

Instrukcja

Dla garnków i kubków emaliowanych

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do gotowania, podgrzewania i przechowywania żywności w warunkach domowych. Nie należy używać produktu w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, ani modyfikować jego budowy.

1. Użytkownicy wrażliwi – ważne informacje

- Produkt może być używany przez osoby dorosłe oraz dzieci powyżej 8. roku życia, osoby starsze i osoby z niepełnosprawnościami, wyłącznie pod nadzorem oraz po wcześniejszym zapoznaniu się z instrukcją.
- Garnki i kubki mogą się nagrzewać – zawsze używaj rękawic kuchennych, uchwytów ochronnych i trzymaj je poza zasięgiem dzieci.
- Nie pozostawiaj naczyń z gorącą zawartością bez nadzoru. Szczególną ostrożność należy zachować w obecności osób o ograniczonej percepcji lub mobilności.

2. Zasady użytkowania

Przed pierwszym użyciem:

- Umyj produkt wilgotną szmatką z dodatkiem łagodnego płynu do naczyń, dokładnie wytrzyj do sucha.

Podczas gotowania:

1. Nie podgrzewaj pustego naczynia – może to prowadzić do uszkodzenia emalii.
2. Przed smaženiem lekko podgrzej naczynie, dodaj tłuszcz i dopiero wtedy żywność.
3. Smażone potrawy obracaj tylko po zrumienieniu się spodu – zapobiega to przywieraniu.
4. Nie przekraczaj 200°C – naczynia są odporne na pieczenie do tej temperatury.
5. Używaj pokrywek – zapobiegają rozpryskom tłuszczu.
6. Nigdy nie zostawiaj gorącego tłuszczu bez nadzoru.
W razie zapłonu – nie gasić wodą! Użyć koca gaśniczego.

3. Czyszczenie i konserwacja

- Produkt nie jest przeznaczony do mycia w zmywarce.
- Uporczywe zabrudzenia usuwaj po namoczeniu ciepłą wodą i delikatnym drewnianym skrobakiem lub gąbką.
- Nie używaj ostrych narzędzi ani środków ściernych – mogą uszkodzić powłokę.
- Nie należy kroić żywności bezpośrednio w naczyniu.

4. Zasady korzystania z różnych źródeł ciepła

Płyty ceramiczne:

- Zawsze sprawdzaj czystość spodu naczynia.
- Nie przesuwaj naczyń po płycie – może to doprowadzić do zarysowania powierzchni.

Płyty indukcyjne:

- Upewnij się, że garnek jest oznaczony jako kompatybilny z indukcją.
- Garnki emaliowane z uszkodzoną powłoką mogą porysować płytę – używaj tylko w dobrym stanie technicznym.
- Unikaj gwałtownego przesuwania i uderzania – może dojść do uszkodzenia płyty.
- Używaj średnich temperatur – wysokie mogą doprowadzić do degradacji emalii.

ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ PRODUCENTA PŁYTY.

5. Użytkowanie uchwytów i elementów montażowych

- Uchwytów nie należy dotykać gołymi rękami podczas gotowania – mogą być bardzo gorące.
- Regularnie sprawdzaj stan i dokręcenie śrub uchwytów – w razie potrzeby dokręć.
- Nie podnoś naczynia za uchwyty, jeśli są luźne lub uszkodzone.

6. Zalecenia eksploatacyjne





- Nie używaj naczyń z uszkodzoną powłoką emaliowaną – mogą być niebezpieczne w kontakcie z żywnością i urządzeniami grzewczymi.
- Przechowuj produkt w suchym miejscu. Unikaj gwałtownych zmian temperatur (np. zanurzania gorącego garnka w zimnej wodzie).

Drobne niedoskonałości powłoki wynikające z procesu emaliowania są naturalne i nie wpływają na bezpieczeństwo ani trwałość produktu.

