

Instrukcja używania naczyń SWISS DIAMOND

Dystrybutor:

Ego*line s.r.o.

Janka Kráľa 43/6 936 01 Šahy

www.karlina.pl

info@karlina.pl

Karta gwarancyjna

Data

Pieczętka

Podpis

 **Swiss Diamond®**
SWISS MADE NONSTICK COOKWARE

1



2

Preheat over medium heat.



3



High temperature
cooking oil



Olive oil and
butter



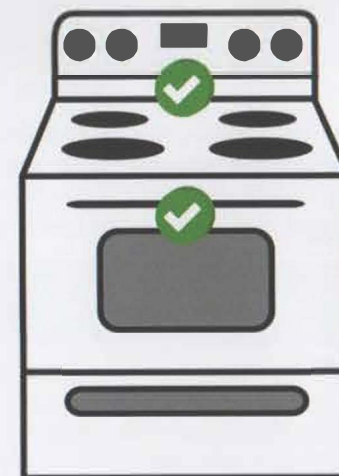
Non stick
spray



4



5



6



7



www.karlina.pl

Načžynia Šwiss Diamond

Dziękujemy, że zostali Państwo dumnym właścicielem wysokiej jakości naczyń wyprodukowanych w Szwajcarii, wzmocnionych prawdziwym diamentem. Przy właściwej konserwacji i czyszczeniu, naczynia SWISS DIAMOND zapewnią niezrównany efekt nieprzywierania i łatwość czyszczenia. Zawsze upewnij się, że postępujesz zgodnie z instrukcjami zawartymi w tej instrukcji obsługi.

Nieprzestrzeganie tych wskazówek skutkuje ograniczeniem 3-letniej gwarancji na naczynia SWISS DIAMOND.

- Używaj przy niskiej lub średnio wysokiej temperaturze:** ze względu na wysokie przewodnictwo cieplne naczyń SWISS DIAMOND, wysoka temperatura nigdy nie jest konieczna. Zaczynaj od średniej temperatury i w razie potrzeby delikatnie ją dostosuj. Zawsze umieszczaj patelnię na środku pola grzewczego.
OSTRZEŻENIE: Przegrzanie może uszkodzić powierzchnię naczynia.
- Podgrzewanie:** gdy przepis zaleca podgrzewanie, umieść patelnię na polu grzewczym ustawionym na średnią temperaturę na 2–3 minuty przed dodaniem składników. Aby sprawdzić, czy patelnia jest wystarczająco nagrzana, upuść na jej powierzchnię kroplę wody – jeśli kropla „tańczy”, patelnia jest gotowa. Nie przegrzewaj patelni! Jeśli woda odparowuje natychmiast, zmniejsz temperaturę i powtórz test po 3 minutach. Nie ma potrzeby podgrzewania pustej patelni dłużej niż 5 minut.
- Gotowanie z użyciem oleju:** jako naczynia przeznaczone do zdrowego gotowania, SWISS DIAMOND umożliwiają gotowanie z niewielką ilością oleju lub całkowicie bez niego. Jeśli zdecydujesz się użyć oleju, zawsze stosuj go przy odpowiednio dobranej temperaturze.
OSTRZEŻENIE: Nigdy nie używaj sprayów olejowych!
- Odpowiednie akcesoria:** Zaleca się używanie silikonowych lub drewnianych przyborów kuchennych, ewentualnie specjalnych narzędzi oferowanych przez producenta. Wszystkie akcesoria należy stosować ostrożnie. Nie siekaj, nie krój ani nie używaj miksera elektrycznego bezpośrednio w patelni!
- Używanie w piekarniku:** Naczynia SWISS DIAMOND są bezpieczne do użytku w piekarniku do temperatury 260°C. Jednak uchwyty nagrzewają się w piekarniku, dlatego zawsze używaj rękawic kuchennych lub specjalnej silikonowej podkładki podczas wyjmowania naczyń z piekarnika.
- Czyszczenie:** Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj naczynie gorącą wodą z detergentem i zagotuj w nim wodę. Następnie przetrzyj powierzchnię cienką warstwą oleju jadalnego. Po kolejnym użyciu stosuj szok termiczny (zimna woda na gorące naczynie), a w razie potrzeby umyj je detergentem. Nie używaj środków ściernych, preparatów do czyszczenia kuchenek ani druciaków, które mogą uszkodzić lub pogorszyć jakość nieprzywierającej powłoki naczyń. Chociaż naczynia można myć w zmywarce, zalecamy mycie ręczne i unikanie kontaktu z agresywnymi środkami czyszczącymi. **Aby zachować skuteczność gotowania, ważne jest, by naczynia były dokładnie czyszczone po każdym użyciu.**

Jeśli naczynia nie są odpowiednio wyczyszczone, na powierzchni może pozostać cienka warstwa resztek jedzenia, które przy ponownym podgrzaniu mogą się zwęglić! Zwęglone warstwy powodują, że jedzenie zaczyna przywierać.

Po użyciu zawsze opróżnij naczynia. Nigdy nie używaj ich do przechowywania jedzenia!

7. Przechowywanie: Jeśli naczynia są przechowywane jedno w drugim, zalecamy umieszczenie pomiędzy nimi papierowego ręcznika lub zaopatrzenie się w specjalny zestaw ochroniaczy, aby zapobiec zarysowaniom!

3-letnia ograniczona gwarancja

SWISS DIAMOND gwarantuje, że naczynia są wolne od wad materiałowych i produkcyjnych.

Obowiązuje 3-letnia gwarancja od daty zakupu produktu. Gwarancja nie obejmuje szklanych pokrywek ani uchwytów.

Gwarancja nie obowiązuje w przypadkach, gdy nie zostały przestrzegane instrukcje użytkowania. Nie obejmuje również uszkodzeń lub zniszczeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, wypadkiem, przegrzaniem ani używaniem naczyń do celów komercyjnych. Gwarancja nie dotyczy plam, przebarwień ani zarysowań.

Szkody przypadkowe lub celowe są wykluczone z tej gwarancji.

SWISS DIAMOND, według własnego uznania, naprawi lub wymieni każdy produkt, w którym stwierdzono wadę fabryczną. W przypadku, gdy wadliwy produkt nie jest już dostępny z jakiegokolwiek powodu, zostanie on zastąpiony nowym produktem.

Gwarancja TA NIE JEST gwarancją zwrotu pieniędzy.

W przypadku zgłoszenia przez klienta żądania naprawy lub wymiany, towar musi być wcześniej przez klienta opłacony.

Ponieważ szwajcarskie produkty SWISS DIAMOND objęte są 3-letnią gwarancją, prosimy o zachowanie dowodu zakupu na wypadek zgłoszenia roszczenia gwarancyjnego.

Jeśli okaże się, że Twoje naczynie kuchenne SWISS DIAMOND ma wadę produkcyjną lub materiałową, skontaktuj się z nami: www.karlina.pl, info@karlina.pl

