



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA NACZYŃ ALUMINIOWYCH Z POWŁOKĄ CERAMICZNĄ

PIELĘGNACJA:

- **Przed pierwszym użyciem należy umyć garnek w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego.**
- Po każdorazowym użyciu umyć garnek miękką stroną gąbki, w ciepłej wodzie z zastosowaniem ogólnodostępnych środków myjących. Należy unikać mycia garnków środkami żrącymi, drucianymi szczotkami i skrobakami. Zасhnięcia lub przypalone resztki jedzenia, przed umyciem, należy odmoczyć w wodzie.
- Po zakończonym użytkowaniu należy poczekać z myciem, aż garnek ostygnie. Zabronione jest wkładanie gorących naczyń pod zimną wodę.
- Aby uniknąć zacieków należy dokładnie wytrzeć garnek bezpośrednio po umyciu.
- Nie zaleca się mycia garnków w zmywarce.

PODCZAS GOTOWANIA:

- W przypadku płyt ceramicznych przed każdym użyciem sprawdzić, czy spód garnka i palnik płyty nie są zabrudzone lub nierówne, ponieważ nawet małe zanieczyszczenia mogą zarysować płytę ceramiczną.
- Należy unikać przeciągania i przesuwania naczyń po płycie, gdyż może to również spowodować uszkodzenia.
- Garnek ustawić centralnie na źródle ciepła. Podstawa garnka i rozmiar palnika powinny do siebie pasować.
- Należy pamiętać, aby płomień na kuchenke gazowej nie obejmował ścianek i rączek garnka, aby nie opalać jego zewnętrznej strony lub nie doprowadzić do stopienia uchwytów z tworzywa sztucznego.
- Naczynia muszą być zawsze odpowiednio ustawione na kuchenke ze względu na bezpieczeństwo domowników.
- Aby rozgrzać garnek należy na krótko ustawić palnik na wysoką moc, a następnie ją zredukować. Do gotowania wystarczy średnia moc palnika. W przypadku przegrzania garnka może ewentualnie dojść do uszkodzenia powłoki nieprzywierającej.
- Należy unikać dużych skoków temperatury.
- Nie należy nadmiernie rozgrzewać pustego garnka.
- Gęste lub odgrzewane potrawy należy powoli doprowadzić do oczekiwanej temperatury, często przy tym mieszając.
- Garnek wypełniony żywnością zawsze trzymać za dwa uchwyty.
- Nie zaleca się przechowywania żywności w garnku.
- Zalecane jest używanie drewnianych i plastikowych akcesoriów kuchennych. Zabrania się używania ostrych przyrządów.

NACZYNIA PRZYSTOSOWANE SĄ DO:

- Kuchenek indukcyjnych, gazowych, ceramicznych oraz elektrycznych.

GWARANCJA

- Gwarancja obejmuje wady produkcyjne produktu przez okres 24 miesięcy i ważna jest z dowodem zakupu.
- Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych,
 - uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowego użytkowania, czyli niezgodnego z instrukcją użytkowania,
 - odbarwień, plam oraz zarysowań powstałych na całym naczyniu,
 - zniszczeń części szklanych,
 - przebarwień lub uszkodzeń wynikających z przegrzania produktu.

W przypadku reklamacji należy dostarczyć produkt wraz dowodem zakupu do punktu sprzedaży lub siedziby firmy.