



# TEHNIČKO UPUTSTVO ZA TALANDARU



## BOJLERI

5 - 500 litara  
inox i emajl  
solarni i električni  
vertikalni i horizontalni



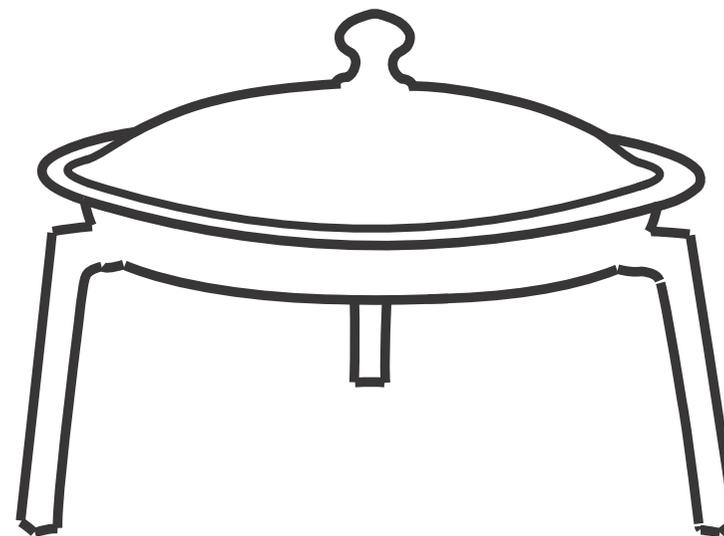
## DIMNJACI

inox cevi  
proizvodnja i ugradnja  
sanacija postojećih dimnjaka

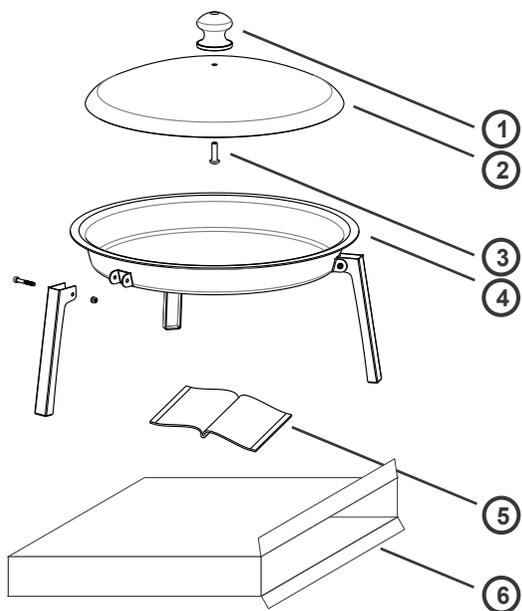


## POSUDE

ekspanzione  
hidroforске  
posude za vino i rakiju



## Sadržaj pakovanja



Slika 1

Specifikacija pakovanja:

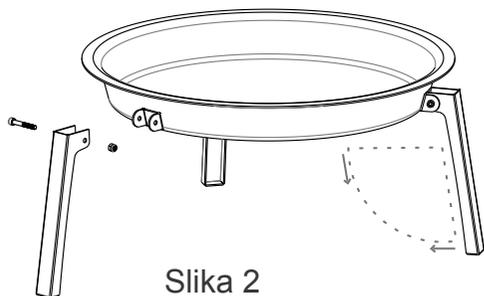
1. Ručka poklopca
2. Poklopac posude
3. Vijak
4. Posuda - donji deo sa nožicama
5. Tehničko uputstvo
6. Kutija

Tehničke karakteristike	
Materijal	čelik, emajliran na 840°C
Debljina lima	2,4 mm
Prečnik	565 mm
Visina	400 mm
Visina nožica	240 mm
Bruto težina	13 kg

