

ИНСТРУКЦИЯ

ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОСУДЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

(рекомендации по использованию и уходу для линии посуды «LEON»)

1. Перед первым использованием посуды снимите с нее все этикетки. Тщательно вымойте посуду в теплой воде, используя мягкую губку и обычное жидкое моющее средство, сполосните и вытрите насухо.
2. Для сохранения внешнего вида посуды не используйте для мытья посуды агрессивные и абразивные моющие средства, металлические мочалки и щетки, которые могут поцарапать ее полировку. Не используйте для мытья посуды средства, в состав которых входит аммиак и хлор. После мытья всегда вытирайте посуду насухо – это придаст ей блеск.
3. Вы можете мыть посуду в посудомоечной машине, но сильно загрязненную посуду необходимо предварительно замочить в воде или слабом растворе моющего средства.
4. Избегайте чрезмерного нагрева посуды. Во избежание пригорания, приготовление пищи рекомендуется производить при средних режимах нагрева. Пригорание продуктов не является дефектом изделия, т.к. может быть связано только с неправильным выбором режима нагрева плиты.
5. В случае пригорания пищи налейте в посуду небольшое количество воды, доведите до кипения, дайте постоять 30 минут и промойте обычным способом.
6. Не забудьте, что у Вашей посуды термоаккумулирующее дно, которое сохраняет тепло и распределяет его равномерно, поэтому нагрев посуды можно прекратить за 5-10 минут до окончания приготовления.
7. Не подвергайте посуду из нержавеющей стали и стеклянные крышки резким перепадам температур, всегда позволяйте ей остыть самостоятельно.
8. Никогда не нагревайте пустую посуду, иначе на ней могут появиться радужные пятна и разводы.
9. Выбирайте диаметр конфорки, наиболее соответствующий диаметру дна посуды. Если у Вас газовая плита, следите за тем, чтобы пламя не касалось стенок посуды для исключения перегрева боковых ручек.
10. Всегда поднимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели.
11. При длительном интенсивном нагревании ручки могут нагреваться. Пользуйтесь прихватками и рукавицами.
- 12. Не используйте стеклянную крышку при приготовлении пищи в духовом шкафу.**
13. Не заполняйте посуду более чем на $\frac{3}{4}$ от общего объема – это позволит избежать переливания жидкости через край в процессе готовки и сохранит чистоту Вашей плиты.
14. **В процессе приготовления пищи соль, уксус, специи или другие заправки добавляйте только в кипящую жидкость, помешивая**, чтобы заправки быстро растворились, не вызвав появление мелких белых или темных крапинок на внутренней поверхности посуды. Если внутри посуды крапинки появились, попробуйте удалить их небольшим количеством лимонного сока или 4,5% -ым раствором уксуса. В любом случае, пятна и крапинки на внутренней и внешней поверхностях, а также на дне посуды, возникшие в процессе эксплуатации не снижают функциональность и гигиеничность посуды и не являются браком.
15. Посуда из нержавеющей стали не предназначена для использования в микроволновой печи.
16. Оберегайте посуду от ударов и грубого механического воздействия.
Видимые места точечной сварки – результат качественного исполнения соответствующего технологического процесса, являются неотъемлемыми для всей посуды из нержавеющей стали при данном методе крепления ручек.

Гарантийный срок эксплуатации – 24 месяца со дня продажи через розничную сеть при соблюдении настоящей инструкции по эксплуатации.

Гарантия не распространяется:

- на повреждения, возникшие из-за ударов, падений, перегрева и неправильного использования;

- **на естественные изменения внешних свойств изделия, возникших в процессе эксплуатации (естественное изменение цвета металла; пятна, точки извести, возникающие в результате использования жесткой воды и прочее).**