Garantijas laiks ekspluatācijai – 24 mēneši no pārdošanas datuma un ievērojot lietošanas un uzglabāšanas instrukciju.

<u>Čuguna trauku lietošanas un uzglabāšanas instrukcija</u>

Čuguna kazans uzņem lielu karstuma daudzumu un attiecīgi to ilgu laika posmu notur, pateicoties biezajām trauka sienām. Būtiski, ka izstrādājumi no čuguna ir nekaitīgi cilvēku organismam. Čuguna trauki ir ilgmūžīgi, nebaidās no pārdegšanas, mehāniskiem bojājumiem, nepakļaujas deformācijai.

1. Kazana sagatavošana lietošanai

Pirms pirmās lietošanas reizes kazanu vajag norūdīt, liekot uz uguns un kārtīgi izdedzinot industriālo eļļu. Kamēr kazans ir silts, iztīrīt ar sausu salveti un ievērojot drošību iesmērēt ar plānu kārtiņu augu eļļas. Augstākminēto procesu laikā jānodrošina laba telpas ventilācija, vai arī procesi jāveic ārtelpās. Trauks ir gatavs lietošanai!

2. Ekspluatācija

Pēc kazana lietošanas trauku iztīriet ar birsti (tikai ne metālisku) un izmazgājiet ar karstu ūdeni. Kazanu nosusiniet un uzklājiet plānu kārtu ar augu eļļu. Lai kazans labāk kalpotu, pirmās 5-6 gatavošanas reizes izvēlēties produktus ar augstu tauku saturu. Pēc katras lietošanas reizes kazana lietošana ekspluatācijā kļūst labāka, ja tiek ievēroti iepriekš minētie punkti.

3. Jāievēro

- Čuguns- materiāls, kas viegli pakļaujas korozijai, tāpēc ir jāievēro sekojošie noteikumi:
- Neatstājiet ēdienu traukā glabāšanai;
- Nav ieteicams traukā gatavot skābus ēdienus;
- Nedrīkst kazanu mazgāt trauku mazgājamā mašīnā;
- Nepieļaujiet trauka mazgāšanu ar asiem abrazīviem materiāliem;
- Nemērcējiet trauku ūdenī ilgu laika posmu un nepieļaujiet ūdenim ilgi atrasties uz trauka virsmas;
- Trauku glabājiet sausā vietā ar noņemtu vāku;
- Nedrīkst pakļaut trauku triecieniem un uzkarsētam traukam liet virsū aukstu ūdeni;

- Uz trauka radušies rūsas plankumi ir no nepareizas ekspluatācijas un uz garantiju neattiecas.

4. Papildus informācija

Rūsas traipi uz trauka nav defekts. Tās ir sekas nepareizai trauka lietošanai. Ja tomēr rūsa ir izveidojusies, varam ieteikt darīt sekojošas lietas tās novēršanai:

1. Lai atbrīvotu trauku no rūsas traipiem ir iespēja to noberzt ar metālisku birsti (metālisku švammi).
2. Izkarsēt trauku līdz 200 C temperatūrai, lai poras atbrīvojas no ēdiena paliekām.
3. Ļaut traukam atdzist līdz 100-150 C.
4. Uzliet augu eļļu un izkaisīt ar lielu rupjās sāls daudzumu.
5. Ar tīru lupatiņu izberzt eļļas un sāls maisījumu pa visu trauka virsmu, saglabājot drošības pasākumus un piesardzību no apdegumiem.
6. Ja eļļas-sāls maisījums mainīja krāsu, atkārtojiet 4. un 5. punkta darbības.

Čuguna rūsēšana nav defekts vai rūpnīcas brāķis, bet gan rūsēšana ir nepareizas virtuves trauku lietošana.