



Instrukcja

Garnki nierdzewne

Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z treścią instrukcji. Zachowaj instrukcję i przechowuj ją w łatwo dostępnym miejscu. Zachowaj instrukcję dla innych potencjalnych użytkowników.

Uwagi ogólne:

1. Garnki nierdzewne służą do gotowania, duszenia, smażenia czy gotowania na parze.
2. Przed użyciem upewnij się, że wybrany model jest kompatybilny z Twoją kuchenką.
3. Przed pierwszym użyciem garnki należy dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, następnie wytrzeć do sucha.
4. Kolorowe (niebieskie, złoto-brązowe) plamy mogą pojawić się na powierzchni stali, co jest jej naturalną reakcją na przegrzanie.
5. Plamy, przebarwienia oraz zarysowania nie mają wpływu na użytkowanie naczyń kuchennych i smak przygotowanych potraw.
6. Ewentualny nalot wapienny na garnkach może powstać w wyniku gotowania w twardej wodzie. Podobny nalot może powodować duża ilość soli dodana do potrawy lub sole mineralne zawarte w niektórych produktach żywnościowych.
7. Bezpośrednio po użyciu należy usunąć resztki jedzenia, zwłaszcza produktów takich jak cytryny, ocet, sól, itp. Pozostawione przez dłuższy czas mogą niekorzystnie wpłynąć na ich wygląd powodując przebarwienia.
8. Sól należy dodawać tylko do gorącej wody. Zapobiegnie to powstawaniu białych nalotów.

Zasady bezpiecznego użytkowania:

1. Przy kuchenkach gazowych dbaj, aby płomień nie wystawał poza dno garnka.
2. W przypadku nadmiernego nagrzania się naczynia należy użyć rękawic kuchennych.
3. Pokrywki, podobnie jak uchwyty, mogą być bardzo gorące, zwłaszcza przy długotrwałym gotowaniu. Zawsze ostrożnie zdejmuj pokrywkę, używając rękawic lub specjalnych narzędzi.
4. Należy używać pokrywki w celu zabezpieczenia przed rozpryskującym się tłuszczem a także w celu zminimalizowania ryzyka poparzenia parą lub gorącą cieczą.
5. Osoby starsze mogą mieć trudności z podnoszeniem ciężkich garnków, dlatego warto wybierać lekkie modele z ergonomicznymi uchwytami, które są łatwe do chwycenia i nie nagrzewają się zbyt mocno.





6. W przypadku osób z ograniczoną siłą lub mobilnością, pomoc przy przenoszeniu gorących garnków jest zalecana. Należy także unikać ustawiania garnków w miejscach, gdzie mogą przypadkowo upaść lub przewrócić się.
7. Nie stawiaj gorącego naczynia bezpośrednio na blacie kuchennym ani innych powierzchniach, które nie są odporne na wysoką temperaturę.
8. Produkt powinien być użytkowany zgodnie z przeznaczeniem.
9. Moc kuchenki należy zredukować po doprowadzeniu potrawy do wrzenia, pozwoli to zaoszczędzić energię i wydłuży czas użytkowania naczyń.
10. Stosuj narzędzia kuchenne wykonane z silikonu lub drewna.
11. Zawsze chwytaj garnek za dwa uchwyty.
12. Regularnie sprawdzaj stan uchwytów i pokrywki. W razie potrzeby wymień uszkodzone elementy, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika.
13. Nie podgrzewaj garnka gdy jest pusty. Wszelkie tłuszcze lub wodę należy wlać do garnka przed rozgrzaniem.
14. Garnków nie wolno używać w mikrofali.
15. Produkt należy ustawiać na płaskiej, suchej i stabilnej powierzchni.
16. Naczynie oraz pokrywę chronić przed uderzeniami.
17. Przed każdym umyciem naczynie oraz pokrywę należy doprowadzić do temperatury pokojowej.
18. Zachowaj szczególną ostrożność, aby unikać kontaktu dzieci i zwierząt z gorącymi naczyniami.
19. Zawsze upewnij się, że uchwyty garnków są skierowane w stronę wnętrza kuchenki, aby dziecko nie mogło ich przypadkowo chwycić.
20. Nigdy nie zostawiaj garnków bez nadzoru – niezależnie od wieku i sprawności, zawsze nadzoruj gotowanie, aby uniknąć przegrzania, przypalenia lub rozlania gorącej cieczy.
21. Nie należy przesuwac garnka po powierzchni płyty ceramicznej lub indukcyjnej. Przesuwanie grozi zarysowaniem płyty.
22. W przypadku modeli z odpinaną rączką przy dłuższym gotowaniu na kuchence gazowej zaleca się jej odpięcie.
23. Przed użyciem garnka upewnij się, że rączka jest dobrze zamocowana, aby uniknąć przypadkowego odpięcia się podczas gotowania.
24. Podczas użytkowania patelni/garnka z powłoką nieprzywierającą należy używać drewnianych, plastikowych lub silikonowych przyborów kuchennych.
25. Patelnia/garnek z uszkodzoną powłoką nie powinna być używana.
26. Nie wolno kroić, dzielić potraw w naczyniach z nieprzywierającą powłoką.

