



Instrukcja bezpieczeństwa i użytkowania garnka 2w1 MULE

Garnek przeznaczony jest do gotowania i przygotowywania potraw. Użytkować zgodnie z przeznaczeniem, nie używać pustego naczynia.

1. Zasady ogólne bezpieczeństwa

- Przed pierwszym użyciem umyj naczynie ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Zawsze nadzoruj pracę garnka podczas gotowania.
- Używaj ochronnych rękawic kuchennych – uchwyty mogą się nagrzewać.
- Nie przegrzewaj naczynia ani nie pozostawiaj pustego na polu grzewczym.
- Uszkodzone naczynia (z odpryskami emalii, pęknięciami lub innymi defektami) nie mogą być używane – grozi zranieniem lub skażeniem potrawy metalem.

2. Ochrona dzieci, osób starszych i z niepełnosprawnościami

- Użytkowanie przez dzieci, osoby starsze lub osoby z niepełnosprawnościami powinno odbywać się jedynie pod nadzorem kompetentnej osoby dorosłej.
- Produkt nie jest zabawką – nie pozwalaj dzieciom bawić się naczyniem.
- Ostrzeż osoby z ograniczeniami ruchowymi lub sensorycznymi, by zachowały szczególną ostrożność przy obsłudze – ryzyko poparzeń, skaleczeń lub obłania się gorącym płynem.

3. Zasady użytkowania i obsługi

- Nie używaj ostrych narzędzi do mieszania lub krojenia w garnku – uszkodzenie emalii zmniejsza bezpieczeństwo użytkowania.
- Nie przesuwaj garnka po powierzchni ceramicznej ani indukcyjnej – grozi to zarysowaniem płyty.
- Przed postawieniem na kuchence, upewnij się, że spód garnka oraz powierzchnia kuchenki są czyste i suche.
- Garnka nie należy myć w zmywarce. Do czyszczenia używać miękkiej gąbki i łagodnych detergentów.

4. Zasady dotyczące kuchenek indukcyjnych

- Garnki mogą być stosowane na płytach indukcyjnych, jeśli dno posiada odpowiednie właściwości ferromagnetyczne.
- Przed użyciem zawsze sprawdź oznaczenie producenta oraz zgodność z płytą indukcyjną.
- Nie przesuwaj garnka po płycie – unikniesz jej zarysowania lub pęknięcia.

5. Instrukcja postępowania w razie awarii lub uszkodzenia

- W przypadku uszkodzenia garnka (pęknięcie, odłamanie uchwyty, odprysk emalii), przestań używać produktu natychmiast.
- Produkt oddaj do naprawy lub zutylizuj zgodnie z zasadami opisanymi poniżej.

Garnki emaliowane, jeśli są używane poprawnie, nie powinny powodować uszkodzenia płyty indukcyjnej.

Jednak istnieje kilka czynników, które warto wziąć pod uwagę, aby uniknąć potencjalnych problemów:

1. Uszkodzona powłoka emaliowana:

Jeśli garnki emaliowane mają uszkodzoną lub pękniętą powłokę, ostre krawędzie mogą potencjalnie zarysować powierzchnię płyty indukcyjnej. Dlatego ważne jest, aby zawsze sprawdzać stan garnka przed użyciem.

2. Ciężar i siła uderzenia:

Jeśli garnek upadnie lub będzie przesuwany po płycie indukcyjnej z dużą siłą, może to spowodować zarysowania lub pęknięcia na płycie. Należy unikać przesuwania garnków po płycie, aby uniknąć takich uszkodzeń.

3. Niezgodność z wymaganiami płyty indukcyjnej:

Płyty indukcyjne wymagają garnków, które mają odpowiednią metalową powierzchnię do działania z polem magnetycznym. Większość garnków emaliowanych ma stalowy lub żeliwny rdzeń, który powinien działać z płytą indukcyjną, ale niektóre garnki mogą nie być kompatybilne. Zawsze sprawdź, czy garnek jest oznaczony jako odpowiedni do używania na płycie indukcyjnej.



