



KönigHOFFER

INSTRUKCJA Garnki do gotowania na parze

Uwagi ogólne:

1. Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z treścią instrukcji. Zachowaj instrukcję i przechowuj ją w łatwo dostępnym miejscu. Zachowaj instrukcję dla innych potencjalnych użytkowników.
2. Przed pierwszym użyciem garnki należy dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, następnie wytrzeć do sucha.
3. Kolorowe (niebieskie, złoto-brązowe) plamy mogą pojawić się na powierzchni stali, co jest jej naturalną reakcją na przegrzanie.
4. Plamy, przebarwienia oraz zarysowania nie mają wpływu na użytkowanie naczyń kuchennych i smak przygotowanych potraw.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
5. Nie stawiaj gorącego naczynia bezpośrednio na blacie kuchennym ani innych powierzchniach, które nie są odporne na wysoką temperaturę.
6. Produkt powinien być użytkowany zgodnie z przeznaczeniem.
7. Upewnij się, że garnek przystosowany jest do odpowiedniego źródła ciepła.
8. Moc kuchenki należy zredukować po doprowadzeniu potrawy do wrzenia, pozwoli to zaoszczędzić energię i wydłuży czas użytkowania naczyń.
9. Stosuj narzędzia kuchenne wykonane z silikonu lub drewna.
10. Zawsze chwytaj garnek za dwa uchwyty.
11. Nie podgrzewaj garnka gdy jest pusty. Wszelkie tłuszcze lub wodę należy wlać do garnka przed rozgrzaniem.
12. Garnków nie wolno używać w mikrofalach.
13. Produkt należy ustawiać na płaskiej, suchej i stabilnej powierzchni.
14. Naczynie oraz pokrywę chronić przed uderzeniami.
15. Przed każdym umyciem naczynie oraz pokrywę należy doprowadzić do temperatury pokojowej.
16. Zachowaj szczególną ostrożność, aby unikać kontaktu dzieci i zwierząt z gorącymi naczyniami.
17. Nigdy nie pozostawiaj garnka bez nadzoru podczas gotowania.



18. Nie należy przesuwac garnka po powierzchni płyty ceramicznej lub indukcyjnej. Przesuwanie grozi zarysowaniem płyty.
19. W przypadku modeli z odpinaną rączką przy dłuższym gotowaniu na kuchence gazowej zaleca się jej odpięcie.
20. Przed użyciem garnka upewnij się, że rączka jest dobrze zamocowana, aby uniknąć przypadkowego odpięcia się podczas gotowania.
21. Podczas użytkowania patelni z powłoką nieprzywierającą należy używać drewnianych, plastikowych lub silikonowych przyborów kuchennych.
22. Patelnia z uszkodzoną powłoką nie powinna być używana.
23. Nie wolno kroić, dzielić potraw w naczyniach z nieprzywierającą powłoką.
24. 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.

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 napełnić 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. Nasze garnki nadają się do mycia w zmywarce, co zapewnia wygodę codziennego użytkowania. Niemniej jednak, dla długotrwałej trwałości i zachowania ich estetyki, zalecamy mycie ręczne. Dzięki temu zachowasz ich wyjątkowy wygląd i właściwości przez dłuższy czas.
9. Uchwyty garnków z funkcją odpinania powinny być myte ręcznie, aby uniknąć uszkodzenia ich mechanizmu podczas mycia w zmywarce.
10. **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.
11. Garnki/patelnie ze złotymi/miedzianymi uchwytami należy myć tylko ręcznie.
12. W razie zapalenia się tłuszczu użyj pokrywki, aby odciąć dopływ tlenu i zdusić płomień. Nigdy nie gaś wodą.

Dodatkowe informacje:

1. Napełnij dolną część garnka odpowiednią ilością wody. Woda nie powinna przekraczać dolnej krawędzi wkładu do gotowania na parze.
2. Upewnij się, że pokrywka dobrze przylega do garnka, aby para nie wydostawała się na zewnątrz.
3. Umieść przygotowane produkty (warzywa, mięso, ryby, pierogi itp.) w górnej części garnka, w miejscu przeznaczonym do parowania.
4. Nastaw garnek na odpowiednią temperaturę (w zależności od urządzenia elektrycznego lub kuchenki gazowej).
5. Gotowanie na parze trwa zwykle od 10 do 30 minut, w zależności od rodzaju gotowanych produktów. Zawsze sprawdź stopień ugotowania przed zakończeniem gotowania.
6. Po zakończeniu gotowania, wyłącz urządzenie i ostrożnie zdejmij pokrywkę, unikając kontaktu z gorącą parą.
7. Podczas gotowania nie otwieraj pokrywki przed zakończeniem procesu parowania – może to spowodować wybuch pary i oparzenia.

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.