



Swiss Diamond

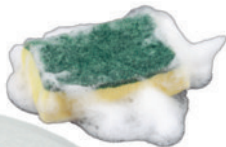
SWISS MADE NONSTICK COOKWARE



Naudojimo ir priežiūros
instrukcija Swiss Diamond
XD produktams

 Swiss Diamond®

TAIP!



 Swiss Diamond®

NE!



Bendras naudojimas

- **Naudokite jūsų kaitlentei tinkamus indus.**

– Kad pasiektumėte geriausių rezultatų ir taupytumėte energiją, indo dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės ar kaitlentės degiklio dydį.

– Naudojant ant dujinės kaitlentės, įsitikinkite, kad liepsna yra ties keptuvės centru. Neleiskite liepsnai kilti keptuvės šonais.

– Naudojant ant elektrinės kaitlentės, prieš naudojimą visada įsitikinkite, kad indo dugnas ir kaitvietė yra švarūs. Niekada nestumkite ir netraukite indo per kaitlentę, nes galite subraižyti paviršių.

– Naudojant ant indukcinės kaitlentės, prieš naudojimą visada įsitikinkite, kad indo dugnas ir kaitlentė yra švarūs. Jei to nepadarysite, gali likti ilgalaikių žymių. „Boost“ funkcija neturėtų būti naudojama apkepinimui ar kepinimui, nes jos paskirtis – greitai užvirti didelį skysčio kiekį. Kaitinant „Classic Induction XD“ serijos indus, galite girdėti žemą vibracinį garsą. Tai normalu ir neturi įtakos gaminimo rezultatams.

- **Naudokite žemą arba vidutinę kaitrą.** Dėl puikaus „Swiss Diamond“ indų šilumos laidumo aukšta kaitra niekada nėra būtina. Pradėkite nuo mažos kaitros ir, jei reikia, palaipsniui ją didinkite. Visada dėkite keptuvę kaitinamo paviršiaus centre. Neperkaitinkite, nes tai pažeis gaminimo paviršių. Perkaitimas yra dažnas reiškinys, kurį lengva atpažinti iš išorės spalvos pasikeitimo. Garantija netaikoma žalai, atsiradusiai dėl perkaitimo.

PASTABA: „Swiss Diamond“ indus galima naudoti orkaitėje iki 500 °F / 260 °C, įskaitant dangčius ir ergonomiškas rankenas. Niekada nedėkite „Swiss Diamond“ indų į mikrobangų krosnelę.

- **Įkaitinimas.** Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, padėkite keptuvę ant mažos kaitros ir palaipsniui didinkite iki vidutinės. Kaitinkite 3 minutes, tada galite dėti maistą arba, jei reikia, sumažinti kaitrą. Indai specialiai sukurti tolygiai paskirstyti šilumą per dugną ir keptuvės šonus, todėl aukštos kaitros nereikia.

- **Naudokite tinkamus įrankius.** Labai rekomenduojama

naudoti silikoninius ir medinius įrankius. Galima naudoti bet kokį įrankį su aštria briauna ar kraštu. Nepjaustykite ir nesmulkinkite keptuvėje. Smulkūs įbrėžimai nesumažina indo veikimo efektyvumo ir garantija jiems netaikoma. Gamindami nepalikite įrankių inde. Naudokite šaukšto laikiklį.

Jeį naudojate kepimo aliejų, naudokite jį tinkamai. „Swiss Diamond“ indai skirti gaminti naudojant labai mažai aliejaus arba visai be jo. Jei vis dėlto nuspręsite naudoti aliejų, kaitinant jį virš jo dūmijimo temperatūros arba iki temperatūros, kurioje aliejus pradeda degti, ant indo paviršiaus palaipsniui susidarys aliejaus likučių sluoksnis. Laikui bėgant jis gali karbonizuotis. Karbonizuotas sluoksnis gali būti sunkiai pašalinamas ir gali pakenkti nepritegančioms indo savybėms. Toliau pateiktoje lentelėje rasite dažniausiai naudojamų aliejų dūmijimo temperatūras, taip pat skaitykite skyrių „Priepusių maisto ir aliejaus likučių šalinimas nuo nepritegančio paviršiaus“. Venkite kepimo purškalo, nes jie gali sukelti karbonizaciją esant net palyginti žemai temperatūrai.