4. Używanie w wysokich temperaturach:

Zbyt wysokie temperatury mogą prowadzić do uszkodzenia powłoki emaliowanej, co z kolei może sprawić, że garnek stanie się bardziej podatny na uszkodzenia, które mogą w efekcie wpłynąć na powierzchnię płyty indukcyjnej.

Przed użyciem – Zapoznaj się z instrukcją i przechowuj ją przez cały czas użytkowania. Jeśli przekazujesz produkt innej osobie, dołącz instrukcję.

Prawidłowe użytkowanie – Produkt stosuj wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

W razie problemów – W przypadku nieprawidłowości natychmiast zaprzestań użytkowania. W razie obrażeń skontaktuj się z lekarzem. Zgłoś problem producentowi lub sprzedawcy:

Telefon: 61 8952300

E-mail: tadar@tadar.pl

Podaj numer partii lub numer seryjny oraz opis problemu.

Ograniczenia – Produkt **nie nadaje się** do przechowywania substancji chemicznych ani materiałów nieżywnościowych.

Konserwacja – Używaj zgodnie z zaleceniami producenta i dbaj o regularną konserwację, aby wydłużyć jego żywotność.

Ostrzeżenie! – Folia i opakowanie **nie są zabawką**. Przechowuj je poza zasięgiem dzieci i osób niepełnosprawnych, aby uniknąć ryzyka uduszenia.

Angielski (EN)

The pot is intended for cooking and preparing dishes. Use as intended; do not use the vessel empty.

1. General safety rules

Before first use, wash the vessel with warm water and mild detergent.

Always supervise the pot during cooking.

Use protective kitchen gloves – handles may become hot.

Do not overheat the vessel or leave it empty on the heating surface.

Damaged vessels (with enamel chips, cracks, or other defects) must not be used – risk of injury or contamination of food with metal.

2. Protection of children, elderly, and persons with disabilities

Use by children, elderly persons, or persons with disabilities should only take place under the supervision of a competent adult.

The product is not a toy – do not allow children to play with the vessel.

Warn persons with motor or sensory impairments to exercise particular caution when handling – risk of burns, cuts, or spilling hot liquid.

3. Usage and handling rules

Do not use sharp tools for stirring or cutting in the pot – damage to enamel reduces safety.

Do not slide the pot over ceramic or induction surfaces – risk of scratching the hob.

Before placing on the stove, ensure the pot's bottom and the stove surface are clean and dry.

Do not wash the pot in a dishwasher. Use a soft sponge and mild detergents for cleaning.

4. Rules for induction cookers

Pots may be used on induction cooktops if the bottom has appropriate ferromagnetic properties.

Always check the manufacturer's marking and compatibility with the induction hob before use.

Do not slide the pot on the hob – avoid scratching or cracking the surface.

5. Instructions in case of failure or damage

If the pot is damaged (crack, broken handle, enamel chip), stop using the product immediately.

Return the product for repair or dispose of it according to the rules described below.

Enameled pots, if used properly, should not damage the induction hob. However, several factors should be considered to avoid potential problems:

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



1. Damaged enamel coating:
If enameled pots have a damaged or cracked coating, sharp edges may scratch the induction hob surface. Therefore, always check the pot's condition before use.
2. Weight and impact force:
If the pot falls or is dragged strongly on the induction hob, it may scratch or crack the surface. Avoid sliding pots on the hob to prevent such damage.
3. Non-compliance with induction hob requirements:
Induction hobs require pots with appropriate metal surfaces to work with the magnetic field. Most enameled pots have a steel or cast-iron core that should work with induction hobs, but some pots may not be compatible. Always verify that the pot is marked as suitable for induction cooking.
4. Use at high temperatures:
Excessive temperatures may damage the enamel coating, making the pot more susceptible to damage that could affect the hob's surface.

Before use – Read the instructions and keep them throughout the product's usage. If transferring the product to another person, include the instructions.

Proper use – Use the product only as intended.

