

Garantie-Pass

und

Behandlungsempfehlung



turk

Made in Germany

használati útmutató TURK vas serpenyőkhöz



TURK vas serpenyő használati útmutató

Használat előtti teendők

A korrózió védelmet el kell tüntetni, ezért, meleg vízzel, mosószerrel mossa el alaposan a serpenyőt. Törölje szárazra egy papírtörülőkendővel, vagy konyharuhával.

Figyelem! Fontos biztonsági utasítások:

- *Ne használjon nagyobb lángot, vagy főzőfelületet, mint a serpenyő alja! A fogantyú felforrósodhat! Égés veszély alakulhat ki! Legyen óvatos!*
- *Ne hevítse túl a vas serpenyőt, mert az anyag deformálódhat (főképp a könnyű, acél modellek esetén!) Ne használjon BOOST funkciót!*
- *Az edényt ne csúsztassa a főzőfelületen mert karcolást okozhat rajta. Emelje fel, úgy mozgassa benne az ételt ha szükséges, vagy használjon segédeszközt!*
- *Gyermekeket ne engedjen a forró serpenyő közelébe, mert megégetheti magát!*
- *Füst keletkezésekor azonnal kapcsolja le a hőforrást!*
- *Soha ne hagyja a főzött ételt magára! Az olaj begyulladhat, a víz elpárologhat, az ételek leéghetnek, az edény túlforrósodhat, a gyermekek veszélybe kerülhetnek!*

Figyelem!

Egy erős barnítás az ételen káros lehet! Legfőképp a keményítőt tartalmazóknál, mint pl. a burgonya. Egészségi károsodást szenvedhet az akrilamid miatt!

A serpenyő első használat előtti kiégetése:

Töltsön bőven olajat a serpenyőbe, tegyen hozzá 1 evőkanál sót, és hámozzon bele krumpli héjat, esetleg krumpli karikákat is. Hevítse fel lassan, fokozatosan süssse, míg az olaj füstölni kezd, a krumpli megfeketedik, és a serpenyő alja szép sötét kezd lenni.

Vegye le a serpenyőt a tűzről és hagyja kihűlni. Az benne lévő égett masszát öntse ki, és törölje el a serpenyőt egy papírtörülőkendővel. (ha szükséges tiszta, mosogatószer mentes vízzel elmoshatja, de azonnal törölje szárazra).

Minél többször használja majd a serpenyőt, annál jobb lesz a főzési eredmény. A serpenyő lassan el fog feketedni a használat során, és élményteli természetesen tapadásmentességet fog biztosítani.

Ez a serpenyő nem rendelkezik tapadásmentes bevonattal, így ellenáll a karcolásnak, vágásnak...

Sütés

A serpenyőt kevés zsiradékkal forrósítsa fel, helyezze bele az ételt, és miután az egyik fele megsült, fordítsa meg. Hosszab sütést igénylő ételek esetén redukálja az első pirítás után a hőforrást.

Használat utáni tisztítás

1.

Távolítsa el az ételmaradékot. (Amennyiben az nem makacs, egyszerűen kaparja fel. Erős leégés esetén kis vizet tegyen a még forró serpenyőbe, ami felforr, és szinte magától elválik majd a lerakódás.) Ezután öblítse el vegyszermentes vízzel, és azonnal törölje szárazra, hogy a rozsdát távol tartsuk.

2.

Csepegtessen kis olajat a serpenyőbe és törölje ki vele egy papírtörülővel. Elrakhatja, száraz helyen tárolja.

3.

Időszakos tisztítás: Amennyiben szeretné időszakosan megtisztítani alaposan a serpenyőjét, tengeri sót tegyen bele, hevítse fel kb. 1-2 percre és alaposan dörzsölje át vele. Ez minden lerakódást el fog távolítani.

Figyelem!

Soha ne áztassa a serpenyőt. A víz, vagyis általa a rozsdá tönkre teheti. Vízzel a lehető legrövidebb ideig érintkezzen a serpenyő. Ha betartja az utasításokat, évtizediig használhatja a terméket!

Ne rakja mosogatógépbe!

Normál szivaccsal mossa el, mosogatószer nélkül!

