

Patelnia aluminiowa/stalowa z powłoką teflonową

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi. Zdjęcia, rysunki oraz opisy urządzeń mają charakter poglądowy.

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.

Nieprzestrzeżenie tej instrukcji może spowodować zagrożenie zdrowia lub życia.

UWAGA: Rączka patelni może się nagrzewać podczas pracy. Zaleca się używanie rękawic ochronnych (termoizolacyjnych) w celu zabezpieczenia przed poparzeniem.

2. BUDOWA

2.1. Przeznaczenie urządzenia

Patelnia przeznaczona jest do przygotowywania i podgrzewania posiłków sosów itp.

2.2. Opis urządzenia

Patelnia została zaprojektowana do użytku profesjonalnego jak i domowego.

Wykonana została z aluminium/stali z powłoką teflonową o wysokiej jakości.

2.3. Budowa patelni



1 - Teflonowana powierzchnia robocza

2 - Rączka

3 - Aluminiowa/stalowa misa

3. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Do przewracania i/lub mieszania żywności należy używać tylko i wyłącznie przyborów przystosowanych do powierzchni teflonowych (łopatki teflonowe, łopatki drewniane itp.).

Patelnie należy rozgrzewać tylko gdy na jej powierzchni znajduje się olej lub inny tłuszcz.

Zanurzenie gorącej patelni w wodzie może spowodować uszkodzenie powierzchni roboczej. Uszkodzenia takie nie podlegają gwarancji.

UWAGA: Nie używać w piekarnikach.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem patelni należy odczekać aż osiągnie ona temperaturę pokojową.

Do czyszczenia należy używać miękkich gąbek lub ściereczek nasączonych płynem do mycia naczyń.

Nie należy stosować ściernych ani żrących środków czystości oraz szorstkich gąbek np.: „druciaków” gdyż uszkadzają one powierzchnię teflonową patelni. Uszkodzenia takie nie podlegają gwarancji.