

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите с чайника все этикетки, наклейки и ярлыки, тщательно вымойте его в горячей воде с использованием моющего средства, хорошо ополосните и вытрите насухо.

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.
- Не нагревайте пустой чайник и не давайте воде полностью выкипеть.
- Не переполняйте чайник водой. Это может привести к ожогам. Уровень воды внутри чайника всегда должен быть не выше основания носика.
- В процессе приготовления ручки посуды могут сильно нагреться – используйте кухонные прихватки и рукавицы. Остерегайтесь пара, выходящего из нагретой посуды. Соблюдайте осторожность при переноске посуды с горячими продуктами. Не касайтесь нагретых частей посуды незащищенными частями тела.
- После закипания воды отключите подогрев и дайте чайнику постоять 15 секунд, прежде чем открывать носик или крышку. Всегда направляйте носик от себя, когда кипятите воду или открываете носик.
- Не полагайтесь на свисток в качестве напоминания о том, что вы оставили чайник без присмотра. В некоторых случаях свисток может не сработать.
- Не заполняйте нагретую посуду холодной водой и не погружайте ее в холодную воду.
- Всегда применяйте только рекомендуемые источники тепла. Вы можете использовать нержавеющую посуду NÁDOBA с любыми видами варочных плит: газовыми, электрическими, стеклокерамическими, галогенными и индукционными. Посуду с металлическими ручками допускается использовать в духовых шкафах. Посуду с бакелитовыми и силиконовыми ручками не допускается использовать в духовых шкафах при температуре выше 175 °C. Посуда из нержавеющей стали не предназначена для микроволновых печей.
- Избегайте повреждения посуды острыми предметами.

УХОД

- Не используйте для чистки посуды металлические мочалки и щетки, абразивные и агрессивные моющие средства. Допускается мыть посуду в посудомоечной машине, кроме посуды с внешним цветным декоративным покрытием.
- Сразу после мытья посуду следует вытереть насухо.
- Из-за некоторых продуктов, соли, уксуса, а также из-за минералов, содержащихся в питьевой воде, внутри чайника могут появиться белые или серые пятна. Их легко устранить небольшим количеством уксуса или сока лимона. Данные пятна нисколько не снижают функциональность или гигиеничность посуды, не являются браком и не могут стать причиной претензий к производителю.
- При перегревании посуды на ее поверхности может появиться фиолетовая, коричневая или радужная окраска. Также на внутренней поверхности чайников может быть замечен небольшой шов. Это не является браком, не снижает функциональность или гигиеничность посуды и не может являться причиной претензий к производителю.

ГАРАНТИЯ

- На чайники из нержавеющей стали NÁDOBA предоставляется гарантия 5 лет с момента покупки.
- 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.