

UPUTE ZA NJEGU I UPORABU



Papillon holandska pećnica 24 cm

Broj artikla: 15031244

Barkod: 3458165031242



PRIJE PRVE UPORABE

1. Uklonite sav papir i naljepnice. Ako je potrebno, ljepljivo se može lako ukloniti acetonom ili običnim biljnim uljem. 2. Operite novu posudu u toploj vodi sa sapunom. Temeljito isperite i osušite. 3. Provjerite kompatibilnost vaše ploče za kuhanje sa simbolima prikazanim na pakiranju ili u katalogu. 4. Ako je potrebno, bakelitne ručke mogu se zavrnuti odvijačem Phillips br. 2.

TIJEKOM UPOTREBE

1. Nikada ne dopustite da vam tava ispari do suhog! Ako se to dogodi, odmah isključite vatru i ne skidajte tavu sa štednjaka dok se ne ohladi. 2. Ne zaboravite koristiti nisku do srednju temperaturu, posebno za sporo kuhanje! Zbog brzog i učinkovitog provođenja topline korištenih materijala, kuhanje na srednjim ili nižim temperaturama je dovoljno i ekonomično. Visoka temperatura može oštetiti ili promijeniti boju vaše tave, a kontinuirano zagrijavanje može uzrokovati zagorijevanje hrane. 3. Predgrijavanje ili suho zagrijavanje se ne preporučuje jer će pregrijati vaše posude zbog velike brzine (indukcijskih) štednjaka. Ako se odlučite za predgrijavanje ili suho zagrijavanje posuda, budite oprezni. 4. Opaz: Kuhanje na indukcijskom štednjaku razvija izuzetno visoku toplinu u vrlo kratkom vremenu.

Tava se vrlo brzo zagrijava. 5. Imajte na umu da se pod određenim okolnostima može pojaviti buka zbog elektromagnetskih svojstava izvora topline i posuda. 6. Budite oprezni pri prženju s uljem. 7. Posudu za kuhanje postavite u sredinu ploče za kuhanje, s promjerom izvora topline ne većim od promjera dna tave. Na primjer, tavu promjera 20 cm najbolje je koristiti na ploči za kuhanje promjera manjeg od 20 cm. 8. Uvijek podižite tavu s ploče za kuhanje.

Nikada ga nemojte povlačiti ili pomicati, jer to može oštetiti površinu. 9. Iako su sve ručke dizajnirane za smanjenje prijenosa topline, preporučujemo korištenje rukavica za pećnicu, posebno prilikom stavljanja posude u pećnicu. 10. Iz sigurnosnih razloga nikada ne ostavljajte posudu bez nadzora tijekom kuhanja. 11. Para mora moći izlaziti kroz otvor za ventilaciju u (staklenom) poklopcu (ako je primjenjivo). 12. Uvijek koristite drveni ili plastični pribor. Izbjegavajte upotrebu metalnih ili oštih predmeta. Oštećenje površine i/ili premaza nastalo grebanjem nije pokriveno jamstvom. 13. Tijekom kuhanja potrebna je mala količina ulja i maslaca, stoga ulje ili maslac premažite po cijelom dnu posude.

NAKON UPORABE

1. Uvijek ostavite tavu da se ohladi prije stavljanja u vodu. 2. Tava se može prati u perilici posuđa, ali preporučuje se ručno pranje. Dugotrajna i česta upotreba u perilici posuđa može oštetiti svojstva neprijanjanja. To se smatra normalnim trošenjem i nije pokriveno jamstvom. Međutim, ako tavu radije perete u perilici posuđa, preporučujemo pravilnu njegu nakon ciklusa pranja u perilici posuđa (osušite i pravilno pohranite tavu). 3. Neki deterdženti za perilicu posuđa sadrže kemikalije i/ili soli koje mogu utjecati na površinu i uzrokovati nepovratnu promjenu boje i/ili koroziju. To se smatra normalnim trošenjem. 4. U nekim slučajevima mogu se pojaviti dugine mrlje ili male bijele točkice. To je rezultat kombinacije tankog sloja ostataka hrane na površini i specifičnog odbijanja svjetlosti. Mogu se lako ukloniti octom ili bilo kojim specijaliziranim deterdžentom za pranje posuđa. 5. Uvijek temeljito osušite tavu nakon pranja kako biste spriječili oksidaciju. 6. Uklonite zagorenu hranu namakanjem nekoliko minuta. Ako je potrebno ribanje, upotrijebite najlonsku spužvu s toplom vodom i sapunom ili neabrazivno sredstvo za čišćenje na bazi silikata. 7. Ako je posuđe složeno jedno na drugo, stavite list papira u tavu kako biste spriječili ogrebotine ili oštećenja ili upotrijebite zaštitne navlake za tave.

NIKADA

1. Koristite sredstvo za čišćenje koje sadrži klorofil. 2. Za uklanjanje tvrdokornih ostataka hrane koristite čeličnu vunu, oštre predmete ili prašak za ribanje, jer mogu ogrebat površinu. 3. Dodajte sol u hladnu vodu ili ostavite vrlo slanu hranu da odstoji u posudi. 4. Uljite hladnu tekućinu u vrući pribor. 5. Koristite ovaj proizvod u mikrovalnoj pećnici.

JAMČITI

Ovaj proizvod pokriven je 5-godišnjim jamstvom od datuma kupnje, pod uvjetom da se koristi u skladu s uputama za njegu i uporabu te da se može predložiti originalni račun.

OVO JAMSTVO SE NE ODNOSI NA

1. Pregrijavanje, karakterizirano promjenom boje posuđa, prema za i/ili površine ploče za kuhanje ili ljuštenjem premaza. 2. Ogrebotine uzrokovane oštrim metalnim predmetima. 3. Oštećenja uzrokovana normalnim trošenjem, nemarom, zlouporabom i/ili komercijalnom upotrebom. 4. Oštećenja uzrokovana jakim udarcem ili padom proizvoda. 5. Korištenje u svrhe koje nisu predviđene. 6. Rastavljeni proizvodi. 7. Korozija zbog nemara. 8. To znači da će proizvod biti besplatno popravljen ili zamijenjen ako se utvrdi da je neispravan zbog neispravnih materijala i/ili izrade ili tijekom kućne upotrebe. U slučaju zamjene, ako neispravan proizvod više nije dostupan, Allinox / BEKA zadržava pravo zamijeniti proizvod sličnim proizvodom. U malo vjerojatnom slučaju da dođe do kvara, jednostavno vratite ovu tavu u nadležnu trgovinu zajedno s dokazom o kupnji i pakiranjem. Također navedite adresu za povrat, opis kvara proizvoda, telefonski broj i sve ostale informacije vezane uz povrat proizvoda.

PROIZVODNJA SADRŽAJA

Od 1899.