

KEZELÉSI ÉS HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Az EMA-LION Kft-ben a termékek minden darabos minőségellenőrzéssel, az európai uniós előírások figyelembevételével készülnek.

Ahhoz, hogy az edényeket hosszú időn keresztül biztonságosan tudja használni, kérjük, vegye figyelembe következőket:

Használat előtt távolítsa el a címkéket, az edényt és fedőt mosogassa el forró mosogatószeres vízben, öblítse le és szárítsa meg.

Az edényt soha ne tegye üresen bekapcsolt főzőlapra.

Az edényt mindig lassan melegítse fel, ne használjon gyorshevítési (BOOSTER) funkciót, mérsékelt hőfokon használja, és ne hagyja szárazra forni.

Az edényt ne hevítse 260°C-nál magasabb hőmérsékletre!

Az edény átmérőhöz illeszkedő főzőfelületen, az edényt a főzőfelület közepére helyezze, a helyi túlmelegedési problémák elkerüléséhez!

Műanyag fogantyúval szerelt edényt vagy fedőt soha ne helyezzen forró sütőbe!

A műanyag alkatrészeket nem érheti közvetlen láng vagy hőforrás!

Az edény mikrohullámú sütőben nem használható!

A forró edény, illetve tartalma súlyos égési sérülést, tüzet okozhat.

Felügyelet nélkül ne hagyja az edényt a bekapcsolt főzőlapon, sütőben!

Fokozottan ügyeljen a gyermekekre, a sütés-főzés közben!

A gyermekeket tartsa távol a forró edényektől!

Az edények fogantyúi felhevülhetnek, használjon hővédő konyhakesztyűt a megfogásnál!

A termékek könnyen tisztíthatók.

A vízkő eltávolításához használt szereket csak a szükséges minimális ideig használja, majd öblítse le.

A hosszú élettartam eléréséhez kerülje savas tisztítószeres használatát, savas élelmiszert ne tároljon az edényben.

Tisztításakor ne használjon fehérítő szert, súrolópárnát vagy súrolószert.

Sütés közben csak fa vagy műanyag eszközöket használjon.

Erős ütések hatására az üvegszerű tűzzománc bevonat lepattanhat, figyelmesen bányon a zománc termékekkel.

A forró edényt soha ne tegye hideg vízbe, hűtőszekrénybe, mert a tűzzománc elpattanhat.

Sérült edényt ne használjon!

Üveg-kerámia vagy indukciós főzőlap használata esetén ez edény és a főzőlap közé kerülő idegen anyag (pl.:cukor, liszt, zsír, víz) az edény és a főzőlap károsodását okozhatja.






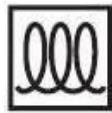



Mindig győződjön meg felhevítés előtt az edény talprészének és a főzőlap felületének tisztaságáról!

Teflonozott edényeknél az optimális tapadásmentesség megőrzése érdekében használat előtt olajozza a belső felületet sütőolajjal.

Az energiatakarékosság érdekében lehetőleg fedővel használja az edényeket.

Az edények címkéjén vagy a talprészén piktogramok jelzik, hogy az edény milyen tűzhelyen használható, kérjük vegye figyelembe a jelzéseket, csak a jelzett eszközzel használja a terméket.

A piktogramok jelentése a következő:

	Sütőben használható (mikrohullámú sütő kivételével)		Kerámia főzőlapon használható		Melegen tartó lapon használható
	Gázégőn használható		Mosogatógépben mosogatható		Indukciós főzőlapon használható
	Elektromos főzőlapon használható		Radiális főzőlapon használható		Halogén főzőlapon használható

További felvilágosítást az alábbi elérhetőségeken kaphat:



EMA-LION
Bonyhádi Zománcáru Kft.
Bonyhád, Perczel Mór utca 84.
kozpont@emalion.hu
+36-74-500 400



A kezelési utasítást megtalálja <https://emalion.hu/kezelesi-utmutato/> weblapon is.