



SWISS TECHNOLOGY

COOKIN

by **gruppe**



Αγαπητέ πελάτη,

σας ευχαριστούμε που αποφασίσατε να αγοράσετε ένα ακόμα προϊόν υψηλής ποιότητας της εταιρίας Gruppe. Για να αποκομίσετε το μέγιστο όφελος από το προϊόν και για να αποφύγετε οποιαδήποτε άσκοπη ζημιά σε αυτό, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες.

Αυτό το σκεύος διαθέτει μια εξαιρετικά σκληρή αντικολλητική επικάλυψη ILAG Ultimate Ελβετικής τεχνολογίας. Είναι εξαιρετικά αποδοτικό στη χρήση ενέργειας και διαθέτει εξαιρετική ικανότητα μετάδοσης της θερμότητας. Η θερμότητα μεταδίδεται γρήγορα και αποτελεσματικά στο φαγητό που μαγειρεύεται. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια και κάνει το φαγητό ωραίο και τραγανό.

Προσοχή: Εάν το μαγειρικό σκεύος που αγοράσατε είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία (δείτε τις συμβουλές στη συσκευασία), παρακαλούμε να λάβετε υπόψη ότι όταν το σκεύος χρησιμοποιείται σε επαγωγική εστία χρειάζονται μόνο λίγα δευτερόλεπτα για να φτάσει στη σωστή θερμοκρασία λειτουργίας. Για το λόγο αυτό, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε το σκεύος μόνο στη μεσαία επιλογή θερμοκρασίας της εστίας για να μαγειρέψετε το φαγητό. Δεν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε την υψηλότερη επιλογή θερμοκρασίας καθώς αυτό σπαταλάει άσκοπη ενέργεια ενώ μπορεί ακόμη και να καταστρέψει το μαγειρικό σκεύος.

Για να χρησιμοποιήσετε το προϊόν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες χρήσης και φροντίδας.

Οδηγίες Χρήσης και Φροντίδας

- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε ότι έχουν αφαιρεθεί όλα τα υλικά συσκευασίας, επικέτες και αυτοκόλλητα.

Στη συνέχεια πλύνετε το σκεύος με ζεστό νερό και σαπούνι. Μετά ξεπλύνετε και στεγνώστε το καλά με μαλακό πανί ή χαρτί κουζίνας. Θερμάνετε το σκεύος σε χαμηλή φωτιά για λιγότερο από 1' και αφού το απομακρύνετε από τη φωτιά απλώστε λίγο μαγειρικό λάδι σε ολόκληρη την εσωτερική επιφάνεια με ένα μαλακό πανί ή χαρτί κουζίνας.

- Το προϊόν αυτό είναι πολύ εύκολο να καθαριστεί. Αρκεί να το πλύνετε απλά στο χέρι. Το προϊόν μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων, αλλά δεν συνιστάται. Καλό είναι να μην πλένετε σε πλυντήριο πιάτων ακόμα και σε πρόγραμμα για ευαίσθητα είδη. Οι καθαριστικές σκόνες και υγρά που χρησιμοποιούνται στα πλυντήρια πιάτων μπορεί να διαβρώσουν την επιφάνεια του και να μειώσουν τις αντικολλητικές του ιδιότητες. Μπορεί να κλιδωθούν οι λαβές από τη δράση ορισμένων απορρυπαντικών. • Καθαρίστε το σκεύος αμέσως μετά από κάθε χρήση του. Για το πλύσιμο του, χρησιμοποιήστε ζεστό νερό, κοινό υγρό καθαριστικό για τα πιάτα, ένα μαλακό πανί, σφουγγάρι ή κάποια μαλακή βούρτσα. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα όπως συρματάκια, άλλα σκληρά καθαριστικά ή καθαριστικό φούρνου. Για να αφαιρέσετε τους πιο επίμονους λεκέδες, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ειδικό σφουγγάρι για μαγειρικά σκεύη που φέρουν επίστρωση.

- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, τρίψτε την εσωτερική επιφάνεια του και τις εξωτερικές πλευρές του με λίγο μαγειρικό λάδι (τουλάχιστον η εσωτερική επιφάνεια πρέπει να καλύπτεται με ένα πολύ λεπτό λιπαρό φιλμ). Αυτό προστατεύει την επικάλυψη καθώς και το υλικό κατασκευής του σκεύους σας.

- Για να αποφύγετε τη σπατάλη ενέργειας, τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο μιας εστίας κατάλληλου μεγέθους. Το μέγεθος της φλόγας της εστίας αερίου θα πρέπει επίσης να ρυθμιστεί ώστε να ταιριάζει στο σκεύος. Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε επαγωγικές εστίες, είναι ιδιαίτερα σημαντικό να βεβαιωθείτε ότι η εστία δεν είναι πολύ μεγάλη για τη βάση του σκεύους. Μια υπερμεγέθη εστία δημιουργεί τον κίνδυνο να μην συνδεθεί σωστά το μαγειρικό σκεύος σε αυτή ή ακόμη και καθόλου. Επιπλέον, μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση των πλευρών του μαγειρικού σκεύους, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην αντικολλητική επιφάνεια του σκεύους αλλά και γενικότερα σε ολόκληρο το σκεύος. Σε αυτή τη περίπτωση οποιαδήποτε ζημιά συμβεί στο σκεύος δεν αποτρέπει λόγο επιστροφής του σκεύους προς αντικατάσταση και δεν περιλαμβάνεται στους όρους της εγγύησης.