In case of problems – Immediately stop use if any abnormalities occur. In case of injury, consult a doctor.

Report issues to the manufacturer or seller:

Phone: +48 61 8952300

E-mail: tadar@tadar.pl

Provide the batch number or serial number and describe the problem.

Limitations – The product is not suitable for storing chemical substances or non-food materials.

Maintenance – Use according to the manufacturer's recommendations and perform regular maintenance to prolong its lifespan.

Warning! – The foil and packaging are not toys. Keep them out of reach of children and persons with disabilities to avoid the risk of suffocation.

Niemiecki (DE)

Der Topf ist zum Kochen und Zubereiten von Speisen bestimmt. Verwenden Sie ihn entsprechend dem Verwendungszweck; benutzen Sie das Gefäß nicht leer.

1. Allgemeine Sicherheitsregeln

Vor dem ersten Gebrauch das Gefäß mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.

Den Topf während des Kochens stets beaufsichtigen.

Schutzhandschuhe verwenden – die Griffe können heiß werden.

Das Gefäß nicht überhitzen oder leer auf dem Kochfeld stehen lassen.

Beschädigte Gefäße (mit abgeplatzt Emaille, Rissen oder anderen Defekten) dürfen nicht verwendet werden – Gefahr von Verletzungen oder Verunreinigung der Speisen mit Metall.

2. Schutz von Kindern, älteren Menschen und Personen mit Behinderungen

Die Nutzung durch Kinder, ältere Menschen oder Personen mit Behinderungen sollte nur unter Aufsicht einer kompetenten erwachsenen Person erfolgen.

Das Produkt ist kein Spielzeug – Kinder dürfen nicht mit dem Gefäß spielen.

Personen mit Bewegungseinschränkungen oder sensorischen Beeinträchtigungen sind zu besonderer Vorsicht bei der Handhabung anzuhalten – Gefahr von Verbrennungen, Schnittverletzungen oder dem Verschütten heißer Flüssigkeiten.

3. Bedien- und Gebrauchsanleitung

Keine scharfen Werkzeuge zum Rühren oder Schneiden im Topf benutzen – eine Beschädigung des Emaille verringert die Sicherheit.

Den Topf nicht über keramische oder Induktionsflächen schieben – es besteht Kratzgefahr.

Vor dem Aufstellen auf dem Herd sicherstellen, dass der Topfboden und die Herdoberfläche sauber und

trocken sind.

Den Topf nicht im Geschirrspüler reinigen. Zur Reinigung weichen Schwamm und milde Waschmittel verwenden.

4. Regeln für Induktionsherde

Töpfe können auf Induktionskochfeldern verwendet werden, wenn der Boden geeignete ferromagnetische Eigenschaften besitzt.

Vor dem Gebrauch stets die Herstellerkennzeichnung und Kompatibilität mit dem Induktionskochfeld überprüfen.

Den Topf nicht über die Kochplatte schieben – so vermeiden Sie Kratzer und Risse.

5. Vorgehen bei Defekten oder Schäden

Bei Beschädigung des Topfes (Riss, abgebrochener Griff, Emailleabsplitterung) die Verwendung sofort einstellen.

Das Produkt zur Reparatur geben oder gemäß den unten beschriebenen Vorschriften entsorgen.

Emaille-Töpfe sollten bei bestimmungsgemäßer Verwendung die Induktionskochplatte nicht beschädigen.

Dennoch sind folgende Faktoren zu beachten, um mögliche Probleme zu vermeiden:

