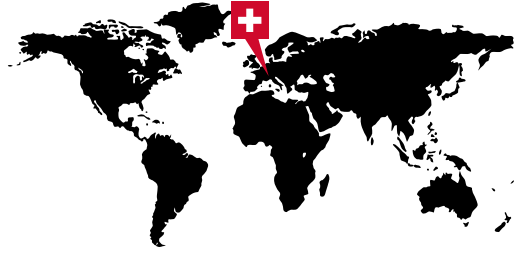




Swiss Diamond®

DIAMOND REINFORCED NON-STICK COOKWARE

6. USE & CARE
INSTRUCTIONS
8. CONSEILS D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN
10. INSTRUCCIONES DE USO Y
CUIDADO
12. GEBRAUCH &
PFLEGEHINWEISE
14. ISTRUZIONI D'USO E
MANUTENZIONE
16. INSTRUKCJA OBSŁUGI
18. ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ И
ЭКСПЛУАТАЦИИ
20. BRUKERVEILEDNING
22. ANVÄNDARINSTRUKTIONER
24. KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJE
26. BRUG & RENGØRINGS
INSTRUKTIONER
28. تعليمات العناية و الاستخدام
30. 사용 설명서
32. 使用方法とお手入れのご注意
34. 中文：使用及注意事项指南



Thank you

Merci beaucoup

Vielen Dank

Muchas gracias

Grazie mille

Dziękuję bardzo

Большое спасибо

Vi takker deg

Tack så mycket

Paljon kiitoksia

Mange tak

شكرا جزيلاً

감사합니다

誠に有難うございます

谢谢



Swiss Diamond®

DIAMOND REINFORCED NON-STICK COOKWARE

1



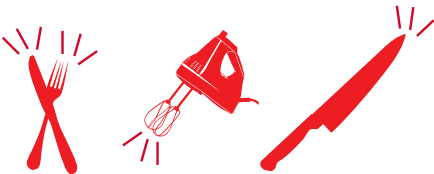
2



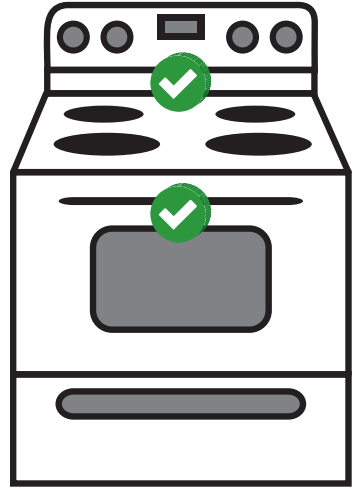
3



4



5



6



7



www.SwissDiamond.com

ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый Покупатель, Вы стали обладателем сверхпрочной высококачественной алюминиевой посуды Swiss Diamond®, произведенной в Швейцарии. При надлежащем уходе и чистке в соответствии с инструкцией компании Swiss Diamond International гарантирует срок службы посуды с уникальным антипригарным покрытием 10 лет, а на аксессуары (ручки и крышки) 2 года. Используйте посуду в соответствии с инструкцией по уходу, содержащейся в данном руководстве. Несоблюдение правил эксплуатации может привести к сокращению срока службы продукции Swiss Diamond®.

1 **Оптимальный температурный режим**
Используйте низкий и средний температурные режимы. Благодаря высокой теплопроводности посуды Swiss Diamond® в использовании высоких температур нет необходимости. Необходимо начинать готовить на средней температуре, постепенно понижая её. Всегда помещайте посуду на центральную часть нагреваемой поверхности. Внимание: Перегрев может привести к повреждению варочной поверхности.

2 **Нагрев.** Если рецептом предусмотрен предварительный нагрев посуды, прогрейте ее на средней температуре 2-3 минуты, перед тем как поместить туда ингредиенты. Чтобы проверить степень нагрева посуды, сбрызните ее поверхность водой. Если вода зашипит или начнет пузыриться, посуда готова к использованию. Если же вода сразу начнет испаряться, выключите конфорку и отставьте посуду в сторону и повторите действие через 3 минуты. Не прогревайте пустую посуду более 5 минут.

3 Уникальные антипригарные свойства покрытия посуды Swiss Diamond® позволяют готовить здоровую, вкусную пищу с **использованием минимального количества масла.**

4 **Использование металлических предметов.**
Рекомендуется использовать силиконовые или деревянные кухонные приборы. Посуда Swiss Diamond® допускает использование неострых металлических приборов. Тем не менее, нельзя резать или рубить продукты непосредственно в посуде.

5 **Использование в духовке.** Посуду Swiss Diamond® можно использовать в духовке при температуре до 260°C. Для извлечения посуды необходимо использовать специальные прихватки или кухонное полотенце, поскольку при использовании в духовом шкафу рукоять посуды сильно нагревается.