Pokrywki plastikowe dołączone do zestawu przeznaczone są **wyłącznie do przykrywania zimnych kubków lub garnków**. Nie należy ich używać podczas gotowania, podgrzewania ani w kontakcie z gorącymi naczyniami. **Pokrywy szklane** mogą się nagrzewać w trakcie użytkowania – **zawsze używaj rękawicy kuchennej lub uchwyty ochronnego**, aby uniknąć ryzyka oparzenia.

OSTRZEŻENIE

- Nie przegrzewaj naczyń.
- Nigdy nie zostawiaj gotującego się tłuszczu bez nadzoru.
- Nie używaj uszkodzonych naczyń – mogą stanowić zagrożenie.
- Przed użyciem zawsze zapoznaj się z instrukcją płyty grzewczej – producent może mieć dodatkowe wymagania.

✦ **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.

For enameled pots and mugs

The product is intended solely for cooking, warming, and storing food in household conditions. Do not use the product in a manner inconsistent with its intended purpose or modify its structure.

1. Sensitive users – important information

The product may be used by adults, children over 8 years old, elderly persons, and persons with disabilities only under supervision and after familiarizing themselves with the instructions.

Pots and mugs can heat up – always use oven gloves, protective handles, and keep them out of reach of children. Do not leave vessels with hot contents unattended. Special caution should be exercised in the presence of persons with limited perception or mobility.

2. Usage instructions

Before first use:

Wash the product with a damp cloth and mild dish detergent; dry thoroughly.

During cooking:

Do not heat an empty vessel – this may damage the enamel.

Before frying, preheat the utensil slightly, add fat, then food.

Turn fried dishes only after the bottom is browned – this prevents sticking.

Do not exceed 200°C – the vessels are resistant to baking up to this temperature.

Use lids – they prevent fat splashes.

Never leave hot fat unattended.

In case of ignition – do not extinguish with water! Use a fire blanket.



3. Cleaning and maintenance

The product is not dishwasher safe.

Remove stubborn dirt after soaking in warm water using a gentle wooden scraper or sponge.

Do not use sharp tools or abrasive agents – they may damage the coating.

Do not cut food directly in the vessel.

4. Using different heat sources

Ceramic hobs:

Always check the cleanliness of the bottom of the vessel.

Do not slide pots on the hob – this may scratch the surface.

Induction hobs:

Make sure the pot is marked as induction-compatible.

Enameled pots with damaged coating may scratch the hob – use only if in good technical condition.

Avoid sudden sliding and knocking – it may damage the hob.

Use medium temperatures – high temperatures may degrade the enamel.

FAMILIARIZE YOURSELF WITH THE HOB MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS.

5. Use of handles and mounting elements

Do not touch handles with bare hands during cooking – they may be very hot.

Regularly check the condition and tightness of handle screws – tighten if necessary.

Do not lift the vessel by handles if they are loose or damaged.

6. Operational recommendations

Do not use vessels with damaged enamel coating – they may be hazardous in contact with food and heating devices.

Store the product in a dry place. Avoid sudden temperature changes (e.g., dipping a hot pot into cold water).

Minor coating imperfections from the enameling process are natural and do not affect the safety or durability of the product.

Plastic lids included in the set are intended solely for covering cold cups or pots. Do not use them during cooking, warming, or in contact with hot vessels.

Glass lids may heat up during use – always use oven gloves or a protective handle to avoid burns.

WARNING

Do not overheat vessels.

Never leave cooking fat unattended.

Do not use damaged vessels – they may pose a safety risk.

Always read the hob instructions before use – the manufacturer may have additional requirements.

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

Proper use – Use the product only for its intended purpose.

In case of problems – Stop use immediately if irregularities occur. In case of injury, seek medical advice. Report the problem to the manufacturer or seller:

Phone: +48 61 8952300

Email: tadar@tadar.pl

Provide the batch or serial number and problem description.

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

Maintenance – Use according to the manufacturer's recommendations and maintain regularly to prolong its lifespan.

Warning! – Foil and packaging are not toys. Keep them out of reach of children and disabled persons to prevent choking risk.

Für Emaille-Töpfe und -Becher

Das Produkt ist ausschließlich zum Kochen, Erwärmen und Aufbewahren von Lebensmitteln im Haushaltsbereich bestimmt.