A savképző élelmiszerek, mint pl. citrom, paradicsom stb. hatással lehetnek a kialakult tapadásmentes bevonatra. Ekkor egyszerűen égesse ki újra a serpenyőt, ha kárt tesznek benne az élelmiszerek.

Bővebb információért, tanácsokért, praktikákért, receptekért keresse weboldalunkat, vagy kövesse facebook oldalunkat:

www.vasserpenyo.hu

www.facebook.com/vasserpenyo

Forgalmazói adatok:

termék megnevezése: Albert Turk GmbH & Co. KG

termék származási helye: Németország

engedélyezett hőforrások: minden hőforráson használható

importálja és forgalmazza: Metector Kft.

iroda: 9400 Sopron, Baross u. 24/A (nem szaküzlet!)

weboldal: www.vasserpenyo.hu

e-mail: info@vasserpenyo.hu

tel: +36/30-4397649

tel 2: +36/30-99-786 935

Jótállási jegy de TURK vas serpenyőkhöz

termék megnevezése	TURK vas serpenyő
gyártó neve és címe	Albert Turk GmbH & Co. KG Németország
importáló neve és címe:	Metector Kft. 9400 Sopron, Baross út 24/A www.vasserpenny.hu
vásárlás időpontja	
jótállás időtartama	2 év
----- forgalmazó aláírása	p.h.

Tájékoztató a fogyasztót megillető jótállási jogokról

A jótállás általános időtartama 2 (kettő) év. A jótállási határidő a termék fogyasztó részére történő átadása napjával kezdődik.

Nem tartozik jótállási kötelezettség körébe az a hiba, aminek oka a termék fogyasztó részére való átadását követően lépett fel, így például, ha a hibát az alábbiak okozták:

- szakszerűtlen használat
- rendeltetésellenes használat, a használati-kezelési útmutatóban foglaltak figyelmen kívül hagyása
- helytelen tárolás, vagy kezelés;
- rongálás,
- elemi kár, természeti csapás
- rozsdá keletkezés esetén

Amennyiben a hiba jótállási kötelezettség körébe tartozik, úgy a fogyasztó

- elsősorban – választása szerint – kicserélést követelhet, kivéve, ha az általa választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a forgalmazónak a másik lehetséges jótállási igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne.
- ha sem kijavításra, sem kicserélésre nincs joga, vagy ha a forgalmazó a kijavítást, illetve a kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezettségének megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül nem tud eleget tenni, a fogyasztó – választása szerint – megfelelő árleszállítást igényelhet vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

Amennyiben a fogyasztó a vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt a termék meghibásodása miatt, úgy a forgalmazó ezt nem utasíthatja el aránytalan többletköltségre hivatkozva, hanem köteles a terméket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetészerű használatot akadályozza.

A kijavítást vagy kicserélést – a termék tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel – megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül kell elvégezni.

A forgalmazónak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze.

Nem számít bele a jótállási időbe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetésszerűen használni. A jótállási idő a terméknek vagy jelentősebb részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik.

A jótállási kötelezettség teljesítésével és a szerződészerű állapot megteremtésével kapcsolatos költségek – ideértve különösen az anyag-, munka- és továbbítási költségeket – a forgalmazót terhelik.

A jótállás nem érinti a fogyasztó törvényen alapuló – így különösen szavatossági, illetve kártérítési – jogainak érvényesítését.

A jótállási igény a jótállási jeggyel és számlával vagy blokkal érvényesíthető. Jótállási jegy hiányában, ha a fogyasztó jótállási igényt kíván érvényesíteni fogyasztói szerződés megkötését bizonyítottan kell tekinteni, ha a fogyasztó bemutatja az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot.

A fogyasztó jótállási igényét a forgalmazónál érvényesítheti.

A forgalmazó a minőségi kifogás bejelentésekor a fogyasztói szerződés keretében érvényesített szavatossági és jótállási igények intézéséről szóló 49/2003. (VII. 30.) GKM rendelet (a továbbiakban: GKM rendelet) 3. §-a szerint köteles – az ott meghatározott tartalommal – jegyzőkönyvet felvenni és annak másolatát a fogyasztó részére átadni. A forgalmazó, illetve a szerviz a termék javításra való átvételekor a GKM rendelet 5. §-a szerinti elismervény átadására köteles.