

## Instrukcja

### Naczynie żeliwne emaliowane

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Naczynia żeliwne emaliowane przeznaczone są do gotowania, smażenia, pieczenia oraz duszenia potraw. Mogą być używane na wszystkich rodzajach kuchenek (gazowych, elektrycznych, indukcyjnych) oraz w piekarniku.

#### Zalecenia dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i konserwacji:

1. Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie etykiety. Naczynie należy myć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka myjącego.
2. Nie należy chłodzić gorącego naczynia zimną wodą. Może to spowodować pęknięcie emalii i uszkodzenie naczynia.
3. Należy używać pokrywki w celu zabezpieczenia przed rozpryskującym tłuszczem.
4. Nie kroić potraw bezpośrednio w naczyniu.
5. Prosimy nie stawiać gorącego naczynia bezpośrednio na powierzchniach wrażliwych na działanie ciepła. Naczynie odstawić na podkładce odpornej na wysokie temperatury.
6. Podczas gotowania naczynie może się nagrzać do bardzo wysokich temperatur, więc zawsze używaj rękawicy kuchennej lub uchwytu, aby uniknąć oparzeń.
7. Nie używaj naczyń do przechowywania jedzenia przez dłuższy czas.
8. Żeliwo należy przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu wolnym od wilgoci. Unikaj kontaktu z metalowymi przedmiotami, które mogą zarysować powierzchnię.
9. Tylko mycie ręczne. Nigdy nie wkładaj żeliwa emaliowanego do zmywarki. Zmywarki mogą uszkodzić zarówno powierzchnię emalii, jak i strukturalną integralność naczynia.
10. Po umyciu naczynie dokładnie osusz. Można to zrobić, wycierając ręcznikiem papierowym lub ściereczką.
11. Żeliwo jest materiałem ciężkim, ale bardzo kruchym w przypadku uderzeń. Uderzenia mogą prowadzić do odprysków emalii i uszkodzenia powierzchni.
12. Nie pozostawiaj pustego naczynia na ogniu – może to doprowadzić do przegrzania i uszkodzenia emalii. Przegrzanie naczynia może skutkować przebarwieniami powłoki. Przebarwienie nie wpływa na jakość i smak potraw.

13. Nie używaj metalowych narzędzi kuchennych, które mogą zarysować powierzchnię emaliowaną – stosuj drewno, silikon lub tworzywa sztuczne.
14. Trzymaj naczynie poza zasięgiem dzieci – szczególnie podczas gotowania i bezpośrednio po zakończeniu (naczynie długo pozostaje gorące).
15. Nigdy nie pozwalaj dzieciom samodzielnie używać naczyń bez nadzoru osoby dorosłej.
16. Nie należy przesuwać żeliwa po powierzchni płyty szklano-ceramicznej.
17. Jeśli użytkownik ma ograniczenia ruchowe lub problemy z równowagą – gotowanie powinno się odbywać tylko pod nadzorem.
18. Jeśli jedzenie przywarło do dna – namocz naczynie w ciepłej wodzie z dodatkiem sody oczyszczonej przez kilkanaście minut, a następnie delikatnie usuń pozostałości.
19. Nie używaj w kuchence mikrofalowej.
20. Nie podgrzewaj oleju do wysokich temperatur bez nadzoru – grozi to samozapłonem.
21. Jeśli zauważysz uszkodzenia emalii (pęknięcia, odpryski), zaprzestań używania naczyń – może to prowadzić do dalszych uszkodzeń lub niebezpiecznego kontaktu żeliwa z żywnością.
22. Jeśli naczynie ma odsłonięte elementy żeliwne(rant), warto delikatnie natłuścić je cienką warstwą oleju roślinnego, aby zapobiec powstawaniu rdzy.
23. Układanie naczyń: Jeśli przechowujesz naczynie jedno na drugim, zawsze użyj filcowej lub silikonowej przekładki, aby uniknąć zarysowania powierzchni emalii.
24. Pokrywka: Nie przechowuj naczyń z dokładnie zamkniętą pokrywką – może to prowadzić do zatrzymywania wilgoci i nieprzyjemnych zapachów. Najlepiej włożyć między pokrywkę a naczynie kawałek ręcznika papierowego.
25. Należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy brytfanny.
26. Maksymalna temperatura w piekarniku to 220 stopni Celsjusza.
27. Naczynie używać zgodnie z przeznaczeniem.
28. W przypadku poluzowania się uchwytu w pokrywce należy go odpowiednio dokręcić, aby zapewnić bezpieczne i prawidłowe użytkowanie.
29. Upewnij się, że naczynie jest zawsze stabilnie ustawione na powierzchni grzewczej.
30. Płonącego tłuszczu nigdy nie gasić wodą.
31. Naczynie należy nagrzewać etapami aż do uzyskania żądanej temperatury. Zbyt gwałtowny, wysoki płomień może doprowadzić do uszkodzenia emalii. Do gotowania wystarczy średni stopień mocy. Naczynia emaliowane są bardzo dobrym przewodnikiem ciepła, średnie temperatury są całkowicie wystarczające.

**Uwagi dodatkowe:**

1. Emalia naturalnie może mieć też minimalne odchylenia powierzchni, które wynikają z właściwości samego materiału, a także różnic w grubości powłoki. Powierzchnia emalii jest gładka i śliska, co ułatwia użytkowanie i czyszczenie.

2. W przypadku korzystania z naczynia żeliwnego, którego pokrywa została wyposażona w uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej, zalecane jest użytkowanie piekarnika w temperaturze nieprzekraczającej 220°C. Przekroczenie tej wartości może skutkować pojawieniem się przebarwień na powierzchni uchwyty. Przebarwienia cieplne powstają na skutek oddziaływania wysokich temperatur, podczas których dochodzi do zmian na powierzchni stali i tworzenia się warstw tlenków o zróżnicowanej barwie (np. żółte, niebieskie, fioletowe). Zjawisko to jest naturalną właściwością materiału i nie wpływa na jego funkcjonalność.

Przestrzeżenie 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](mailto:tadar@tadar.pl). Możesz także poinformować sprzedawcę. Podaj numer partii lub numer seryjny produktu oraz szczegółowy opis problemu.