Verwenden Sie das Produkt nicht zweckentfremdet und verändern Sie seine Bauweise nicht.

1. Empfindliche Nutzer – wichtige Informationen

Das Produkt kann von Erwachsenen sowie Kindern über 8 Jahren, älteren Menschen und Menschen mit Behinderungen ausschließlich unter Aufsicht und nach vorheriger Anleitung verwendet werden.

Töpfe und Becher können heiß werden – benutzen Sie immer Ofenhandschuhe oder Schutzgriffe und halten Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.

Lassen Sie Gefäße mit heißem Inhalt nicht unbeaufsichtigt. Besonders vorsichtig ist bei Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder Mobilität vorzugehen.

2. Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch:

Reinigen Sie das Produkt mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel, trocknen Sie es sorgfältig ab.

Während des Kochens:

Erhitzen Sie kein leeres Gefäß – dies kann die Emaille beschädigen.

Erwärmen Sie das Gefäß vor dem Braten leicht, geben Sie Fett hinzu und erst dann die Lebensmittel.

Wenden Sie gebratene Speisen erst, wenn die Unterseite gebräunt ist – dies verhindert Anhaften.

Überschreiten Sie nicht 200°C – die Gefäße sind bis zu dieser Temperatur backbeständig.

Verwenden Sie Deckel – sie verhindern Fettspritzer.

Lassen Sie heißes Fett niemals unbeaufsichtigt.

Im Brandfall – nicht mit Wasser löschen! Verwenden Sie eine Löschdecke.

3. Reinigung und Pflege

Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.

Hartnäckige Verschmutzungen nach dem Einweichen mit warmem Wasser mit einem sanften Holzschaber oder Schwamm entfernen.

Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge oder Scheuermittel – sie können die Beschichtung beschädigen.

Schneiden Sie Lebensmittel nicht direkt im Gefäß.

4. Benutzung unterschiedlicher Wärmequellen

Keramik-Kochfelder:

Überprüfen Sie stets die Sauberkeit des Gefäßbodens.

Schieben Sie die Gefäße nicht über das Kochfeld – dies kann Kratzer verursachen.

Induktionskochfelder:

Stellen Sie sicher, dass der Topf als induktionsgeeignet gekennzeichnet ist.

Beschädigte Emaille-Töpfe können das Kochfeld zerkratzen – verwenden Sie diese nur in gutem Zustand.

Vermeiden Sie abruptes Verschieben und Schlagen – dies kann das Kochfeld beschädigen.

Benutzen Sie mittlere Temperaturen – hohe Temperaturen können die Emaille beschädigen.

LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG DES KOCHFELDERSTELLERS.

5. Verwendung der Griffe und Montageelemente

Berühren Sie die Griffe während des Kochens nicht mit bloßen Händen – sie können sehr heiß sein.

Prüfen Sie regelmäßig den Zustand und die Festigkeit der Schrauben an den Griffen – ziehen Sie sie bei Bedarf nach.

Heben Sie das Gefäß nicht an den Griffen, wenn diese locker oder beschädigt sind.

6. Betriebsanweisungen

Verwenden Sie keine Gefäße mit beschädigter Emaille-Beschichtung – sie können im Kontakt mit Lebensmitteln und Heizgeräten gefährlich sein.

Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort auf. Vermeiden Sie starke Temperaturschwankungen (z. B. das Eintauchen eines heißen Topfs in kaltes Wasser).

Kleinere Unvollkommenheiten der Beschichtung durch den Emailleprozess sind natürlich und beeinträchtigen weder Sicherheit noch Haltbarkeit.

Im Set enthaltene Plastikdeckel sind ausschließlich zum Abdecken kalter Becher oder Töpfe gedacht. Verwenden Sie sie nicht beim Kochen, Erwärmen oder in Kontakt mit heißen Gefäßen.

Glasdeckel können sich beim Gebrauch erhitzen – verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder einen Schutzgriff, um Verbrennungen zu vermeiden.

WARNUNG

Überhitzen Sie die Gefäße nicht.

