono inaczej na opakowaniu, naczynia z rączkami z tworzyw sztucznych można używać w piekarnikach do temperatury 100°C.

- Odbarwienia pojawiające się na powierzchniach po pewnym okresie użytkowania są normalnym objawem i nie stanowią podstaw do reklamacji.

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

- Zarówno garnki jak i patelnie Demeyere są łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu.
- Naczynia myć tylko i wyłącznie po ich pełnym wystudzeniu. Nie wolno zalewać ich zimną wodą, kiedy powierzchnia jest rozgrzana.
- Gwałtowne schłodzenie szklanych pokrywek może skutkować ich uszkodzeniem.
- Naczynia Demeyere mogą być myte w zmywarkach, jednakże bardziej rekomendujemy mycie ręczne w ciepłej wodzie, używając delikatnych detergentów oraz gąbek lub myjek.
- Mycie w zmywarkach działa destrukcyjnie na właściwości nieprzywierające powłok.
- Mycie w zmywarkach – tylko i wyłącznie w niskich temperaturach na specjalnie do tego zdefiniowanych programach mycia.
- Użycie agresywnych detergentów może uszkodzić powierzchnię i zredukować właściwości nieprzywierające powierzchni wewnętrznej.
- Aby uniknąć potencjalnych odbarwień na powierzchni naczyni nie należy pozostawiać na nich resztek jedzenia pozwalając im zaschnąć.
- Nie pozostawiać w naczyniu potraw o odczynie kwasowym, może on uszkodzić powierzchnię.

7. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

- Nie pozostawiaj naczyń w trakcie użytkowania bez nadzoru.
- Nigdy nie pozostawiaj dzieci samych w pobliżu naczyń, kiedy jest ono używane lub gorące.
- Uważaj na ręczki naczyń 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 naczynie ze źródła ciepła.
- Gorące naczynie 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,
 - odbarwienia powłoki zewnętrznej powstałej na skutek spalania na jej powierzchni tłuszczu,
 - uszkodzenia powstałe na skutek uderzenia lub upadku naczyń,
 - uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego czyszczenia,
 - uszkodzenia powstałe w wyniku użycia ostrych narzędzi,
 - uszkodzenia powstałe na skutek użycia niewłaściwych detergentów lub żrących środków czyszczących,
 - stopione tworzywa – uchwyty,
 - otarcia powłoki na zewnątrz, wewnątrz lub na krawędzi naczyń na skutek kontaktu z innymi – np. z pokrywkami,
 - wszelkie zarysowania wynikające ze złego przechowywania naczyń,
 - używanie do celów profesjonalnych i przemysłowych.

9. OKRES GWARANCYJNY

- Zgodnie z normami Unii Europejskiej (minimum 2 lata od daty zakupu).

10. DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA

- W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących produktów Demeyere prosimy o kontakt mailowy do biura obsługi klienta pod adresem: bok@npcpolska.pl.