1. Beschädigte Emaillebeschichtung:
Sind Emailleschichten beschädigt oder gerissen, können scharfe Kanten die Kochfeldoberfläche zerkratzen. Daher vor Gebrauch Zustand des Topfes prüfen.
2. Gewicht und Aufprallkraft:
Fällt der Topf oder wird er mit großer Kraft über das Induktionskochfeld gezogen, kann dies Kratzer oder Risse verursachen. Topf nicht über die Platte schieben, um Schäden zu vermeiden.
3. Unverträglichkeit mit den Anforderungen des Induktionskochfeldes:
Induktionskochfelder benötigen Töpfe mit geeigneter Metalloberfläche zum Zusammenspiel mit dem Magnetfeld. Die meisten Emailletöpfe haben einen Stahl- oder Gusseisenkern, der mit Induktionskochfeldern kompatibel ist, jedoch können manche Töpfe inkompatibel sein. Immer prüfen, ob der Topf als induktionstauglich gekennzeichnet ist.
4. Verwendung bei hohen Temperaturen:
Zu hohe Temperaturen können die Emaillebeschichtung beschädigen, was den Topf anfälliger für Schäden macht, die sich auf die Kochfeldoberfläche auswirken können.

Vor Gebrauch – Lesen Sie die Anleitung und bewahren Sie sie während der gesamten Nutzungsdauer auf. Bei Weitergabe des Produkts an Dritte die Anleitung beilegen.

Sachgerechte Verwendung – Setzen Sie das Produkt nur bestimmungsgemäß ein.

Bei Problemen – Bei Unregelmäßigkeiten sofort die Nutzung einstellen. Bei Verletzungen Arzt aufsuchen.

Problem dem Hersteller oder Händler melden:

Telefon: +48 61 8952300

E-Mail: tadar@tadar.pl

Teilen Sie Chargen- oder Seriennummer und Problembeschreibung mit.

Einschränkungen – Das Produkt ist nicht zur Aufbewahrung von chemischen Stoffen oder nicht-lebensmittelhaltigen Materialien geeignet.

Wartung – Gemäß Herstellerangaben verwenden und regelmäßige Wartung durchführen, um die Lebensdauer zu verlängern.

Warnung! – Folie und Verpackung sind kein Spielzeug. Von Kindern und Menschen mit Behinderungen fernhalten, um Erstickungsgefahr zu vermeiden.

Czeski (CS)

Hrniec je určen k vaření a přípravě pokrmů. Používejte jej podle určení, nepoužívejte prázdný hrniec.

1. Obecná bezpečnostní pravidla

Před prvním použitím umyjte nádobu teplou vodou s jemným detergenty.

Při vaření hrniec vždy dohlížejte.



Používejte ochranné kuchyňské rukavice – úchyty se mohou zahřát.

Nepřehřívejte nádobu a nenechávejte ji prázdnou na varné ploše.

Poškozené nádoby (s odchlípnutou smaltovou vrstvou, prasklinami nebo jinými defekty) nesmí být používány – hrozí zranění nebo kontaminace pokrmu kovem.

2. Ochrana dětí, starších osob a osob se zdravotním postižením

Používání dětmi, staršími lidmi nebo osobami se zdravotním postižením by mělo probíhat pouze pod dozorem kompetentní dospělé osoby.

Produkt není hračka – nedovolte dětem si s nádobou hrát.

Varujte osoby s omezenou pohyblivostí nebo smyslovými poruchami, aby při manipulaci dbaly zvýšené opatrnosti – riziko popálení, pořezání nebo polití horkou tekutinou.

3. Pravidla použití a obsluhy

Nepoužívejte ostré nástroje na míchání nebo krájení v hrnci – poškození smaltu snižuje bezpečnost použití.

Neposouvejte hrnec po keramické nebo indukční desce – hrozí poškrábání varné plochy.

Před postavením na sporák se ujistěte, že spodní část hrnce a povrch sporáku jsou čisté a suché.

Hrnci nepoužívejte v myčce nádobí. K čištění používejte měkkou houbu a jemné detergenty.

4. Pravidla pro indukční sporáky

Hrnci lze používat na indukčních deskách, pokud má dno vhodné feromagnetické vlastnosti.

Před použitím vždy zkontrolujte označení výrobce a shodu s indukční deskou.

Neposouvejte hrnec po desce – vyhněte se poškrábání nebo prasknutí.