Aliejus / riebalai	Dūmijimo temperatūra
Avokadų aliejus, nerafinuotas	190–205 °C
Sviestas	175 °C
Lydytas sviestas	230 °C
Rapsų aliejus	205 °C
Kokosų aliejus	175 °C
Kukurūzų aliejus	230 °C
Vynuogių kauliukų aliejus	195 °C
Kiaulės taukai	185 °C
Alyvuogių aliejus, ypač tyras	165–190 °C
Alyvuogių aliejus, lengvas / rafinuotas	240 °C
Žemės riešutų aliejus	230 °C
Dygminių aliejus	265 °C
Sezamų aliejus	175–210 °C
Sojų aliejus	230 °C
Saulėgrąžų aliejus	225 °C
Augalinis aliejus	205–230 °C
Augaliniai kepimo riebalai	180 °C

- **Naudokite indus saugiai.** Niekada nepalikite indo be priežiūros ant karštos kaitlentės. Neleiskite indui pasiekti virimo temperatūros, kai jame nėra vandens. Rankenas visada pasukite nuo kaitlentės krašto, kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų ar sužalojimų. Liesdami karštus indus būtinai naudokite orkaitės pirštines.
- **Maisto laikymas.** Niekada nelaikykite maisto inde.

Valymas

Prieš naudojant naują indą

- Kruopščiai išplaukite indą rankomis karštu muiluotu vandeniu, naudodami nailoninį šepetėlį, nailoninį šveistuką arba minkštą švarią indų šluostę ar kempinę.



Pastaba: „Swiss Diamond“ indus galima plauti indaplovėje, tačiau rekomenduojame to vengti dėl agresyvių cheminių medžiagų, esančių indaplovių plovikliuose.

- Niekada nenaudokite metalinių ar abrazyvinių šveistukų ir agresyvių cheminių priemonių.
- Nusausinkite rankomis minkštu švariu rankšluosčiu ir prieš laikydami įsitikinkite, kad indas visiškai sausas.

Priekupusių maisto ir aliejaus likučių šalinimas nuo nepridegančio paviršiaus

Laikui bėgant ant keptuvės paviršiaus galite pastebėti tamsias apnašas. Plonas maisto ir aliejaus likučių sluoksnis gali likti ant paviršiaus ir karbonizuotis kaitinant. Tai gali atsitikti palaipsniui, kai indas naudojamas esant per didelei kaitrai. Šios apnašos gali pakenkti indo veikimui, tačiau jas labai sunku pašalinti. Rekomenduojame toliau nurodytą valymo su soda būdą:

1. Sumaišykite sodą su vandeniu iki maždaug dantų pastos tirštumo.
2. Įtrinkite šį mišinį į keptuvės vietas, kuriose matote tamsias apnašas.
3. Šveiskite nailoniniu šepetėliu ar šveistuku arba minkšta švaria indų šluoste ar kempine.
4. Švariai nuskalaukite, išplaukite karštu muiluotu vandeniu ir kruopščiai nausinkite.
5. Niekada nenaudokite orkaičių valiklio ar kitų agresyvių cheminių priemonių, nes jos pažeis nepridegantį paviršių. Išorės ir dugno valymas

Toliau nurodytą naminių tirpalą galima naudoti apnašoms nuo indo išorės ir dugno pašalinti:

1. Sumaišykite 1 litrą vandens ir 3 valgomuosius šaukštus / 45 ml natūralios rūgšties, pavyzdžiui, citrinų sulčių arba baltojo acto.
2. Užvirinkite šį tirpalą ir atsargiai naudokite jį su nailoniniu šepetėliu ar šveistuku indo išorei ir dugnui valyti. Nuskalaukite, dar kartą išplaukite šiltu muiluotu vandeniu ir kruopščiai nausinkite.

Kasdienė priežiūra ir laikymas

- Išimkite maistą, atsargiai pripilkite į karštą indą apie 5 cm šalto vandens ir padėkite indą ant karščiui atsparaus paviršiaus.
- Išpilkite vandenį ir kruopščiai išplaukite indą rankomis karštu

muiluotu vandeniu, naudodami nailoninį šepetėlį, nailoninį šveistuką arba minkštą švarią indų šluostę ar kempinę.

- Niekada nenaudokite metalinių ar abrazyvinių šveistukų ir agresyvių cheminių priemonių.
- Nusausinkite rankomis minkštu švariu rankšluosčiu ir prieš laikydami įsitikinkite, kad indas visiškai sausas.
- Jei keptuves laikote vieną ant kitos, prieš sudėdami tarp indų įdėkite švarų popierinį rankšluostį, medžiaginį rankšluostį arba veltinius keptuvių apsauginius įdėklus, kad apsaugotumėte nepritegiantį paviršių.
- Prireikus rankenas galima priveržti kryžminiu „Phillips“ tipo Nr. 2 atsuktuvu.