Lassen Sie kochendes Fett niemals unbeaufsichtigt.

Verwenden Sie keine beschädigten Gefäße – sie können eine Gefahr darstellen.

Lesen Sie vor Gebrauch stets die Bedienungsanleitung des Kochfelds – der Hersteller kann zusätzliche Anforderungen haben.

Vor Gebrauch – Lesen Sie die Bedienungsanleitung und bewahren Sie sie während der gesamten Nutzungszeit auf. Wenn Sie das Produkt an Dritte weitergeben, legen Sie die Anleitung bei.

Richtige Verwendung – Verwenden Sie das Produkt nur bestimmungsgemäß.

Bei Problemen – Stellen Sie die Benutzung bei Unregelmäßigkeiten sofort ein. Bei Verletzungen konsultieren Sie einen Arzt.

Melden Sie Probleme an Hersteller oder Händler:

Telefon: +48 61 8952300

E-Mail: tadar@tadar.pl

Geben Sie Chargen- oder Seriennummer sowie eine Problembeschreibung an.

Einschränkungen – Das Produkt ist nicht für die Lagerung von Chemikalien oder nicht lebensmitteln geeigneten Materialien bestimmt.

Pflege – Verwenden Sie das Produkt gemäß den Herstellerempfehlungen und pflegen Sie es regelmäßig, um die Lebensdauer zu verlängern.

Warnung! – Folie und Verpackung sind kein Spielzeug. Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern und Menschen mit Behinderungen auf, um Erstickungsgefahr zu vermeiden.

Pro smaltované hrnce a hrnky

Produkt je určen výhradně pro vaření, ohřívání a skladování potravin v domácích podmínkách. Nepoužívejte produkt jinak než k jeho určenému účelu, ani neupravujte jeho konstrukci.

1. Citliví uživatelé – důležité informace

Produkt mohou používat dospělí a děti starší 8 let, starší osoby a osoby se zdravotním postižením pouze pod dozorem a po seznámení se s návodem k použití.

Hrnce a hrnky se mohou zahřívat – vždy používejte kuchyňské rukavice, ochranné držáky a uchovávejte je mimo dosah dětí.

Nechte nádobí s horkým obsahem bez dozoru. Zvláštní opatrnost je třeba věnovat osobám s omezeným vnímáním nebo pohyblivostí.

2. Pravidla používání

Před prvním použitím:

Umyjte produkt vlhkým hadříkem s přidavkem jemného mycího prostředku a důkladně osušte.

Během vaření:

Nepřihřívejte prázdné nádobí – může dojít k poškození smaltu.

Před smažením nádobu lehce předehejte, přidejte tuk a až poté potraviny.

Smažené pokrmy otáčejte až po zhnědnutí spodu – zabrání se tak připalování.

Nepřekračujte 200°C – nádobí vydrží pečení do této teploty.

Používejte pokličky – zabraňují rozstříku tuku.

Nikdy nenechávejte horký tuk bez dozoru.

V případě vznícení – nehasejte vodou! Použijte hasicí pléd.

3. Čištění a údržba

Produkt není určen do myčky nádobí.

Připáleniny odstraňujte po namočení v teplé vodě jemným dřevěným škrabkou nebo houbou.

Nepoužívejte ostré nástroje ani abrazivní prostředky – mohou poškodit povrch.

Neřežte potraviny přímo v nádobí.

4. Pravidla používání různých zdrojů tepla

Keramické varné desky:

Vždy kontrolujte čistotu dna nádobí.

Neposouvajte nádobí po desce – může dojít k poškrábání povrchu.

Indukční varné desky:

Ujistěte se, že je hrnec označen jako kompatibilní s indukcí.

Smaltované hrnce s poškozeným povrchem mohou poškrábat desku – používejte pouze v dobrém technickém stavu.

Vyvarujte se prudkého posouvání a nárazů – může dojít k poškození desky.

Používejte střední teploty – vysoké mohou poškodit smalt.

SEZNAMTE SE S NÁVODEM VÝROBCE DESKY.