- Χρησιμοποιείτε μόνο κάποια κατάλληλη πηγή θερμότητας. Ανατρέξτε στις οδηγίες που εμφανίζονται στη συσκευασία του προϊόντος. Όταν χρησιμοποιείτε εστίες αερίου, μην αφήνετε τη φλόγα να περάσει πάνω από τον πάτο του σκεύους.

- Θα πρέπει να βάζετε πάντα λίγο λιπαρή ουσία στο μαγειρικό σκεύος όταν είναι κρύο ή άδειο. Ποτέ μην θερμαίνετε το σκεύος όταν είναι στεγνό.

Σημαντικό: Όταν θερμαίνεται ένα άδειο σκεύος (ειδικά σε επαγωγική εστία), μπορεί να αναπτυχθούν πολύ γρήγορα πολύ υψηλές θερμοκρασίες, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση ή / και ανάφλεξη. Η υπερθέρμανση μπορεί να μειώσει την αντικοληπτική ικανότητα της επικάλυψης ή και να την καταστρέψει εντελώς. Στην περίπτωση αυτή δεν ισχύουν οι όροι της εγγύησης.

- Προσοχή: Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που μπορούν να αναπτυχθούν στο σκεύος, η λιπαρή ουσία που έχετε τοποθετήσει στο εσωτερικό του σκεύους μπορεί να αποσυντεθεί πολύ γρήγορα και να επικοληθεί στην αντικοληπτική επιφάνεια. Αν αυτή θερμανθεί αρκετές φορές χωρίς να έχει αφαιρεθεί μετά τη χρήση τότε δεν θα μπορεί πλέον να αφαιρεθεί και κατά συνέπεια αυτό εμποδίζει την αντικοληπτική ικανότητα του σκεύους. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε κατάλληλο λάδι και λίπος.

Ενώ τα περισσότερα λίπη και έλαια είναι ανθεκτικά στη θερμότητα μέχρι τους 185° C (παρακαλούμε να ακολουθήσετε τις οδηγίες του κατασκευαστή τους), το λάδι καρύδας και το βούτυρο δεν πρέπει να θερμαίνονται πάνω από τους 220° C. Τα παρθένα έλαια / λίπη, όπως για παράδειγμα το ελαιόλαδο ψυχρής πίεσης, δεν είναι κατάλληλα για χρήση τηγάνισματος.

- Στις πρώτες ημέρες χρήσης του σκεύους, ξεκινήστε με χαμηλή ρύθμιση θερμοκρασίας και προχωρήστε σταδιακά μέχρι την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Για να ξεκινήσετε, θερμάνετε το σκεύος σε χαμηλή θερμοκρασία. Όταν έχετε αποκτήσει εξοικείωση με το σκεύος, μπορείτε να το θερμαίνετε στη μεσαία ρύθμιση. Για ήπιο τηγάνισμα είναι αρκετή μια θερμοκρασία μαγειρέματος γύρω στους 160° C. Για γρήγορο τηγάνισμα θα πρέπει να επιλέξετε μια θερμοκρασία μαγειρέματος γύρω στους 200° C.

- Μην βάζετε το φαγητό στο εσωτερικό του σκεύους μέχρι να επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία. Μπορείτε να το δοκιμάσετε, τοποθετώντας ένα μικρό κομμάτι βούτυρο στο εσωτερικό του σκεύους. Μόλις οι φυσαλίδες τείνουν να εξαφανιστούν το μαγειρικό σκεύος είναι στη σωστή θερμοκρασία μαγειρέματος.

Σημαντικό: Εάν το φαγητό έχει αρκετή υγρασία, το καυτό λίπος μπορεί να εκτοξευθεί και να προκαλέσει εγκαύματα.

- Μην γυρίζετε το φαγητό πολύ γρήγορα. Αρχίζει να γίνεται καφέ μόνο μετά από περίπου δύο ή τρία λεπτά.
- Όταν σιγοβράζετε κάτι θα πρέπει πάντα να προσθέτετε αρκετό νερό και να τοποθετείτε κάποιο καπάκι από πάνω. Μία χαμηλή ρύθμιση θερμοκρασίας είναι επαρκής για να σιγοβράσει το φαγητό σας.
- Αφού τελειώσετε το μαγείρεμα, αδειάστε το σκεύος και καθαρίστε το προσεκτικά και σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες. Μην αφήνετε τα υπολείμματα να στεγνώσουν ή να επικαθίσουν στις επιφάνειες του σκεύους.

