

GALAXY

Instruction manual
Руководство по эксплуатации



Сковорода-гриль

GL9852

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за оказанное доверие и уверены, что Вы останетесь довольны покупкой. Продукция «GALAXY» разработана для того, чтобы создать атмосферу комфорта и уюта в Вашем доме.

Перед использованием изделия мы настоятельно рекомендуем Вам внимательно ознакомиться со всеми пунктами настоящего руководства по эксплуатации.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Безопасная и стабильная работа изделия гарантируется только при соблюдении следующих условий:

1. Не используйте изделия для тех целей, для которых они не предназначены.
2. Не допускайте падения изделий, при использовании держите их за ручки.
3. Не ставьте пустые изделия на включенную плиту. Это может привести к их повреждению.
4. Категорически запрещается использование изделий в микроволновой печи и на открытом огне (кроме газовых плит).
5. При использовании изделий на газовой плите отрегулируйте пламя таким образом, чтобы оно не касалось стенок изделий.
6. Не следует позволять детям контактировать с изделиями.
7. Не оставляйте изделия на включенной плите без присмотра.
8. Остерегайтесь пара, выходящего из отверстия для выхода пара. Для снятия крышки рекомендуем воспользоваться прихватками.
9. Не прикасайтесь к поверхностям изделий во время их нагрева и приготовления пищи, а так же пока изделия остаются горячими.
10. Не погружайте нагретые изделия в воду и не заполняйте их холодной водой сразу после приготовления пищи. Резкое изменение температуры может вызвать деформацию изделий. Также возможен выброс пара, образующегося при контакте горячих изделий с водой, что может вызвать ожоги.
11. Не используйте для чистки изделий абразивные средства и губки на металлической основе. Это может привести к повреждению покрытия.
12. Во избежание травм и ожогов регулярно проверяйте надежность и целостность крепления ручек.
13. Не перегревайте пустую посуду, готовьте при умеренной температуре.

ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не следует пользоваться изделиями в состоянии алкогольного или наркотического опьянения или в иных условиях, мешающих объективному восприятию действительности, и не следует доверять изделия людям в таком состоянии или в таких условиях!

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Извлеките изделия из коробки и удалите упаковочный материал, если он имеется. Наполните их горячей водой с небольшим количеством моющего средства. Тщательно промойте изделия в течение 2-3 минут. Слейте мыльную воду, залейте в изделия чистую воду и снова тщательно вымойте их губкой или тканью. Слейте воду и насухо протрите изделия полотенцем. После этого изделия готовы к использованию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Изделия пригодны для использования на газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных плитах. Перед первым нагревом сковороды с керамическим покрытием необходимо смазать внутреннюю поверхность посуды небольшим количеством растительного масла с помощью бумажного полотенца или мягкой тряпочки. Это поможет закалить поверхность посуды и улучшить антипригарные свойства керамического покрытия. Поместите в изделия необходимые продукты и/или жидкости и поставьте их на плиту.

ВНИМАНИЕ! Изделия предназначены только для приготовления и подогрева пищи.

ХРАНЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Хранить изделия нужно в сухом месте, недоступном для детей и животных.
2. Рекомендуется мытье вручную с применением жидких моющих средств и мягких губок, что способствует сохранению функциональных и эстетических свойств изделия.
3. Не используйте чистящие порошки и/или металлические мочалки.
4. Для увеличения срока службы посуды используйте только силиконовые, нейлоновые, бамбуковые или деревянные лопатки, которые не повредят покрытие. Не рекомендуется резать продукты в сковородах с керамическим покрытием.
5. В случае, если на поверхности сковороды остались частички пригоревшей пищи, которые не удается удалить при помощи мягких губок, заполните сковороду водой и оставьте ее на некоторое время на слабом огне. Затем удалите остатки пищи деревянной лопаткой.
6. Во избежание повреждений керамического покрытия не помещайте в сковороду другие виды посуды.
7. Для приготовления пищи рекомендуется готовить на слабом или среднем огне. Постепенно разогревайте сковороду до нужной температуры, если необходимо готовить на сильном (максимальном) огне.

www.galaxy-tecs.ru