


Zalecenia dotyczące użytkowania

1. Przed pierwszym użyciem usunąć wszystkie naklejki. Umyć ciepłą wodą z detergentem. Dokładnie opłukać. Wytrzeć do sucha miękką ścierką.
2. Używać rękawic lub innego środka ochronnego, by zapewnić bezpieczeństwo podczas użytkowania.
3. Stosować wyłącznie na zalecanych typach płyt kuchennych/kuchenek wolnostojących.

4. Średnica pola grzejnego/palnika powinna odpowiadać średnicy podstawy naczynia do gotowania, tak by zapewnić jak najwyższą wydajność. Korzystając z gazowej płyty kuchennej/kucharki wolnostojącej należy upewnić się, że płomień obejmuje jedynie podstawę naczynia do gotowania a nie jego boki.
5. Ustawić średnią moc grzania/średni płomień na kilka minut, następnie zredukować moc grzania/płomień do minimum, ponieważ termiczna podstawa utrzyma ciepło a następnie rozprowadzi je równomiernie. Zdjąć naczynie do gotowania z pola grzejnego/palnika kilka minut przed zakończeniem gotowania. Zgromadzone ciepło doprowadzi proces gotowania do końca.
6. Płyty indukcyjne osiągają wysokie temperatury w ciągu kilku sekund. Podgrzewanie oleju/tłuszczu do smażenia wymaga większej ostrożności i uwagi. Nagrzewać naczynia do gotowania stopniowo. Co pewien czas podczas korzystania z płyty indukcyjnej słychać dźwięki wynikające z elektromagnetycznych zależności między płytą kuchenną oraz naczyniem do gotowania.
7. Podczas korzystania z ceramicznej lub indukcyjnej płyty kuchennej nie wolno przesuwac naczyń do gotowania po szklanej powierzchni, aby jej nie uszkodzić.
8. W przypadku naczyń do gotowania z powłoką nieprzywierającą, przed pierwszym użyciem należy przez kilka minut gotować w nich wodę. Wytrzeć do sucha miękką ścierką. Następnie nasmarować olejem powłokę nieprzywierającą – nadmiar oleju wytrzeć ręcznikiem papierowym. Nie używać ostrych przedmiotów na powłoce nieprzywierającej. Naczynie do gotowania nagrzewać stopniowo, by nie uszkodzić powłoki nieprzywierającej.
9. Nigdy nie wolno pozostawiać pustego naczynia do gotowania na polu grzejnym/palniku, ponieważ może spalić się, wypaczyć się i/lub ulec trwałemu uszkodzeniu.
10. Przed dodaniem soli lub innych przypraw należy upewnić się, że płyny są w stanie wrzenia. W ten sposób przyprawy szybko się rozpuszczą, co zapobiegnie korozji naczynia do gotowania.
11. Nie wolno gwałtownie schładzać zimną wodą naczynia, które było bardzo nagrzane/rozgrzane. Pozwolić, by stygło stopniowo.

Wskazówki po użyciu

- Nie można zdjąć pokrywki:** ponownie rozgrzać naczynie do momentu aż będzie można zdjąć pokrywkę.
- Usuwanie naklejek:** pozostałości kleju usunąć za pomocą płatk kosmetycznego oraz spirytusu lub acetonu.
- Mycie naczyń ze stali nierdzewnej:** umyć w zmywarce lub metodą tradycyjną – wodą z detergentem.
- Używanie ostrych/ściernych ścierek do zmywania:** ten rodzaj ścierek rysuje powierzchnię naczynia. Czyścić naczynie zgodnie z kierunkiem szczotkowania, nigdy w kierunku przeciwnym. Do czyszczenia nie wolno używać stalowych zmywaków.
- Rodzaje detergentów, których nie należy stosować:** nie wolno używać środków czyszczących z wybielaczem ani środków zawierających chlor (Cl).
- Przypalone potrawy:** nalać wody z detergentem, odstawić do namoczenia na kilka minut, następnie dokładnie umyć.
- Plamy z jedzenia:** nalać wody z sodą, podgrzewać przez kilka minut, następnie dokładnie umyć.
- Osad z wapnia (białe plamy):** nalać wody z octem, podgrzewać przez kilka minut, następnie dokładnie umyć.
- Plamy powstałe na skutek nadmiernego rozgrzania naczynia (przebarwienia):** można je usunąć za pomocą specjalnego środka do pielęgnacji powierzchni chromowanych.

Gwarancja

Udziela się 2-letniej gwarancji na naczynia do gotowania oraz szczególnej 25-letniej gwarancji na termiczną podstawę, tj. na wady fabryczne, w normalnych warunkach użytkowania, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Niniejsza gwarancja nie obejmuje jakichkolwiek uszkodzeń powstałych na skutek niedbałego lub niewłaściwego użytkowania lub wypadku. Gwarancja jest ważna wyłącznie z dowodem zakupu.

Deklaracja zgodności

Dla właściwych celów oświadczamy, że niniejsze produkty spełniają warunki rozporządzenia UE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 roku w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wyprodukowano w Portugalii



Teka Polska Sp. z o.o.

ul. Żwirki i Wigury 14
02-092 Warszawa
Telefon: 22 245 68 68
www.teka.com