

**ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**  
**MODE D'EMPLOI**  
**INSTRUCTIONS FOR USE**  
**ISTRUZIONI PER L'USO**



**Spring**  
SWISS DESIGN

**CULINOX GLI**

**U**

**F**

**GB**

**I**

### **Інструкція по застосуванню**

Будь ласка, прочитайте та зберіжить перед використанням!

### **Mode d'emploi**

A lire avant emploi et à conserver!

### **Instructions for use**

Please read carefully before using and keep for reference!

### **Istruzioni per l'uso**

Leggere attentamente prima dell'uso e conservare!

стор 4–9

pages 10–15

pages 16–21

pagine 22–27



Увага  
Attention  
Warning  
Attenzione



Важливо  
Important  
Important  
Importante



Примітка  
Indication  
Note  
Consiglio

D

F

GB

I

## 1. Секрет посуду Spring:

За допомогою цього посуду ви вибрали продукт першокласної якості. Вітаємо! Якщо ви уважно прочитаете наведені нижче вказівки і дотримуватиметеся їх, ви отримаєте багато років задоволення.

Посуд Spring Culinox GLI виготовлений з високоякісного багат шарового матеріалу зі справжньою міддю, який проводить тепло від підстави безпосередньо в стінку і, отже, в їжу з усіх боків. Як результат, їжа нагрівається рівномірно та швидкою.

Посуд Spring виділяється своєю високою функціональністю та універсальністю. Завдяки елегантному дизайну та невеликій вазі (відсутність товстої основи каструлі), він також ідеально підходить як сервірувальний посуд на столі. Круглі та зручні форми дозволяють швидко і без зусиль чистити виріб.

Розподіл тепла:



Spring  
Багат шаровий  
матеріал



Звичайна  
компенсація

Якщо у вас є які-небудь питання або вас цікавлять інші товари Spring, зверніться безпосередньо до свого спеціалізованого дилера або до Spring.

Ми у вашому розпорядженні.

## 2. Перед першим використанням:

### Spring Culinox GLI

Перед першим використанням очистіть посуд гарячою водою та засобом для миття посуду.

Металеві ручки, бічні ручки

та ручки кришки можуть

нагріватися при тривалому готуванні (ризик опіків!).

Використовуйте тримачі для кастрюль або спеціальний теплий захист для рук від Spring. Завжди використовуйте термічний захист рук.

## 3. Загальна інформація

- Цей посуд підходить для всіх типів поверхонь: газових плит, литих та спіральних плит, склокерамічних варильних поверхонь та індукційних.

Ставте каstrюлю на конфорку, яка

- відповідає її діаметру. Це економить вашу енергію.
- У холодному вигляді якісний посуд має невелику кривизну внутрішньої частини основи. Коли тепло поглинається, ця кривизна зникає, а підстава стає рівною.



У газових плитах кінці полум'я не повинні виходити за дно посуду. Це економить енергію і запобігає надмірному нагріванню арматури.

Ніколи не ставте порожній посуд на

гарячі, увімкнені конфорки та не залишайте їх там. Плита та посуд можуть бути пошкоджені перегріванням.

Кубики солі та бульйону можна додавати до гарячої води лише для їх розчинення при одночасному перемішуванні. Посуд з багатошарового матеріалу в значній мірі стійкий до корозії. Тим не менше, хлориди (наприклад, що містяться в солі) можуть атакувати матеріал у певних випадках.

D



Не зберігайте у посуді підсолену воду або сильно підсолену їжу, оскільки це може призвести до появи точкової корозії.

## 4. Приготування

### Звичайне приготування їжі

За допомогою посуду Spring ви готуєте швидко та енергоефективно. Як тільки їжа досягне точки кипіння, ви зможете продовжувати готувати на повільному вогні.

### Приготування їжі з невеликою кількістю води

Посуд Spring особливо підходить для приготування їжі з невеликою кількістю рідини завдяки кришкам, що добре закриваються, та рівномірному розподілу тепла.

- Помістіть мокру їжу, або залійте її 50 мл води, в холодний посуд.
- Накрийте кришкою
- Короткий час готуйте на хорошому середньому вогні (поки рідина трохи не розпариться), потім готуйте на слабкому вогні.

- Якщо виходить пар: знову зменшіть вогонь або ненадовго зніміть каstrулю з джерела тепла (при необхідності додайте трохи більше рідини).
- Якщо підняти кришку, пар буде виходити. Цю втрату пару потрібно компенсувати додаванням більшої кількості рідини.

