Altom | Piękno w domu...

Dane kontaktowe producenta:

ALTOM spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
ul. Roosevelta 116a, 62-200 Gniezno,
tel.: +48 61 4261933, e-mail: altom@altom.pl; www: http://www.altom.pl;
KRS: 0001074910, REGON: 301066948, NIP: 784-24-33-393

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA, KONSERWACJI I BEZPIECZEŃSTWA NACZYŃ EMALIOWANYCH

1. OPIS WYROBU

- Naczynia emaliowane Altom Design (garnki, kubki i inne) wykonane ze stali węglowej, pokryte dwiema warstwami emalii (gruntową i kryjącą) wypalanej w temperaturze 800-850°C. Emalia jest szklistą powłoką chroniącą stalowy korpus przed korozją. Naczynia można stosować na kuchenkach elektrycznych, ceramicznych, gazowych i indukcyjnych. Naczynia są przeznaczone do kontaktu z żywnością. Dedykowane do standardowego przygotowywania potraw, np. w garnkach żeliwnych pokrytych emalią, zaleca się zakres **180°C - 230°C**. Wyższe temperatury (powyżej 230°C) mogą powodować polimeryzację tłuszczów, przez co resztki jedzenia bardzo mocno przywierają do szklistej powierzchni i stają się trudne do domycia.

Wyrób przeznaczony jest wyłącznie do gotowania, podgrzewania i przechowywania żywności w warunkach domowych. Nie używaj go niezgodnie z przeznaczeniem ani nie modyfikuj jego konstrukcji. Nie przechowuj w nim substancji chemicznych ani materiałów niespożywczych.

2. UŻYTKOWANIE

- **Przed pierwszym użyciem:** zagotuj w naczyniu dwukrotnie samą wodę, następnie umyj je w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do naczyń, dokładnie opłucz i wytrzyj do sucha miękką ściereczką.
- **Przed każdym użyciem:** upewnij się, że naczynie oraz powierzchnia kuchenki są suche i czyste. Mokra płyta ceramiczna/indukcyjna oraz resztki jedzenia mogą uszkodzić naczynie i płytę.
- **Podgrzewanie:** naczynie zawsze podgrzewaj z zawartością – wodę i tłuszcze wlewaj przed rozgrzaniem naczynia.
- **Rodzaj kuchenki:** na płycie ceramicznej/indukcyjnej podgrzewaj stopniowo; naczynie z uszkodzoną emalią lub zadziorami na spodzie może zarysować płytę. Na kuchence gazowej płomień nie może wychodzić poza dno naczynia i sięgać jego ścian bocznych.
- **Moc:** do gotowania wystarczy średni stopień mocy. Nie przegrzewaj naczynia i nie dopuszczaj do wygotowania się potrawy w całości.
- **Płyta indukcyjna:** na płytach indukcyjnych nie używaj funkcji Booster/Power/Turbo (maksymalnej mocy) – gwałtowne przegrzanie może uszkodzić emalię i naczynie.
- **Dobór palnika:** średnica naczynia powinna odpowiadać wielkości palnika lub pola grzewczego; na płycie ustawiaj je na środku. Przestrzegaj zaleceń producenta kuchenki.
- **Przybory:** w trakcie gotowania unoś naczynie zamiast przesuwać je po płycie. Używaj drewnianych lub termoodpornych plastikowych przyborów kuchennych; nie używaj przyborów stalowych.

- **Piekarnik:** można stosować w piekarniku (nie dotyczy pokryw szklanych innych niż żaroodporne, naczyń z uchwytami plastikowymi) - sprawdź czy na produkcie lub opakowaniu znajduje się odpowiedni piktogram.

- Nie krój żywności bezpośrednio w naczyniu.

3. KONSERWACJA

- **Mycie:** przed czyszczeniem naczynie musi ostygnąć. Zalecane jest mycie ręczne w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do naczyń i wytarcie do sucha zaraz po umyciu. Dopuszczalność mycia w zmywarce – w przypadku umieszczenia piktogram na produkcie/opakowaniu.

- **Przypalenia i trudne zabrudzenia:** namocz naczynie w ciepłej wodzie na kilka godzin, następnie zagotuj w nim wodę z solą lub sodą oczyszczoną, pozostaw do ostygnięcia, wylej wodę i przemyj naczynie ciepłą wodą z płynem. Nie używaj żrących detergentów.