5. Postup při poruše nebo poškození

V případě poškození hrnce (prasklina, ulomená rukojeť, odloupenutí smaltu) ihned přestaňte výrobek používat. Produkt předložte k opravě nebo zlikvidujte dle pokynů níže.

Smaltované hrnce by při správném používání neměly poškodit indukční varnou desku. Nicméně je třeba zvážit několik faktorů, abyste předešli možným problémům:

1. Poškozená smaltová vrstva:
Pokud má hrnec poškozený nebo prasklý smalt, ostré hrany mohou poškrábat varnou plochu. Proto vždy před použitím stav hrnce zkontrolujte.
2. Hmotnost a síla nárazu:
Pokud hrnec spadne nebo bude po indukční varné desce tažen s velkou silou, může to způsobit poškrábání nebo prasknutí. Vyhněte se posouvání hrnců, abyste předešli poškození.
3. Neshoda s požadavky indukční desky:
Indukční desky vyžadují hrnce s vhodným kovovým povrchem, který reaguje s magnetickým polem. Většina smaltovaných hrnců má ocelové nebo litinové jádro, které by mělo být kompatibilní, ale některé hrnce nemusí být vhodné. Vždy ověřte, zda je hrnec označen jako vhodný pro indukci.
4. Použití při vysokých teplotách:
Příliš vysoké teploty mohou poškodit smaltovou vrstvu, což činí hrnec náchylnějším k poškození, které může ovlivnit varnou plochu.

Před použitím – Seznamte se s návodem a uchovávejte jej po celou dobu používání. Při předávání produktu jiné osobě přiložte návod.

Správné použití – Produkt používejte pouze podle určení.

V případě problémů – Při závadách ihned přestaňte používat. V případě zranění vyhledejte lékaře. Nahlaste problém výrobcí nebo prodejci:

Telefon: +48 61 8952300

E-mail: tadar@tadar.pl

Uveďte číslo šarže nebo sériové číslo a popis problému.

Omezení – Produkt není určen k uchovávání chemických látek ani neživých materiálů.

Údržba – Používejte dle doporučení výrobce a pravidelně provádějte údržbu pro prodloužení životnosti.

Varování! – Fólie a obal nejsou hračkou. Uchovávejte mimo dosah dětí a osob se zdravotním postižením, aby se zabránilo nebezpečí udušení.



Litewski (LT)

Puodas skirtas maisto gaminimui ir ruošimui. Naudokite pagal paskirtį; nenaudokite tuščio indo.

1. Bendros saugos taisyklės

Prieš pirmą kartą naudojant nuplaukite indą šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.

Visada prižiūrėkite puodą gaminimo metu.

Naudokite apsaugines virtuvines pirštines – rankenos gali įkaisti.

Neleiskite indo perkaisti ir nepalikite tuščio ant kaitvietės.

Pažeisti indai (su emalio įtrūkimais, įskilimais ar kitais defektais) negali būti naudojami – gresia sužalojimas ar maisto užteršimas metalu.

2. Vaikų, senyvo amžiaus ir neįgaliųjų apsauga

Vaikų, senų žmonių ar neįgaliųjų naudojimas turėtų vykti tik prižiūrint kompetentingam suaugusiam asmeniui.

Produktas nėra žaislas – neleiskite vaikams žaisti su indu.

Įspėkite judėjimo ar jutimo sutrikimų turinčius asmenis būti labai atsargius – pavojus nudegimams, įpjovimams ar užpylimui karštu skysčiu.

3. Naudojimo ir priežiūros taisyklės

Nenaudokite aštrių įrankių maišyti ar pjauti puode – emaliu pažeidimas sumažina saugumą.

Nepstumkite puodo keraminės ar indukcinės kaitvietės paviršiumi – gali subraižyti plokštę.

Prieš dedant ant viryklės įsitikinkite, kad puodo dugnas ir plokštės paviršius yra švarūs ir sausi.

Puodo neskalauskite indaplovėje. Valykite minkšta kempine ir švelniais plovikliais.