Czyszczenie i przechowywanie:





1. Nie należy do czyszczenia używać ostrych detergentów, past i proszków (również z dodatkiem cytrusów oraz chloru), gdyż może to spowodować powstanie korozji. Nie zalecamy gruboziarnistych czyścików oraz szczotek, które mogą rysować powierzchnię stali.
2. Przechowuj garnki w suchym miejscu. Nie stawiaj ciężkich garnków na niestabilnych półkach.
3. Niewłaściwe przechowywanie może prowadzić do uszkodzenia garnków lub zwiększania ryzyka wypadków.
4. W przypadku pozostałości jedzenia, które przywarły do dna, należy napęlić naczynie niewielką ilością ciepłej wody z płynem i pozostawić do odmoczenia.
5. Po każdym myciu należy naczynie dokładnie osuszyć.
6. Należy unikać przechowywania naczyń bez odpowiedniego zabezpieczenia. Aby chronić je przed uszkodzeniami, zaleca się stosowanie filcowych podkładek lub ręcznika papierowego na dnie każdego naczynia. Niewłaściwy sposób przechowywania może prowadzić do zniszczenia produktu.
7. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
8. **Mycie w zmywarce:** Chociaż garnki ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce, należy unikać agresywnych detergentów, w tym soli. Wybieraj łagodne, ekologiczne żele czyszczące. Stosowanie soli do zmywarki i innych silnych detergentów może prowadzić do nieodwracalnych plam i przebarwień na powierzchni garnków, co znacznie pogarsza ich wygląd. Nieodpowiednie suszenie naczyń może prowadzić do osadzania się kamienia i wpływać na trwałość mocowań uchwytów, a wilgotne garnki mogą pozostawiać zacieki, które wymagają dodatkowego czyszczenia.
9. Uchwyty garnków z funkcją odpinania powinny być myte ręcznie, aby uniknąć uszkodzenia ich mechanizmu podczas mycia w zmywarce.

Dodatkowe informacje:

1. W razie zapalenia się tłuszczu użyj pokrywki, aby odciąć dopływ tlenu i zduśić płomień. Nigdy nie gaś wodą.

Przestrzeganie powyższych zaleceń pozwala zminimalizować ryzyko uszkodzenia ciała, awarii urządzenia oraz strat materialnych. Zaniedbanie tych wskazówek może prowadzić do poważnych konsekwencji zdrowotnych oraz materialnych. Dbaj o swoje bezpieczeństwo oraz swoich bliskich, stosując się do zaleceń dotyczących ostrożności.

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek nieprawidłowości niezwłocznie przerwij korzystanie z produktu. Jeśli doszło do obrażeń ciała, natychmiast skontaktuj się z placówką medyczną. Zgłoś problem producentowi lub sprzedawcy. Skontaktuj się z Biurem Obsługi Klienta firmy TADAR pod numerem telefonu: 61 8952300 lub wyślij e-mail na adres: tadar@tadar.pl. Możesz także poinformować sprzedawcę. Podaj numer partii lub numer seryjny produktu oraz szczegółowy opis problemu.





PRODUCENT: TADAR spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
Jasin | ul.Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz | tel.: +48 61 84 65 111
www.tadar.com.pl | tadar@tadar.pl