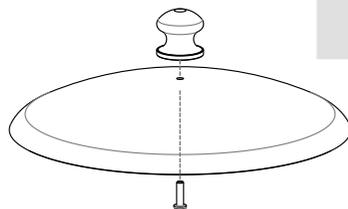
## Montaža ručke poklopca i priprema posude za upotrebu

Nakon otpakivanja posude, nožice posude rasklopiti i postaviti u položaj za upotrebu. Nožice su fabrički namontirane i sklopljene, zbog pakovanja i transporta. Nožice se mogu demontirati, u slučaju čišćenja posude i sl. (Slika 2)

Montažu ručke poklopca posude izvršiti prema priloženoj slici (Slika 3). Vijak (3) priviti na predviđeno mesto na poklopcu, dok istovremeno ručku poklopca pridržavate sa suprotne strane. Ručka i vijak se isporučuju zajedno sa posudom.



Slika 2



Slika 3

## Uputstvo za upotrebu

Zlatiborski pekač - Talandara predstavlja kvalitetno i dugoročno rešenje za pripremanje hrane u Vašem dvorištu, bašti, na izletu...

Posuda je izrađena od kvalitetnog čelika, koji je emajliran savremenim tehnološkim postupkom na 840°C. Kvalitet materijala i razvoj savremene tehnologije, doveli su do toga da je emajlirano posuđe postalo stvar svakodnevnice i da je dominantno u našim domovima.

Posuda izuzetno dobro prenosi toplotu, pa stoga štedi gorivo (energiju) u samom procesu pripremanja hrane. Posebnu pogodnost pruža i prilikom pripremanja zdrave hrane. Posuđe neće izazvati alergijske reakcije, jer je emajl za izradu ovih posuda ispitan u akreditovanim laboratorijama. Proizvođač emajla daje svoju garanciju, što garantuje njegovu zdravstvenu ispravnost.

Pekač je pogodan za pripremanje hrane na čvrsto gorivo (drva) i plin. Plamen treba da se podesi u okviru prečnika dna posude, za najbolje iskorišćenje izvora toplote. Time se produžava i vek trajanja posude, a pripremanje hrane je brže i efikasnije.

Velika tvrdoća materijala omogućava upotrebu svih vrsta pribora za pripremanje hrane.

## Mere bezbednosti

Mesto skladištenja i upotrebe posude mora biti bezbedno po ljude, životinje i imovinu korisnika.

Prilikom upotrebe gorionika i plinske boce, obavezno pročitajte odgovarajuća uputstva i mere za bezbednu upotrebu.

Kada koristite posudu, nikako nemojte dozvoliti da Vaši delovi tela dođu u direktan kontakt sa posudom niti bilo kojim njenim delom, jer može doći do pojave opekotina na koži. Preporuka je da se koriste zaštitne rukavice. Za rukovanje poklopcem, obavezno koristite ručku, koja je za to predviđena i na koju se toplota ne prenosi u celosti sa samog poklopca.

## Uputstvo za pravilno održavanje

Pravilno održavanje emajliranog posuđa produžava vek trajanja, samim tim kvalitet i ispravnost pripremljene hrane. Nije preporučljivo zagrevati praznu posudu, jer može doći do trajnog oštećenja emajliranog sloja, pa takva posuda ne bi bila za upotrebu.

Neposredno pre prve upotrebe, pekač oprati toplom vodom i deterdžentom za pranje posuđa; zatim isprati i osušiti.

Za održavanje posude se mogu koristiti sredstva sa abrazivnim materijalima. Ne preporučuje se čistiti emajlirano posuđe agresivnim hemikalijama (koncentrovanim rastvorima soli i kiselina).

Ako prilikom pripremanja hrane dođe do zagorevanja, najefikasnije je da se sadržaj u posudi prelije vodom. Sačekati da sadržaj omekša, pa ga zatim ukloniti. Tek tada, posudu oprati deterdžentom.

Za sve ostale informacije i dodatna uputstva obratite se korisničkom servisu Termorad Group doo.