### Прогрівання молока

Після того, як молоко закипить, поставте каstrулю ненадовго на холодну тарілку, лише тепер вилийте його. Це може запобігти прилипанню молока до підстави.

### Що робити, якщо кришка застрягла?

Кришки посуду Spring закриваються надзвичайно точно. Тому може статися так, що коли каstrуля охолоджується, створюється вакуум, який утримує кришку на ній. Щоб послабити кришку, поставте каstrулю назад на плиту і нагрійте її (слабкий або середній вогонь). Через короткий час кришку можна легко зняти.

## 5. Смаження на сковородах без антипригарного покриття

Щоб їжа не прилипла до дна, сковороду попередньо обробляють наступним чином перед першим використанням і після кожного очищення за допомогою мийної рідини або після приготування соусів:

- Нагрівайте порожню сковороду на середньому та сильному вогні (приблизно 2-3 хвилини).
  - Зробіть тест на шипучість (покладіть у сковороду кілька крапель води, повинні утворитися водяні кульки); зачекайте, поки вони випаруються.
- Додавайте термостійку олію, поки дно
- злегка не покриється. Дайте олії трохи нагрітись, закрутіть до краю сковороди і злийте приблизно через 1 хвилину.
  - Витріть сковороду паперовими рушниками або кухонним папером.

Залежно від температури нагрівання, може спостерігатися жовтий колір дна, жовтувато-коричневе забарвлення, але це абсолютно нешкідливо. Ні сковорода, ні їжа не постраждають.

Тепер ваша сковорода готова до смаження: розтопіть на сковороді олію, жир або масло, додайте їжу і обсмажте з усіх боків.

### Примітки щодо смаження

Приправляйте їжу лише після того, як вона прожариться.

- Кладіть продукти лише в добре розігріту олію; тоді утворюється смачна скоринка.
- Не перевертайте їжу, поки вона не підрум'яниться тоді її буде легко вийняти з дна сковороди.

**D**

Після обпалювання зменшіть температуру до нижчого рівня.

- Смажте кожен раз лише невеликими порціями, їжа повинна бути розміщена безпосередньо на дні сковороди.

## 6. Інструкції по догляду / чищення

Посуд Culinox GLI не можна мити в посудомийній машині.

Комерційного миючого засобу для миття посуду цілком достатньо для легкого / нормального забруднення.

Мідь природним чином окислюється до оксиду міді і утворює так звану патину. За допомогою нашого спеціального засобу для чищення міді «Spring Copper Cleaner» або іншого засобу для чищення міді ви можете легко видалити зелені / коричневі плями, і посуд від Culinox поверне собі блискучий червонуватий колір. Для отримання додаткової інформації див. “Знебарвлення та залишки накипу”.

Ніколи не видаляйте сильні забруднення гострими предметами, такими як ножі, сталева вата або мідні ганчірки; це призводить до подряпин. Намочіть каструлю/сковороду і використовуйте очищувач для поверхонь з нержавіючої сталі всередині або пружинний очищувач міді для мідних поверхонь зовні.

Часте використання очищувачів для нержавіючої сталі може погіршити видимість внутрішньої шкали. Це звичайний знос і тому не підлягає під гарантійний випадок.

### Знебарвлення та залишки накипу

Знебарвлення на мідних поверхнях можна видалити за допомогою засобу для очищення міді. Очисник Spring Inox ідеально підходить для видалення залишків вапняного нальоту з поверхонь з нержавіючої сталі. У регіонах з вищим ступенем жорсткості води можуть з'явитися білі вапняні плями, якщо вода дуже гаряча. Це цілком природне явище.

Легкі плями також можна вивести кип'ятінням суміші оцту / води.

## Spring Inox & Copper Cleaner



## 7. Ремонт та запчастини

### Ремонт та запасні частини

Ми не можемо перевірити всі доступні аксесуари. Тому слід використовувати лише оригінальні запасні частини та аксесуари від Spring.

### Додаткова інформація

Ми у Вашому розпорядженні для отримання експертних консультацій та інформації. Ремонт проводиться недорого. Будь ласка, зверніться до спеціалізованого магазину або безпосередньо до Spring.

## 8. Гарантія

Spring International GmbH надає 10-річну гарантію (із підтвердженням придбання) на матеріал та виготовлення посуду (без покриття). Це не стосується пошкоджень, спричинених перегріванням, забрудненням, подряпинами, зміною кольору, зносом та корозією.

D