Άλλες σημειώσεις

- Μην πιέζετε ή τραβάτε το σκεύος πάνω από την κεραμική εστία. Κόκκοι αλατιού ή άλλα σωματίδια μπορεί να προκαλέσουν γρατζουνιές στην επιφάνεια της κεραμικής εστίας και να την καταστρέψουν. Αφαιρέστε αμέσως τη σκόνη που μπορεί να καθίσει επάνω στην κεραμική εστία εξαιτίας της τριβής των σκευών από αλουμίνιο και της κεραμικής εστίας. Αν αυτό καεί εν συνεχεία είναι αδύνατο να αφαιρεθεί.
- Μην αφήνετε τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίβλεψη όταν τα χρησιμοποιείτε.
- Μην αφήνετε παιδιά χωρίς επίτηρηση κοντά σε μαγειρικά σκεύη ή ζεστά σκεύη. Γυρίστε τις λαβές στο πλαινό ή το πίσω μέρος της κουζίνας έτσι ώστε να μην τα παρασύρει κάποιος.
- Αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το σκεύος για παρατεταμένο τηγάνισμα ή στο φούρνο θα πρέπει πάντα να καλύπτετε τις λαβές του με ένα πανί ή να χρησιμοποιήσετε κάποιο γάντι φούρνου. Τα διάφορα πλαστικά μέρη του, οι λαβές και γυάλινα καπάκια είναι ανθεκτικά σε θερμοκρασία μέχρι 180° C.
- Τα καπάκια από μέταλλο ή γυαλί μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στην επιφανειακή επιστρώση του σκεύους. Η ζημιά αυτή δεν καλύπτεται από την εγγύηση του προϊόντος. Αυτό ισχύει και για χτυπήματα ή σμάρδια στο εσωτερικό ή στο εξωτερικό του σκεύους υπό κανονική χρήση.

- Πολύ συχνή χρήση του σκεύους μπορεί να προκαλέσει μείωση της αντικοληπτικής ικανότητας του σκεύους.
- Το σκεύος προορίζεται για οικιακή και μόνο χρήση. Θα πρέπει πάντοτε να χρησιμοποιείται μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό και σε καμία περίπτωση για επαγγελματική χρήση.
- Απαγορεύεται κάθε τροποποίηση του προϊόντος.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εξαρτήματα (κουτάλια, πιρούνια κτλ) ή σπάτουλες. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εξαρτήματα ή σπάτουλες καθώς μπορεί να καταστρέψετε την αντικοληπτική επιφάνεια του σκεύους.
- Προσέξτε όταν μεταφέρετε τα μαγειρικά σκεύη που έχουν ζεστά περιεχόμενα. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες του σκεύους. Ανασπώστε το σκεύος πιάνοντας το μόνο από τις λαβές του οι οποίες προορίζονται για αυτό το σκοπό.
- Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη μόνο επάνω σε κάποια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Θα πρέπει πάντοτε να αφήνετε τα μαγειρικά σκεύη να κρυσώσουν εντελώς πριν επιχειρήσετε να τα καθαρίσετε ή να τα πλύνετε.
- Η χρήση του σκεύους με ανοιχτή φλόγα (π.χ. εστία αερίου) μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό του πυθμένα. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία του.
- Εάν εμφανιστούν στίγματα στην επιφάνεια του σκεύους αυτά δεν έχουν επίδραση στη λειτουργία του και δεν αποτελούν αιτία για καταγγελίες ή για αξίωση αντικατάστασης του.
- Ο μαύρος αποχρωματισμός των επιφανειών του σκεύους μπορεί να εμφανιστεί μετά από μεγάλες περιόδους χρήσης. Αυτό δεν αποτελεί λόγο για καταγγελία ή για αξίωση αντικατάστασης του σκεύους.
- Σε περίπτωση που το λάδι ή το λίπος αναφλεγούν στο σκεύος, μην προσπαθήσετε να κατευνάσετε τις φλόγες με τη χρήση νερού. Αντ' αυτού, πνίξτε τις φλόγες τοποθετώντας σωστά κάποιο καπάκι με τη χρήση κάποιου πανιού ή κάποια πετσέτα. Αφήστε το υπερθερμασμένο σκεύος να κρυσώσει με την εστία σβηστή πριν επιχειρήσετε να το μετακινήσετε. Μην το ψύχετε με νερό!!!
- Οποιοσδήποτε θόρυβος δημιουργείται κατά τη χρήση είναι αποτέλεσμα της χρήσης μιας επαγωγικής εστίας με τα κατάλληλα σκεύη και είναι αναπόφευκτο φαινόμενο. Δεν συνιστούν λόγους καταγγελίας ή αξίωσης αντικατάστασης του σκεύους.

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Τηλ. Service: (0030) 2310 537072

Διεύθυνση Service: Βαλαωρίτου 27 – 54625 – Θεσσαλονίκη – Ελλάδα.

Διεύθυνση Εισαγωγέα: Ηπειρού 18 – 57009 – Καλοχώρι Θεσσαλονίκης – Ελλάδα.

ΕΙΣΑΓΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ / IMPORTED BY

pdhemporio

CHATZIGEORGIOU COMPANY
est. 1946

P & D CHATZIGEORGIOU- IPIROU 18-THESSALONIKI-GR