

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi!

Przed pierwszym użyciem:

- Po wypakowaniu z naczyń należy usunąć wszystkie naklejki. Produkt umyć ręcznie za pomocą miękkiej gąbki w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Dokładnie opłukać. Bezpośrednio po umyciu gruntownie wytrzeć miękką ściereczką.
- Żeliwne naczynia do gotowania z linii Neo nie wymagają dodatkowego hartowania.
- Naczynia z powłoką z emalii są gotowe do natychmiastowego użycia.
- Garnek z pokrywą oraz owalna brytfanna z pokrywą są dostępne z dwiema gałkami: tworzywo sztuczne do gotowania na płycie grzewczej oraz żeliwną do użycia w piekarniku. Przed umieszczeniem naczynia w piekarniku należy sprawdzić rodzaj gałki.

Gotowanie

- Żeliwne garnki i brytfanny z linii Neo mogą być stosowane na wszystkich rodzajach płyt grzewczych: gazowych, elektrycznych, vitroceramicznych, halogenowych oraz indukcyjnych. Są one również dostosowane do użycia w piekarniku.

Przed umieszczeniem w piekarniku należy sprawdzić rodzaj gałki na garnkach i brytfannach z pokrywą.

- W żeliwnych naczyniach z linii Neo nie wolno przygotowywać potraw na grillach ogrodowych lub nad otwartym ogniem. Nie należy ich także umieszczać w kuchenkach mikrofalowych.
- Podczas gotowania w piekarniku i na płycie grzewczej uchwyty i gałki mogą się nagrzewać. Dlatego do przenoszenia/przesuwania naczyń stosować odpowiednie ściereczki, rękawice lub inne zabezpieczenia.
- Naczynia z emaliowaną powierzchnią można umieszczać w piekarnikach rozgrzanych do maksymalnej temperatury 250 °C / 480 F.
- Aby uniknąć zarysowań ceramicznej lub szklanej powierzchni płyty grzewczej, naczynia należy przenosić (nie wolno ich przesuwać).
- Naczynie umieścić na palniku, którego średnica odpowiada w przybliżeniu średnicy dna wybranego naczynia.
- Gotując na gazie, rozmiar płomienia ustawić tak, aby nie obejmował on bocznych ścianek naczynia.
- Nie wolno dopuścić do całkowitego wyparowania cieczy z naczynia w wyniku zbyt długiego gotowania. Naczynia nie należy również zbyt długo rozgrzewać.
- Podczas gotowania dno naczynia powinno być w całości przykryte cieczą, olejem lub masłem.
- Ponieważ naczynia z tej serii charakteryzują się dobrym przewodnictwem ciepła, potrawy i tłuszcze mogą szybko ulec spaleni. Dlatego należy zawsze gotować na niskim lub średnim ustawieniu źródła ciepła.
- Wysokie ustawienie źródła ciepła zalecane jest wyłącznie w przypadku gotowania potraw w dużej ilości wody (np. makaronu) lub do smażenia w głębokim tłuszczu.
- W celu ochrony naczyń i przedłużenia okresu ich użytkowania stosować akcesoria z bambusa, silikonu lub nylonu.

- Nie wolno kroić potraw znajdujących się w naczyniu, spowoduje to bowiem uszkodzenie jego powierzchni. Nie należy ponadto używać w nim ubijaków ani robotów kuchennych.
- Unikać upuszczenia naczynia, chronić je przed uszkodzeniami i zabezpieczyć powłokę z emalii przed zarysowaniami.
- Umieszczając gorące naczynie na stole lub blacie, należy skorzystać z podkładki, deski lub innego materiału zabezpieczającego.

### Pielęgnacja i czyszczenie

- Przed umyciem naczynie należy ostudzić. Gorącego garnka nie wolno napełniać zimną wodą lub zanurzać go w niej.
- Myć ręcznie po każdym użyciu za pomocą środka do naczyń przeznaczonego specjalnie do mycia ręcznego. Nie stosować silnych detergentów opartych na kwasach cytrynowych lub z zawartością chlorowych wybielaczy. Używać ciepłej wody z substancją myjącą, gąbki lub ściereczki. Naczyń nie wolno czyścić stalową wełną lub nylonowymi akcesoriami do skrobienia, środkami do czyszczenia piekarników oraz wszelkimi substancjami ściernymi. Bezpośrednio po umyciu opłukać ciepłą wodą i wytrzeć miękką ściereczką.
- Resztki potraw, które przywarły do dna naczynia, można łatwo usunąć poprzez zakrycia dna wodą i odstawienie naczynia do odmoknięcia na strefie grzewczej ustawionej na niską temperaturę (woda nie musi się gotować). Do usuwania zabrudzeń nie wolno stosować akcesoriów metalowych.
- Jeżeli naczynia przechowywane są jedno na drugim, pomiędzy kolejne elementy włożyć np. ręcznik kuchenny, tak aby dno naczynia na górze nie zarysowało powierzchni naczynia na dole.

### **Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa!

- Podczas gotowania dzieciom nie wolno przebywać w pobliżu kuchenki.
- Aby uniknąć oparzeń, gorące naczynia przenosić/przesuwać zawsze z najwyższą ostrożnością.
- Ze względów bezpieczeństwa w trakcie użytkowania naczyń nie wolno pozostawiać bez nadzoru. Ponadto uchwyty nie powinny wystawać poza obręb kuchenki.
- Uchwyty nie powinny być ustawione nad gorącym palnikiem z uwagi na możliwość nagrzania.
- Podczas zdejmowania pokrywy oraz ujmowania uchwytów zachować najwyższą ostrożność. Aby sprawdzić, czy uchwyty się nie nagrzały, należy najpierw lekko ich dotknąć. W razie potrzeby skorzystać z rękawic lub ściereczek.
- Wyjmując naczynia z gorącego piekarnika należy zawsze korzystać z rękawic.
- Upewnić się, że zdejmowane gałki są dobrze dokręcone do pokrywy.