



Swiss Diamond

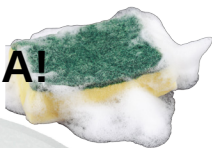
SWISS MADE NONSTICK COOKWARE



Використання та
догляд

 Swiss Diamond®

МОЖНА!



 **Swiss Diamond®**

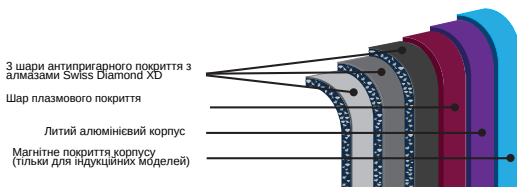
НЕ МОЖНА!



Swiss Diamond®

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ

Антипригарне покриття нового покоління Classic XD складається з кількох шарів різних матеріалів найвищої якості. Основою для нашого посуду серії XD є алюміній, який під тиском відливається у спеціальні форми. Це надає посуду надзвичайної міцності, і ви можете бути впевнені, що він ніколи не деформується. Такий спосіб виготовлення забезпечує ідеально рівне дно, що сприяє швидкому розподілу тепла. Після цього заготовка проходить піскоструминну обробку для підготовки до нанесення плазмового покриття. Плазмове покриття запобігає окисленню алюмінію та багаторазово посилює адгезію антипригарного покриття до поверхні посуду. На завершальному етапі наносяться 3 шари нового антипригарного покриття XD, посиленого алмазами, без вмісту PFOA.



Swiss Diamond була першою компанією у світі, яка понад 20 років тому випустила антипригарне покриття для посуду, посилене алмазами, без вмісту PFOA, і воно здобуло численні нагороди. Алмаз є найтвердішим мінералом у світі, чудово проводить тепло та від природи має антипригарні властивості. Наше нове антипригарне покриття XD, посилене алмазами, було розроблено після багаторічних досліджень і випробувань. За результатами випробувань нова вдосконалена формула продемонструвала суттєве підвищення стійкості покриття, а також покращення антипригарних властивостей посуду.

Нове покриття XD використовується в обох серіях: Classic та Classic Induction, що дає змогу підібрати посуд для будь-якої поверхні. Також посуд можна використовувати в духових шафах разом із кришками, які витримують температуру до 260°C (500°F).



з кришками, які витримують температуру до 260°C (500°F). Спеціальний пластик, що використовується для виготовлення ергономічних ручок посуду, дає змогу ручкам нагріватися менше, ніж сам посуд.

Торгова марка Swiss Diamond є на 100% швейцарською. Посуд серії Classic з покриттям XD розроблений і виготовлений у Швейцарії.

Використання

- Використовуйте правильний посуд, що підходить для вашої плити.

— Для досягнення найкращих результатів і максимальної енергоефективності підбирайте діаметр посуду відповідно до розміру конфорки.

— Під час використання газових плит переконайтеся, що полум'я знаходиться по центру посуду. Не допускайте, щоб язика полум'я виходили за бокові стінки посуду.

— Під час використання електричних плит перед приготуванням переконайтеся, що дно посуду та конфорка чисті. Ніколи не тягніть і не переміщуйте посуд по поверхні, оскільки це може подрпати поверхню плити.

— Під час використання індукційних плит перед приготуванням переконайтеся, що дно посуду та конфорка чисті. Якщо цього не робити, на посуді та поверхні плити можуть з'явитися плями, які неможливо очистити. Функцію «Boost/Turbo» не слід використовувати для швидкого обсмажування, оскільки вона призначена для швидкого нагрівання значного об'єму рідини. Під час використання серії Classic Induction XD ви можете почути тихий вібруючий гул. Це нормально і не впливає на якість приготування їжі.

- Використовуйте низький або середній рівень нагрівання. Завдяки чудовій теплопровідності посуду Swiss Diamond немає потреби використовувати високий рівень нагрівання. Починайте нагрівати посуд на низькому рівні та за потреби збільшуйте його до середнього. Завжди розміщуйте посуд по центру конфорки. Надмірне нагрівання посуду

може призвести до пошкодження антипригарного покриття. У разі надмірного нагрівання ви можете помітити зміну кольору зовнішньої поверхні. Пошкодження, спричинені надмірним нагріванням посуду, не покриваються гарантією виробника.