- **Przebarwienia:** barwniki zawarte w żywności (np. ziemniaki, buraki, marchew, kapusta, kasze) mogą powodować przebarwienia jasnych powłok – jest to zjawisko naturalne. Przebarwienia czyść na bieżąco roztworem sody oczyszczonej, kwasku cytrynowego, octu lub sokiem z cytryny.

- nie używaj metalowych zmywaków, szczotek, skrobaków ani noży, które mogą uszkodzić powłokę emaliowaną.

- **Uchwyty:** woda nie powinna dostawać się do otworów w uchwytach naczyń (nie kieruj na nie strumienia wody); po umyciu naczynie dokładnie osusz.

- **Lodówka:** potrawa musi wystygnąć przed włożeniem naczynia do lodówki. Po wyjęciu z lodówki odczekaj, aż naczynie osiągnie temperaturę pokojową, zanim postawisz je na źródle ciepła.

4. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

- Osoby dorosłe mogą używać naczynia samodzielnie. Dzieci, osoby starsze i osoby z niepełnosprawnościami mogą z niego korzystać wyłącznie pod nadzorem i po zapoznaniu się z instrukcją. Naczynia nagrzewają się – trzymaj je poza zasięgiem dzieci.

- UWAGA – GORĄCA POWIERZCHNIA: naczynie, jego uchwyty i pokrywa nagrzewają się podczas użytkowania. Do przenoszenia gorącego naczynia używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia.

- Nigdy nie zostawiaj gorącego tłuszczu bez nadzoru. W razie zapłonu tłuszczu NIE GAŚ GO WODĄ – przykryj naczynie pokrywą lub użyj koca gaśniczego i wyłącz źródło ciepła.

- Podczas zdejmowania pokrywy uważaj na wydobywającą się parę. Nie pozostawiaj gotującego się naczynia bez nadzoru. Trzymaj dzieci z dala od gorącego naczynia.

- Nigdy nie stawiaj gorącego naczynia na zimnej lub mokrej powierzchni ani nie nalewaj zimnej wody do gorącego naczynia. Gwałtowne schłodzenie może uszkodzić naczynie.

- Unikaj kontaktu rozgrzanych pokryw szklanych z zimną wodą – szkło może pęknąć. Nie używaj pokrywy pękniętej lub uszkodzonej. Jeżeli w zestawie znajdują się pokrywy z tworzywa sztucznego, służą one wyłącznie do przykrywania zimnych naczyń – nie używaj ich podczas gotowania ani podgrzewania.

- Nie podgrzewaj pustego naczynia i nie przegrzewaj go – przegrzana sucha powierzchnia może ulec uszkodzeniu.

- Nie używaj naczynia z uszkodzoną emalią (odpryski, pęknięcia, rdzawe nacieki) ani z wystającymi zadziorami na brzegu – grozi to skaleczeniem oraz przedostawaniem się odprysków do potrawy. Zaprzestań użytkowania i skontaktuj się z producentem.

- Folia i opakowanie nie są zabawką – przechowuj je poza zasięgiem dzieci (ryzyko uduszenia).
- Zachowaj instrukcję na czas użytkowania wyrobu, a przekazując wyrób innej osobie, dołącz instrukcję.
- W razie nieprawidłowości natychmiast zaprzestań użytkowania, a w razie obrażeń skontaktuj się z lekarzem. Problem zgłoś producentowi (altom@altom.pl, tel. +48 61 4261933), podając kod produktu, numer partii (jeśli jest na wyrobie lub opakowaniu) i opis problemu.
- Naczynie jest wyrobem ciężkim i twardym – chroń je przed upadkiem i uderzeniami, które mogą spowodować odpryski emalii.

5. CECHY WYROBU WYKONYWANEGO RĘCZNIE

Naczynia emaliowane są wytwarzane metodą manualną i mogą mieć znamiona pracy ręcznej, które nie wpływają na bezpieczeństwo ani prawidłowe funkcjonowanie wyrobu, np.: ślady po hakach pod wywijanym rantem, niewielkie otwory odpowietrzające wewnątrz uchwytów, nierówności emalii na brzegu, drobne pęcherzyki, nacieki lub przebarwienia emalii oraz czarne kropki (widoczna emalia gruntowa), o ile nie towarzyszy im rdzawy nalot. Jeśli po zakupie umyjesz naczynie i dwukrotnie zagotujesz w nim wodę, a wokół kropek pojawią się rdzawe nacieki, skontaktuj się z producentem.

Dziękujemy za wybór naszych produktów i zachęcamy do bezpiecznego użytkowania. W razie jakichkolwiek wątpliwości dotyczących użytkowania lub konserwacji, prosimy o kontakt.