



FlavorStone®

Diamond Edition

PRZEWODNIK PO GOTOWANIU I PIELĘGNACJI BARDZO WAŻNE

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE OSTRZEŻENIA I INSTRUKCJE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA STARANNIE I DOKŁADNIE PRZED UŻYCIEM.

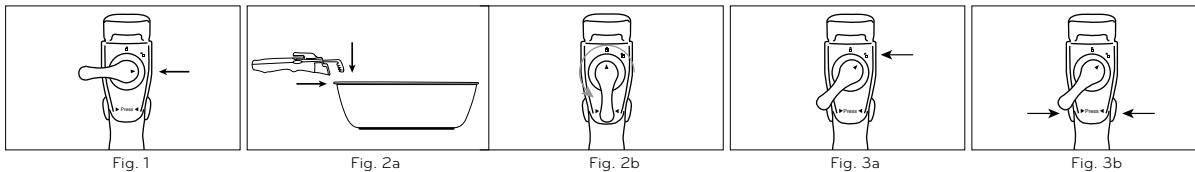
Zanim zaczniesz

Twój nowy zestaw naczyń FlavorStone® Diamond Edition musi zostać dokładnie umyty przed pierwszym użyciem. Usuń wszelkie etykiety/naklejki, które mogą znajdować się na każdym garnku i akcesorium (jeśli dotyczy). Umyj każdy element delikatnym środkiem czyszczącym, przepłucz ciepłą wodą i dokładnie osusz papierowym ręcznikiem. Teraz jesteś gotowy do gotowania!

Instrukcje i wskazówki



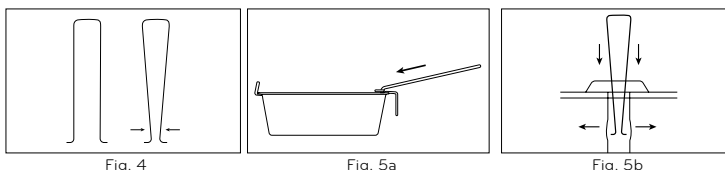
- Naczynia FlavorStone® Diamond Edition nadają się do używania na kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych oraz indukcyjnych, a także do używania w piekarniku.
- Zawsze gotuj na średnim ogniu. Naczynia te nie powinny być używane w temperaturach powyżej 446°F/230°C, co oznacza, że powinny być używane tylko na średniej lub niskiej mocy. Maksymalna temperatura piekarnika dla szklanych pokryw to 180°C/356°F.**
- Patelnia FlavorStone® Diamond Edition z wyjmowaną rączką może być używana w piekarniku tylko po zdjęciu rączki. Patelnia z nitowanymi stalowymi rączkami nadaje się do używania w piekarniku.
- Wyjmowana rączka jest bardzo łatwa w użyciu:
 1. Aby zamocować rączkę na patelni, najpierw upewnij się, że dźwignia jest całkowicie odblokowana, co oznacza, że dźwignia znajduje się pod kątem 90° względem rączki (zob. rys. 1).
 2. Umieść rączkę w wybranej pozycji na brzegu patelni i zablokuj ją, obracając dźwignię w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zaskoczy w pozycji blokady (zob. rys. 2a i 2b). Rączka nie zablokuje się, jeśli nie jest prawidłowo umieszczona na patelni.
 3. Dla większego bezpieczeństwa, usuwanie rączki odbywa się w dwóch etapach. Najpierw obróć dźwignię w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy w pozycję odblokowaną (zob. rys. 3a). Następnie, jednocześnie naciśnij dwa szare przyciski po bokach, aby całkowicie odblokować rączkę (zob. rys. 3b).