ПРИМІТКА: Посуд Swiss Diamond можна використовувати в духовій шафі за температури до 260°C (500°F), включно з кришками та ергономічними ручками. Ніколи не ставте посуд Swiss Diamond у мікрохвильову піч.

- **Попереднє нагрівання.** Для найкращого результату починайте нагрівати посуд на низькому рівні та за потреби збільшуйте його до середнього. Нагрівайте протягом 3 хвилин, після чого можна починати готувати. Під час приготування рівень нагрівання можна зменшити. Посуд спроектований так, щоб оптимально розподіляти тепло від дна до бокових стінок, тому для приготування їжі не потрібен високий рівень нагрівання.
- **Використання правильного кухонного приладдя.** Під час приготування їжі настійно рекомендується використовувати силіконове або дерев'яне кухонне приладдя. Кухонне приладдя з гострими краями не слід нагрівати вище температури димоутворення або температури горіння посуду Swiss Diamond. Не ріжте й не рубайте всередині посуду. Невеликі подряпини не впливають на якість приготування їжі та не підпадають під дію гарантії виробника. Ніколи не залишайте кухонне приладдя всередині посуду під час приготування.
- **Правильне використання олій і жирів під час приготування.** Посуд Swiss Diamond розроблений для приготування їжі без олії або з невеликою її кількістю. Під час використання олії майте на увазі, що при нагріванні вище температури димоутворення або температури горіння на поверхні посуду утворюється тонкий шар продуктів горіння — нагар, який згодом дуже складно видалити. Нагар на поверхні може погіршити антипригарні властивості посуду. На наступній сторінці наведено таблицю найпоширеніших олій із температурою, за якої починає утворюватися дим. Також наведено рекомендації щодо очищення посуду з антипригарним покриттям від пригорілих залишків їжі та нагару. Не використовуйте під час приготування кулінарні спреї, які можуть утворювати

нагрів за нижчої температури.

Вид олії	Температура димоутворення
Вершкове масло	175°C
Ріпакова олія	205°C
Кокосова олія	175°C
Кукурудзяна олія	230°C
Оливкова олія	240°C
Арахісова олія	230°C
Сафлорова олія	265°C
Кунжутна олія	175–210°C
Сосва олія	230°C
Соняшникова олія	225°C
Рослинна олія	205–230°C
Рослинна олія (нерафінована)	180°C
Олія авокадо	190–205°C
Тваринний жир	185°C
Олія з виноградних кісточок	195°C
Оливкова олія (Extra Virgin)	165–190°C
Топлене масло	230°C

- Використовуйте посуд правильно. Ніколи не залишайте посуд на ввімкненій плиті без нагляду. Ніколи не дозволяйте посуду нагріватися до високих температур без води/продуктів. Не ставте посуд так, щоб ручки виступали за межі поверхні — існує ризик перекинути посуд і отримати травми. Під час роботи з гарячим посудом завжди використовуйте кухонні рукавички або прихватки.

- Зберігання їжі. Ніколи не зберігайте їжу в посуді.

ОЧИЩЕННЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Перед першим використанням вимийте посуд у теплій мильній воді за допомогою м'якої щітки, м'якої тканини або губки.



ПРИМІТКА: Посуд Swiss Diamond можна мити в посудомийній машині, але ми рекомендуємо уникати використання посудомийної машини, оскільки мийний засіб містить дуже агресивні компоненти, які можуть пошкодити антипригарне покриття.

- Ніколи не використовуйте металеві мочалки або агресивні хімікати для очищення.
- Перед тим як прибрати посуд на зберігання, висушіть його кухонним рушником і переконайтеся, що посуд сухий.

Очищення посуду з антипригарним покриттям від пригорілої їжі та жирового нальоту

З часом ви можете помітити темний наліт на антипригарному покритті посуду. Тонкий шар залишків їжі та жиру може залишатися на поверхні посуду і з часом перетворюватися на нагар під час повторного нагрівання. Це може статися, якщо ви нагріваєте олію вище температури димоутворення. Це не пошкоджує посуд, але такий нагар дуже складно очистити. Для видалення нагару ми радимо використовувати харчову соду:

1. Змішайте харчову соду з теплою водою до консистенції зубної пасти.
2. Втирайте цю суміш у місця, де видно потемніння.
3. Використовуючи нейлонову щітку або м'яку тканину/губку, ретельно втирайте суміш у темну пляму нагару.
4. Прополощіть посуд чистою водою, а потім ще раз вимийте теплою мильною водою. Після миття висушіть посуд рушником.