4. Taisyklės indukciniam viryklei

Puodai gali būti naudojami indukcinėse kaitlentėse, jei dugnas turi tinkamas feromagnetines savybes.

Prieš naudojimą visada patikrinkite gamintojo žymėjimą ir suderinamumą su indukcinėmis kaitlentėmis.

Neperspraidykite puodo ant kaitlentės – išvengsite įbrėžimų ar įskilimų.

5. Veiksmų planas gedimo ar pažeidimo atveju

Jei puodas pažeistas (įtrūkimas, nulūžęs rankena, emalio atsakyla), nedelsdami nustokite naudoti.

Produktą pateikite remontui arba utilizuokite pagal žemiau aprašytas taisykles.

Emaliuoti puodai tinkamai naudojami neturėtų pakenkti indukcinėi kaitlentei. Tačiau yra keletas veiksnių, kuriuos verta apsvarstyti, kad išvengtumėte galimų problemų:

1. **Pažeista emalio danga:**
Jei emaliuotų puodų danga pažeista arba įtrūkusi, aštrūs kraštai gali subraižyti indukcinės kaitlentės paviršių. Todėl visada tikrinkite puodo būklę prieš naudojimą.
2. **Svoris ir smūgio jėga:**
Jei puodas nukris arba bus stipriai stumiamas ant indukcinės kaitlentės, tai gali pakenkti paviršiui. Venkite puodų stumdymo ant kaitlentės.
3. **Nesuderinamumas su indukcinės kaitlentės reikalavimais:**
Indukcinės kaitlentės reikalauja puodų, kurių dugnas turi tinkamas metalines savybes magnetiniam laukui veikti. Dauguma emaliuotų puodų turi plieno arba ketaus šerdį, kuris turėtų veikti su indukcinėmis kaitlentėmis, tačiau kai kurie puodai gali būti nesuderinami. Visada patikrinkite, ar puodas pažymėtas kaip tinkamas naudoti indukcijoje.
4. **Naudojimas aukštoje temperatūroje:**
Per aukštą temperatūrą gali pažeisti emalio dangą, dėl ko puodas taps labiau linkęs į pažeidimus, galinčius paveikti kaitlentės paviršių.

Prieš naudojimą – Susipažinkite su instrukcija ir laikykite ją viso naudojimo metu. Jei perduodate produktą kitam asmeniui, pridėkite instrukciją.

Tinkamas naudojimas – Naudokite produktą tik pagal paskirtį.

Problemos atveju – Esant nesklandumams nedelsdami nustokite naudoti. Sužalojimų atveju kreipkitės į gydytoją. Praneškite gamintojui ar pardavėjui:

Tel.: +48 61 8952300



El. paštas: tadar@tadar.pl

Nurodykite partijos numerį arba serijinį numerį ir aprašykite problemą.

Apribojimai – Produktas netinka cheminių medžiagų ar ne maisto medžiagų laikymui.

Priežiūra – Naudokite pagal gamintojo rekomendacijas ir reguliariai prižiūrėkite, kad pratęstumėte tarnavimo laiką.

Įspėjimas! – Plėvelė ir pakuotė nėra žaislai. Laikykite jas vaikams ir neįgaliesiems nepasiekiamoje vietoje, kad išvengtumėte uždusimo pavojaus.

Slowacki (SK)

Hrniec je určený na varenie a prípravu pokrmov. Používajte ho podľa určenia, nepoužívajte prázdnu nádobu.

1. Všeobecné bezpečnostné pravidlá

Pred prvým použitím umyte nádobu teplou vodou s jemným detergentom.

Počas varenia vždy dohliadajte na hrniec.

Používajte ochranné kuchynské rukavice – rukoväť sa môžu zahriať.

Neprekračujte teplotu nádoby a nezanechávajte ju prázdnu na varnej ploche.

Poškodené nádoby (s odlupujúcim smaltom, prasklinami alebo inými defektmi) nesmú byť používané – hrozí riziko poranenia alebo kontaminácie jedla kovem.