5. Použití madel a upevňovacích prvků

Madla nedotýkejte se holýma rukama během vaření – mohou být velmi horká.

Pravidelně kontrolujte stav a utažení šroubů madel – dle potřeby dotáhněte.

Nepřidržíte nádobí za madla, pokud jsou volná nebo poškozená.

6. Provozní doporučení

Nepoužívejte nádobí s poškozeným smaltovaným povrchem – může být nebezpečné při kontaktu s potravinami a

topnými tělesy.

Produkt skladujte v suchu. Vyvarujte se náhlých změn teplot (např. ponoření horkého hrnce do studené vody).

Drobná nedokonalost povrchu vzniklá při výrobě smaltu je přirozená a nemá vliv na bezpečnost ani trvanlivost výrobku.

Plastové pokličky přiložené k sadě jsou určeny pouze k přikrytí studených hrnků nebo hrnců. Nepoužívejte je během vaření, ohřívání ani v kontaktu s horkým nádobím.

Skleněné poklice se mohou během používání zahřívat – vždy používejte kuchyňskou rukavici nebo ochranný držák, aby nedošlo k opaření.

UPOZORNĚNÍ

Nepřehřívejte nádobí.

Nikdy nenechávejte vařící tuk bez dozoru.

Nepoužívejte poškozené nádobí – může představovat riziko.

Před použitím se vždy seznámte s návodem varné desky – výrobce může mít další požadavky.

Před použitím – Seznámte se s návodem a uchovávejte ho po celou dobu používání. Pokud produkt předáváte jiné osobě, přiložte návod.

Správné používání – Používejte produkt pouze v souladu s jeho určením.

V případě problémů – Při nesrovnalostech okamžitě přestaňte používat. V případě úrazu vyhledejte lékaře. Nahlaste problém výrobci nebo prodejci:

Telefon: +48 61 8952300

E-mail: tadar@tadar.pl

Uvedte číslo šarže nebo sériové číslo a popis problému.

Omezení – Produkt není určen pro skladování chemikálií ani nelátkových materiálů.

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

Upozornění! – Fólie a obal nejsou hračky. Uchovávejte je mimo dosah dětí a osob se zdravotním postižením, aby nedošlo k nebezpečí udušení.

Emaliuotiems puodams ir puodeliams

Produktas skirtas tik maisto ruošimui, šildymui ir laikymui namų sąlygomis. Nenaudokite produkto kitaip nei pagal paskirtį, taip pat nemodifikuokite jo konstrukcijos.

1. Jautrūs naudotojai – svarbi informacija

Produktą gali naudoti suaugusieji, vaikams nuo 8 metų, vyresnio amžiaus asmenys ir neįgalūs žmonės tik prižiūrint ir tik susipažinus su naudojimo instrukcija.

Puodai ir puodeliai gali įkaisti – visada naudokite orkaitės pirštines, apsauginius laikiklius ir laikykite juos vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Neprižiūrėkite indų su karštu turiniu. Reikalingas ypatingas atsargumas esant asmenims, turintiems suvokimo ar judėjimo apribojimų.

2. Naudojimo taisyklės

Prieš pirmą naudojimą:

Nuvalykite produktą drėgna šluoste su švelniu indų plovikliu, gerai nusauskite.

Virimo metu:

Nepilkite tuščio indo – tai gali pažeisti emalį.

Prieš kepdami, šiek tiek įkaitinkite indą, įpilkite riebalų, tik tada dėkite maistą.

Kepami patiekalai vartykite tik užkepus dugnui – tai padeda išvengti prilipimo.

Neviršykite 200°C – indai atsparūs kepimui iki šios temperatūros.

Naudokite dangčius – jie padeda išvengti riebalų šlapių.

Niekada neneikite karštų riebalų be priežiūros.

Gaisro atveju – neužgesinkite vandeniu! Naudokite gesinimo antklodę.

3. Valymas ir priežiūra

Produktas nėra tinkamas plauti indaplovėje.

Stiprius nešvarumus pašalinkite po įmiršimo šiltame vandenyje, naudodami švelnų medinį grandiklį arba kempinę.