- Nie używaj wyjmowanej rączki do innych patelni, niż przeznaczone dla nich patelnie FlavorStone® Diamond Edition Deluxe Deep, Sauté i Grill z brzegiem.
- Chociaż rączki (wyjmowane i nitowane) wszystkich patelni FlavorStone® Diamond Edition są „zimne w dotyku”, upewnij się, że wybierasz źródło ciepła odpowiednio do rozmiaru podstawy patelni. Jest to szczególnie ważne podczas używania kuchenki gazowej, aby płomień nie spalał rączek i boków naczynia. Średnica płomienia gazowego nigdy nie powinna być większa niż średnica podstawy patelni.
- Nie przegrzewaj pustej patelni FlavorStone® Diamond Edition; zawsze nadzoruj proces gotowania.
- Używaj tylko przyborów silikonowych, drewnianych lub plastikowych, nigdy ostrych ani metalowych, i nie kroj jedzenia bezpośrednio w patelni. Przybory silikonowe są preferowane i zalecane przez producenta w celu wydłużenia żywotności Twoich naczyń FlavorStone® Diamond Edition, ponieważ niektóre przybory plastikowe i drewniane mogą mieć bardzo ostre lub twarde krawędzie, które mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
- Pozwól, aby patelnie ostygły przed umyciem. Nie używaj środków czyszczących o dużej ścieralności lub agresywnych produktów chemicznych do czyszczenia.
- Te naczynia nie muszą być myte po każdym użyciu. Dzięki powierzchni nieprzywierającej, mogą być czyszczone bez detergentów, po prostu przetartej powierzchnię papierowym ręcznikiem i ciepłą wodą.
- Upewnij się, że wszystkie resztki tłuszczu lub jedzenia zostały usunięte podczas mycia. Niewłaściwe czyszczenie naczyń nieprzywierających może spowodować, że jedzenie będzie przywierało podczas następnego użycia patelni.
- Nie używaj aerozolowych sprayów do gotowania z naczyniami FlavorStone® Diamond Edition.
- Z biegiem czasu, niektóre potrawy mogą pozostawić plamy. Te ślady nie wpłyną na funkcjonowanie patelni ani jej właściwości nieprzywierające. Aby usunąć odbarwienia, umyj patelnię w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem, delikatnie pocierając ją gąbką do czyszczenia, która nie rysuje. Bardziej odporne plamy można usunąć, podgrzewając równe części białego octu i wody w patelni. Należy pamiętać, że odbarwienie staje się bardziej widoczne, jeśli naczynia były używane w temperaturach wyższych niż zalecane.
- Jak w przypadku wszystkich naczyń aluminiowych, unikaj upuszczania patelni, ponieważ mogą one się odkształcić.
- Aby wydłużyć żywotność patelni, przechowuj je ostrożnie, unikając uderzeń lub zarysowań wewnętrznej powłoki nieprzywierającej podczas przechowywania. Dla najlepszych rezultatów używaj wkładek ochronnych z filcu FlavorStone® Diamond Edition między każdą patelnią, aby chronić powłokę nieprzywierającą przed uszkodzeniem podczas przechowywania.
- Jeśli na powłokach nieprzywierających pojawią się drobne/plytkie zarysowania, patelnia nadal może być używana bez obaw o jej wydajność gotowania. Jeśli powstaną bardzo głębokie rysy i widoczna stanie się baza aluminiowa, przestań używać naczynia, ponieważ jego wydajność gotowania będzie poważnie zagrożona.