2. Ochrana detí, starších osôb a osôb so zdravotným postihnutím

Používanie deťmi, staršími osobami alebo osobami so zdravotným postihnutím má prebiehať iba pod dozorom zodpovednej dospeléj osoby.

Produkt nie je hračka – nedovoľte deťom hrať sa s nádobou.

Osoby s pohybovými alebo zmyslovými obmedzeniami upozornite, aby boli pri manipulácii obzvlášť opatrné – riziko popálenín, porezania alebo obliatia horúcou tekutinou.

3. Pravidlá používania a obsluhy

Nepoužívajte ostré nástroje na miešanie alebo krájanie v hrnci – poškodenie smaltu znižuje bezpečnosť používania.

Neposúvajte hrniec po keramickej alebo indukčnej varnej doske – hrozí poškriabanie sklokeramickej dosky.

Pred položením na sporák sa uistite, že spodná časť hrnca a povrch sporáka sú čisté a suché.

Hrniec neumývajte v umývačke riadu. Na čistenie používajte mäkkú hubku a jemné detergenty.

4. Pravidlá pre indukčné sporáky

Hrnce môžu byť použité na indukčných varných doskách, ak má dno vhodné feromagnetické vlastnosti.

Pred použitím vždy skontrolujte označenie výrobcu a kompatibilitu s indukčnou doskou.

Neposúvajte hrniec po varnej doske, aby ste predišli poškriabaniu alebo prasknutiu.

5. Postup pri poruche alebo poškodení

V prípade poškodenia hrnca (prasklina, zlomená rukoväť, odlupnutý smalt) okamžite prestaňte produkt používať.

Produkt odovzdajte na opravu alebo zlikvidujte podľa nižšie uvedených pravidiel.

Smaltované hrnce pri správnom používaní nemajú poškodzovať indukčnú varnú dosku. Existuje však niekoľko faktorov, ktoré treba mať na pamäti, aby sa predišlo možným problémom:

1. Poškodený smalt:

Ak je smalt poškodený alebo popraskaný, ostré hrany môžu poškriabať povrch varnej dosky. Pred použitím preto dôkladne skontrolujte stav hrnca.

2. Hmotnosť a nárazová sila:

Ak hrniec spadne alebo ho budete s veľkou silou ťahať po indukčnej doske, môže to spôsobiť poškriabanie alebo prasknutie. Vyhýbajte sa posúvaniu hrncov.

3. Nezhoda s požiadavkami indukčnej dosky:

Indukčné dosky vyžadujú hrnce, ktoré majú vhodný kovový povrch na pôsobenie magnetickým polom. Väčšina smaltovaných hrncov má oceľové alebo liatinové jadro, ktoré je kompatibilné, no niektoré hrnce môžu byť nekompatibilné. Vždy skontrolujte, či je hrniec označený ako vhodný na indukciu.



4. Používanie pri vysokých teplotách:

Príliš vysoké teploty môžu poškodiť smaltovú vrstvu, čím sa hrniec stáva náchylnejším na poškodenie, ktoré môže ovplyvniť povrch varnej dosky.

Pred použitím – Prečítajte si návod a uchovávajte ho počas celej doby používania. Ak výrobok odovzdávate inej osobe, priložte návod.

Správne používanie – Používajte produkt iba podľa určenia.

V prípade problémov – Pri nepravidłnostiach okamžite prestaňte používať. Pri poranení vyhľadajte lekára.

Nahláste problém výrobcovi alebo predajcovi:

Tel.: +48 61 8952300

E-mail: tadar@tadar.pl

Uvedte číslo šarže alebo sériové číslo a popis problému.

Obmedzenia – Produkt nie je vhodný na skladovanie chemických látok alebo nezdavotníckych materiálov.

Údržba – Používajte podľa odporúčaní výrobcu a pravidelne vykonávajte údržbu na predĺženie životnosti.

Varovanie! – Fólia a obal nie sú hračkou. Uchovávajte mimo dosahu detí a osôb so zdravotným postihnutím, aby ste predišli riziku udusenía.