5. Ніколи не використовуйте спеціальні засоби для очищення духових шаф або інші агресивні хімікати, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

Очищення зовнішньої поверхні посуду та дна

Ви можете очистити зовнішню частину посуду та дно за допомогою засобу, який можна приготувати самостійно:

1. Змішайте в ємності 1 літр води та 3 столові ложки (приблизно 45 мл) натуральної кислоти (наприклад, лимонної) або столового білого оцту.
2. Доведіть суміш до кипіння, після чого за допомогою нейлонової щітки нанесіть її на зовнішню поверхню посуду та дно. Очистіть поверхню. Будьте дуже обережні, оскільки суміш дуже гаряча. Після очищення промийте під проточною водою, вимийте посуд у теплій мильній воді та ще раз промийте. Після миття висушіть посуд рушником.

Щоденний догляд і зберігання

- Приберіть їжу з посуду, обережно наповніть гарячий посуд холодною водою та поставте його на підставку для гарячого.
- Після того як посуд достатньо охолоне, спорожніть його та вимийте теплою мильною водою, використовуючи нейлонову щітку або м'яку тканину/губку.
- Ніколи не використовуйте металеві або абразивні губки для миття й очищення посуду, а також агресивні хімікати.
- Після миття та очищення завжди висушуйте посуд рушником. Перед тим як прибрати його на зберігання, переконайтеся, що він повністю сухий.
- Якщо ви зберігаєте посуд, вкладаючи його один в один, обов'язково покладіть між посудом текстильні рушники або спеціальні фетрові прокладки Swiss Diamond, щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття.



- Якщо ручки посуду розхиталися, підкрутіть їх за допомогою викрутки

Гарантія

SWISS DIAMOND гарантує, що посуд не має виробничих дефектів протягом усього строку служби. Ця гарантія не поширюється на скляні кришки та ручки посуду.

Ця гарантія не поширюється на випадки недотримання рекомендацій щодо використання, наведених у брошурі. Гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені неправильним використанням, механічними пошкодженнями, перегріванням, нещасними випадками, несанкціонованими доопрацюваннями або комерційним використанням. Гарантія не поширюється на плями, втрату кольору, потертості чи подряпини. Будь-які випадкові або навмисні механічні пошкодження також виключені з цієї гарантії.

SWISS DIAMOND здійснить гарантійний ремонт або заміну за свій рахунок будь-якого продукту, який має виробничий дефект. Якщо дефектний продукт з будь-якої причини більше недоступний для замовлення, його буде замінено на продукт, подібний за функціональністю та вартістю. Ця гарантія не передбачає повернення коштів.

У разі надсилання посуду на адресу компанії SWISS DIAMOND поштою зворотнє відправлення справного заміненого продукту має бути оплачено відправником.

SWISS DIAMOND® є зареєстрованою торговою маркою.

Сертифікація алмазів.

Компанія SWISS DIAMOND підтверджує, що антипригарне покриття, яке використовується для виробництва нашої продукції, містить кристали технічних алмазів. Також ми підтверджуємо, що алмази, які використовуються в нашій продукції, походять із місць, які не є конфліктними, та надходять від перевірених постачальників сировини відповідно до всіх міжнародних норм.



Якщо ваш посуд SWISS DIAMOND має виробничий дефект, будь ласка, відвідайте сайт www.swissdiamond.ua або надішліть електронного листа на адресу info@swissdiamond.ua

Реєстрація продукції

Будь ласка, приділіть хвилину, щоб зареєструвати свій продукт для подальшої підтримки з нашого боку. Перейдіть за адресою: www.swissdiamond.com/register та заповніть усі поля реєстраційної форми.

Імпортер/організація, уповноважена на прийняття претензій на території України: ТОВ «СВІТ-УКРАЇНА», 04068, Україна, вул. Кирилівська 1-3, оф. 11
Зроблено у Швейцарії



Swiss Diamond

SWISS MADE NONSTICK COOKWARE



Swiss Diamond International SA
Rue des Sablons 2 - Z.I. Ile Falcon
CH-3960 Sierre, Switzerland
www.swissdiamond.com