6 **Чистка.** Перед первым использованием и после каждого использования посуду рекомендуется мыть горячей мыльной водой без использования абразивных моющих средств, средств для чистки духовок или полировочных материалов, поскольку они могут вызвать снижение качества антипригарного покрытия. Внешнюю сторону посуды можно мыть теплой мыльной водой.

Хотя посуду Swiss Diamond® допускается мыть в

посудомоечной машине, рекомендуется делать это как можно реже, поскольку жесткие, размягчающие средства, предназначенные для использования в таких машинах, со временем могут вызвать снижение качества антипригарного покрытия.

Для сохранения привлекательного внешнего вида и антипригарных свойств посуды необходимо тщательно мыть ее после каждого использования, поскольку оставшийся тонкий слой частиц пищи или жира может обуглиться при последующем нагревании и послужить причиной прилипания пищи.

7 **Хранение:** При хранении рекомендуется хранить один предмет в другом, поместив в промежутки бумажные салфетки. Ручки при необходимости можно подтянуть отверткой.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Swiss Diamond® предоставляет владельцу посуды гарантию отсутствия производственных дефектов (трещин, вздутий или отслаивания поверхности на антипригарном покрытии Swiss Diamond®) в течение всего срока службы продукта. Гарантия не распространяется на стеклянные крышки или ручки.

Данная гарантия не распространяется на причинение вреда или уничтожение, порчу, вызванную ненадлежащим использованием, несчастным случаем, перегревом, переделкой или коммерческим использованием. Данная гарантия не распространяется на пятна, обесцвечивание, царапины или вмятины. Гарантия не действует, если не соблюдались инструкции по уходу и эксплуатации в редакции производителя. Повреждения при несчастном случае и косвенный вред исключаются из данной гарантии.

В случае обнаружения производственного дефекта посуды компания Swiss Diamond International безвозмездно отремонтирует или заменит посуду. Если по каким-либо обстоятельствам модель посуды с дефектом будет недоступна, она будет заменена на подобную модель такой же стоимости. Данная гарантия не является гарантией возврата денег (money back).

При обнаружении производственных дефектов или недостатков посуды Swiss Diamond® необходимо связаться:
Swiss Diamond International
CH 3960 Sierre Switzerland
www.swissdiamond.com
service@swissdiamond.com

Swiss Diamond® является зарегистрированной торговой маркой.

СЕРТИФИКАЦИЯ АЛМАЗОВ

Компания Swiss Diamond International удостоверяет, что антиадгезионное покрытие, используемое в продукции, содержит подлинные кристаллы алмазов. Кроме того, мы подтверждаем, что алмазы, используемые в нашей продукции промышленного типа, приобретаются в соответствии с правилами международных стандартов из законных источников, не участвующих в финансировании каких-либо конфликтов.



Swiss Diamond®

DIAMOND REINFORCED NON-STICK COOKWARE

Swiss Diamond
International GmbH

Rue des Sablons 2

3960 Sierre - Switzerland

Tel: +41 (0)27 456 39 35

Fax: +41 (0)27 456 39 36

www.SwissDiamond.com

SWISS DIAMOND Set 282 Набор посуды 2 предмета

Удобный набор из двух сковородок поможет жарить, тушить и пассеровать. В универсальной сковороде можно приготовить мясо, рыбу и овощи. На сковороде-гриль с рифленным дном вы сможете приготовить блюда с меньшим содержанием масла и жира.

Описание

- Сковорода 6-428 (Диаметр: 28см | Объем: 2 л | Глубина: 4 см)
- Сковорода-гриль 6-328-1 (Размер 28x28см | Объем: 2,4л | Глубина: 4 см)
- Повышенная прочность:
- Алмаз - самый прочный материал, известный человечеству. Уникальные физические свойства алмазов обуславливают преимущества антипригарного покрытия, которых нет у других производителей. Кристаллы придают неразрушимые свойства антипригарному покрытию, исключая трещины, вздутия и отслаивания поверхности, гарантируют пожизненное действие антипригарных свойств.
- Идеальное распределение тепла:
Теплопроводность алмазов в 4 раза выше теплопроводности меди.
- Правильность формы:
Выплавленный под давлением алюминиевый корпус толщиной 6 мм никогда не деформируется.
- Эргономичная ручка:
Разработана с целью удобного использования и необходимого противовеса, позволяет использовать посуду в духовке при температуре до 260° С.
- Возможность чистки в посудомоечной машине.
- Идеально ровное основание для использования на керамических и электрических поверхностях, а также газовом огне.