Dodatkowe instrukcje i wskazówki dotyczące kosza do gotowania

- Kosz do gotowania jest zaprojektowany do używania wyłącznie z patelniami FlavorStone® Diamond Edition Deluxe Deep. Nie nadaje się do patelni typu Casserole, Sauté ani Grill.
- Upewnij się, że nie przepelnisz patelni olejem podczas używania kosza do gotowania. Maksymalna ilość oleju, jaka może znajdować się w patelni Deluxe Deep, gdy jest używana z koszem do gotowania, to 1/3 pojemności.
- Aby przyspieszyć i bezpieczniej smażyć i gotować na parze z koszem do gotowania, zawsze używaj pokrywy szklanej FlavorStone® Diamond Edition, która pasuje do typu i rozmiaru Twojej patelni Deluxe Deep.
- Hak w koszu do gotowania służy wyłącznie do odsączenia nadmiaru oleju lub innych płynów z kosza.
- Podczas wieszania kosza do gotowania na patelni Deluxe Deep w celu odsączenia, zawsze używaj ochrony silikonowej, która jest dostarczana z koszem do gotowania. Ma to na celu ochronę powłoki na krawędzi patelni przed zarysowaniami spowodowanymi przez wielokrotne używanie kosza.
- Nie przemieszczaj kosza do gotowania podczas smażenia, aby uniknąć zarysowania powłoki nieprzywierającej.
- Aby złożyć kosz do gotowania, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:
 1. Ściśnij uchwyt kosza, aby zbliżyć słupki mocujące.
 2. Trzymając uchwyt wciśnięty, ustaw go tak, aby słupki mocujące przeszły przez drut podporowy kosza do gotowania (zob. rys. 5a).
 3. Po ustawieniu, zwolnij uchwyt, aby słupki mocujące weszły w przygotowane otwory, które zabezpieczają uchwyt na miejscu (zob. rys. 5b).



OSTRZEŻENIA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

NIEPRZESTRZEGANIE OSTRZEŻEŃ PODANYCH PONIŻEJ MOŻE SPOWODOWAĆ URAZY OSOBISTE, USZKODZENIE MIEJSCA LUB USZKODZENIE TWOJEGO NACZYŃ FLAVORSTONE[®].

OSTRZEŻENIE Nie używaj naczyń FlavorStone[®] Diamond Edition w mikrofalówce, ponieważ może to spowodować iskrzenie elektryczne lub pożar, a także uszkodzenie mikrofalówki i naczyń.

OSTRZEŻENIE Nie używaj naczyń FlavorStone[®] Diamond Edition w tosterze, na grillu, w piekarniku opiekaczu, w podgrzewaczu „salamandra” ani pod lampami grzewczymi. Może to również spowodować pożar, uszkodzenie naczyń lub mienia.

OSTRZEŻENIE Nigdy nie używaj wyjmowanej rączki do innych patelni, niż przeznaczone dla nich patelnie FlavorStone[®] Diamond Edition Deluxe Deep, Sauté i Grill, które mają brzeg specjalnie zaprojektowany do używania z wyjmowaną rączką. Nawet patelnie FlavorStone[®] Diamond Edition Casserole (z brzegiem lub bez) oraz wszystkie inne patelnie FlavorStone[®] Diamond Edition bez brzegu (z nitowanymi stalowymi rączkami) nie powinny być używane z wyjmowaną rączką. Używanie wyjmowanej rączki z patelniami, które nie są do tego przeznaczone, może spowodować urazy osobiste oraz uszkodzenie mienia.

1. Monitoruj naczynia podczas użytkowania, aby uniknąć potencjalnych urazów dzieci lub ryzyka pożaru.
2. Zawsze uważnie nadzoruj dzieci w pobliżu naczyń, które są w trakcie używania, ponieważ może to prowadzić do urazu.
3. **Nigdy nie używaj patelni FlavorStone[®] Diamond Edition, które mają wyjmowaną rączkę, w piekarniku, gdy rączka jest nadal zamocowana. Patelnia (bez rączki, lub z nitowanymi stalowymi rączkami) nadaje się do użytku w piekarniku w temperaturze do 446°F/230°C. Pokrywki nadają się do użytku w piekarniku w temperaturze do 180°C/356°F.**
4. Szklana pokrywka nie powinna być używana w tym samym czasie, co wyjmowana rączka, ponieważ nie będzie pasować prawidłowo do patelni, gdy rączka jest zamocowana, i pozwoli na uchodzenie nadmiaru pary, co może prowadzić do obrażeń. Zawsze upewnij się, że rączka została odłączona, jeśli używasz pokrywki.
5. Używaj ostrożnie szklanej pokrywki. Jak w przypadku każdej szklanej zastawy do gotowania, pokrywka może pęknąć z powodu nagłych zmian temperatury lub uderzenia, jeśli zostanie upuszczona lub uderzy w twardy przedmiot.
 - a. NIE narażaj bezpośrednio szklanej pokrywki na kontakt z palnikiem lub innym źródłem ciepła.
 - b. Unikaj nagłych zmian temperatury pokrywki. NIE wkładaj szklanej pokrywki pod kran ani do mokrego zlewu, gdy jest gorąca.
 - c. NIE pozwól, aby wilgotna tkanina miała kontakt z pokrywką, gdy jest gorąca.
 - d. Pozwól, aby pokrywka ostygła przed umyciem.
 - e. NIE stosuj nagłej siły na szklaną pokrywkę, ponieważ może pęknąć.
 - f. Natychmiast przestań używać pokrywki, jeśli pokrywka pęknie, odprysnie lub zostanie mocno zarysowana.
 - g. NIE usuwaj zaschniętego jedzenia z pokrywki ostrymi lub metalowymi przyborami, ponieważ może to ją uszkodzić.
 - h. NIE próbuj naprawiać pokrywki, jeśli jest odprysnięta lub pęknięta.
 - i. Zachowaj ostrożność podczas obsługiwanego szklanej patelni, jeśli pokrywka jest stłuczona, popękana lub odprysnięta.