Nenaudokite aštrių įrankių ar abrazyvinių priemonių – jos gali pažeisti dangą.

Maisto neapipjaustykite tiesiai inde.

4. Šilumos šaltinių naudojimo taisyklės

Keramikinės viryklės:

Visada tikrinkite indo dugno švarumą.



Nenaudokite indų stumdyti ant kaitvietės – gali įbrėžti paviršių.

Indukcinės viryklės:

Įsitikinkite, kad puodas pažymėtas kaip tinkamas indukcinei kaitinimo sistemai.

Emaliuoti puodai su pažeista danga gali įbrėžti kaitvietę – naudokite tik geros būklės.

Venkite staigaus stumdymo ir smūgių – galite pažeisti kaitvietę.

Naudokite vidutinę temperatūrą – aukšta gali sukelti emalio sunaikinimą.

PAŽINKITE VIRYKLĖS GAMINTOJO INSTRUKCIJĄ.

5. Rankenėlių ir tvirtinimo elementų naudojimas

Neimkite rankenėlių plikomis rankomis virimo metu – jos gali būti labai karštos.

Reguliariai tikrinkite rankenėlių varžtų būklę ir priveržimą – jei reikia, priveržkite.

Neneškite indo už rankenėlių, jei jos yra laisvos ar pažeistos.

6. Eksploatacinės rekomendacijos

Nenaudokite indų su pažeista emaliuota danga – jie gali būti pavojingi sąlytyje su maistu ir kaitinimo prietaisais.

Laikykite produktą sausoje vietoje. Venkite staigių temperatūros pokyčių (pvz., karšto puodo panardinimo į šaltą vandenį).

Smulkios dangos nelygumai, susidarantys emaliavimo procese, yra natūralūs ir neturi įtakos produkto saugumui ar ilgaamžiškumui.

Plastikiniai dangteliai, pridedami komplekte, skirti tik šaltų puodelių ar puodų uždengimui. Nenaudokite jų virimo, šildymo metu ar kontakto su karštais indais metu.

Stikliniai dangčiai gali įkaisti naudojimo metu – visuomet naudokite orkaitės pirštinę arba apsauginį laikiklį, kad išvengtumėte nudegimų.

ĮSPĖJIMAS

Neleiskite indams perkaisti.

Niekada neneikite verdančių riebalų be priežiūros.

Nenaudokite pažeistų indų – jie gali kelti pavojų.

Prieš naudojimą visada susipažinkite su viryklės instrukcija – gamintojas gali turėti papildomų reikalavimų.

Prieš naudojimą – susipažinkite su instrukcija ir laikykite jos visą naudojimo laiką. Jei perduodate produktą kitam asmeniui, pridėkite instrukciją.

Teisingas naudojimas – naudokite produktą tik pagal paskirtį.

Kilus problemoms – kilus netikslumams nedelsdami nutraukite naudojimą. Esant sužalojimams, kreipkitės į gydytoją.

Praneškite apie problemą gamintojui ar pardavėjui:

Telefonas: +48 61 8952300

El. paštas: tadar@tadar.pl

Nurodykite partijos arba serijos numerį bei problemos aprašymą.

Apribojimai – produktas netinka chemikalų ar maistui netinkamų 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 užspringimo pavojaus.

Pre smaltované hrnce a poháre

Produkt je určený výlučne na varenie, ohrievanie a skladovanie potravín v domácich podmienkach. Nepoužívajte produkt nesprávnym spôsobom ani nemodifikujte jeho konštrukciu.

1. Citliví používatelia – důležité informace

Produkt může používat dospělí, děti starší ako 8 rokov, starší ľudia a osoby so zdravotným postihnutím len pod dohľadom a po oboznámení sa s návodom na použitie.

Hrnce a poháre sa môžu zahriať – vždy používajte kuchynské rukavice, ochranné držadlá a uchovávajte mimo dosah detí.

Nezanechávajte nádoby s horúcim obsahom bez dozoru. Osobitnú opatrnosť dbajte pri osobách s obmedzenou percepciou alebo pohyblivosťou.

