

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите с посуды все этикетки, наклейки и ярлыки, тщательно вымойте ее в горячей воде с использованием моющего средства, хорошо ополосните и вытрите насухо.
- После мытья нового изделия смажьте его внутреннее покрытие сливочным или растительным маслом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

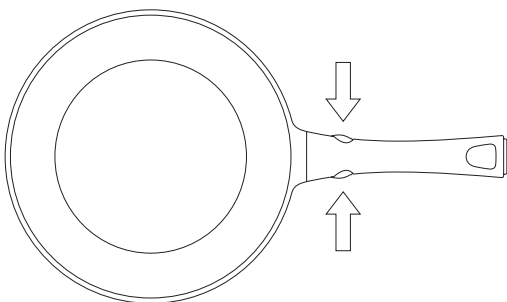
- Правильно выбирайте диаметр конфорки, он должен быть или равен, или меньше диаметра дна посуды. При приготовлении на газовых плитах следите за тем, чтобы пламя не касалось стенок посуды.
- Старайтесь использовать максимальную мощность плиты только в начале приготовления пищи, а затем лишь среднюю или низкую.
- Не используйте максимальную мощность плиты при приготовлении небольшого количества продуктов. Не нагревайте масло или жир до его почернения.
- Никогда не перегревайте пустую посуду.
- Не наполняйте посуду до верхнего края, это позволит избежать переливания жидкостей через край. Старайтесь не готовить повторно в грязной посуде. В противном случае на её стенках может образовываться нагар.
- В процессе приготовления ручки посуды могут сильно нагреться — используйте кухонные прихватки и перчатки. Остерегайтесь пара, выходящего из нагретой посуды. Соблюдайте осторожность при переноске посуды с горячими продуктами. Не касайтесь нагретых частей посуды незащищенными частями тела. Не допускайте игр детей вблизи с местом приготовления.
- Не заполняйте нагретую посуду холодной водой и не погружайте ее в холодную воду.
- При приготовлении продуктов в масле накрывайте посуду крышкой или специальным сетчатым экраном, это предотвратит разбрызгивание нагретого масла.
- Всегда применяйте только рекомендуемые источники тепла. Посуда из алюминия не предназначена для микроволновых печей.
- Допускается использование неострых металлических кухонных инструментов. Не режьте продукты на внутреннем покрытии посуды.

УХОД

- Не используйте металлические мочалки и щетки, абразивные и агрессивные моющие средства для чистки всех поверхностей посуды, кроме её наружного дна.
- Допускается мытье посуды в посудомоечной машине, но желательно не использовать концентрированные моющие средства.
- Для удаления сильных загрязнений и нагара предварительно замочите посуду в воде или в слабом растворе моющего средства.
- Мелкие шероховатости и незначительные отметины на поверхности антипригарного покрытия не являются браком, не снижают антипригарных свойств или гигиеничность посуды.

ГАРАНТИЯ

- На алюминиевую посуду NÁDOBA предоставляется гарантия 5 лет, на антипригарное покрытие – 2 года с момента продажи.
- Антипригарное покрытие соответствует всем нормам и требованиям, предъявляемым к материалам, вступающим в контакт с продуктами питания.
- Гарантия не распространяется на случаи нарушений правил данного руководства, на случаи механических повреждений посуды в результате ударов или падений, а также на случаи самостоятельного исправления дефектов посуды.
- В случае обоснованной претензии обращайтесь к продавцу изделия или в один из сервисных центров, указанных на www.nadoba.eu.



Чтобы снять / надеть ручку, нажмите на кнопки.

Внимание! Металлические кнопки могут сильно нагреваться в процессе приготовления – используйте прихватку.