OSTRZEŻENIE Chociaż gałki szklanej pokrywki nie absorbują dobrze ciepła i nie nagrzewają się zbyt szybko podczas użytkowania, w wyjątkowych okolicznościach mogą się one rozgrzać. Aby uniknąć urazu, upewnij się, że używasz rękawicy kuchennej (lub innej odpowiedniej ochrony dla rąk), jeśli pokrywka była używana na kuchence przez dłuższy czas lub jeśli przypadkowo zastosowano wyższe niż zalecane temperatury.

6. Zawsze zachowuj ostrożność podczas obsługi gorących naczyń, aby uniknąć potencjalnych urazów. Pokrywka i uchwyty mogą się nagrzać podczas długotrwałego gotowania. Używaj rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków, gdy podnosisz pokrywkę lub naczynie.

7. Nigdy nie zostawiaj pustych naczyń FlavorStone[®] Diamond Edition na rozgrzanym lub włączonym palniku. Może to uszkodzić naczynie lub kuchenkę. Naczynie powinno zawsze zawierać jedzenie lub płyn, gdy znajduje się na palniku. Optymalnie, naczynie powinno być wypełnione w 2/3.

OSTRZEŻENIE Podczas używania kosza do smażenia, patelnia Deluxe Deep nie może być napełniona więcej niż w 1/3. Jest to szczególnie ważne, ponieważ pokrywka nie może być używana, gdy kosz do smażenia jest w użyciu, a przepełnienie patelni olejem może potencjalnie spowodować wypadki, w tym pożar, urazy lub uszkodzenie mienia.

8. To naczynie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku podczas biwakowania ani w celach komercyjnych.
9. Nigdy nie wkładaj gorącego naczynia FlavorStone[®] Diamond Edition do zimnej wody. Drastyczne zmiany temperatury mogą trwale odkształcić patelnię
10. To naczynie NIGDY nie powinno być używane w temperaturach powyżej 446°F/230°C, co oznacza, że powinno być używane tylko na średniej lub niskiej temperaturze.
11. Wkładanie bardzo gorącej patelni z powłoką nieprzywierającą do zimnej lub letniej wody do zmywania może spowodować jej odkształcenie. Odkształcona patelnia nie będzie równomiernie rozprowadzać ciepła, a jej zdolności gotowania będą zmniejszone. Zawsze pozwól patelni całkowicie ostygnąć przed jej zanurzeniem lub umyciem.

Bezpieczeństwo przy używaniu zmywarki

Wyjmowana rączka NIE nadaje się do mycia w zmywarce i należy ją po prostu przetrzeć wilgotną szmatką. Nie należy zanurzać jej w wodzie. **Pozostałe naczynia FlavorStone[®]**

Diamond Edition nadają się do mycia w zmywarce w temperaturze maksymalnie 158°F/70°C. Należy pamiętać, że częste i długotrwałe mycie naczyń FlavorStone[®] Diamond Edition w zmywarce może spowodować wyblaknięcie koloru powłoki nieprzywierającej.