2. Pravidlá používania

Pred prvým použitím:

Umyte produkt vlhkou handrou s jemným prostriedkom na riad a dôkladne osušte.

Počas varenia:

Nezahrievajte prázdne nádoby – môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

Pred vyprážením nádoby mierne predhrejte, pridajte tuk a až potom jedlo.



Vyprázané jedlá otáčajte až po zhnednutí spodnej časti – predídete tak prilepeniu.

Neprekračujte 200 °C – nádoby sú odolné proti pečeniu do tejto teploty.

Používajte viečka – zabráňujú rozstreku tuku.

Nikdy nenechávajte horúci tuk bez dozoru.

V prípade vznietenia – nehaste vodou! Použite hasičskú deku.

3. Čistenie a údržba

Produkt nie je určený na umývanie v umývačke riadu.

Odolné nečistoty odstráňte po namočení v teplej vode pomocou jemného dreveného škrabáka alebo hubky.

Nepoužívajte ostré nástroje ani abrazívne prostriedky – môžu poškodiť povrch.

Neškriabte jedlo priamo v nádobe.

4. Pravidlá používania rôznych zdrojov tepla

Keramické varné dosky:

Vždy kontrolujte čistotu dna nádoby.

Neposúvajte nádoby po doske – môže dôjsť k poškrabaniu povrchu.

Indukčné varné dosky:

Uistite sa, že hrniec je označený ako kompatibilný s indukciou.

Smaltované hrnce s poškodeným povrchom môžu poškrabať dosku – používajte len v dobrom technickom stave.

Vyvarujte sa prudkého posúvania a úderov – môže dôjsť k poškodeniu dosky.

Používajte stredné teploty – vysoké môžu poškodiť smalt.

OBOZNÁMTE SA S NÁVODOM VÝROBCU DOSKY.

5. Použitie držiadiel a montážnych prvkov

Držadlá nedotýkajte sa holými rukami počas varenia – môžu byť veľmi horúce.

Pravidelne kontrolujte stav a utaženie skrutiek držiadiel – v prípade potreby dotiahnite.

Nepodopierajte nádobu za držadlá, ak sú voľné alebo poškodené.

6. Prevádzkové odporúčania

Nepoužívajte nádoby s poškodeným smaltovým náterom – môžu byť nebezpečné pri kontakte s potravinami a vykurovacími zariadeniami.

Produkt skladujte na suchom mieste. Vyvarujte sa náhlým zmenám teplôt (napr. ponárania horúceho hrnca do studenej vody).

Drobná nedokonalosť náteru vzniknutá pri procese smaltovania je prirodzená a neovplyvňuje bezpečnosť ani trvácnosť produktu.

Plastové pokrievky priložené v sade sú určené výlučne na prikrytie studených pohárov alebo hrncov. Nepoužívajte ich počas varenia, ohrievania ani v kontakte s horúcim riadom.

Sklenené pokrievky sa môžu počas používania zahriať – vždy používajte kuchynskú rukavicu alebo ochranné držadlo, aby ste sa vyhli popáleniu.

UPOZORNENIE

Neprekurzujte nádoby.

Nikdy nezanechávajte varenie tuku bez dozoru.

Nepoužívajte poškodené nádoby – môžu predstavovať nebezpečenstvo.

Pred použitím si vždy prečítajte návod na varnú dosku – výrobca môže mať ďalšie požiadavky.

Pred použitím – Oboznámte sa s návodom a uchovávajte ho počas celej doby používania. Ak produkt odovzdávate inej osobe, priložte návod.

Správne používanie – Produkt používajte výlučne podľa jeho určenia.

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

Nahláste problém výrobcovi alebo predajcovi:

Telefón: +48 61 8952300

E-mail: tadar@tadar.pl

Uvedte číslo šarže alebo sériové číslo a popis problému.

Obmedzenia – Produkt nie je vhodný na skladovanie chemikálií ani neživotných materiálov.

Údržba – Používajte podľa odporúčaní výrobcu a pravidelne udržiavajte, aby ste predĺžili jeho životnosť.

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

