



Garnek kuchenny ze stali nierdzewnej

PI Informacje o produkcie

Drodzy Klienci!

Państwa nowy garnek jest wykonany ze stali nierdzewnej 18/10 oraz wyposażony w dno kapsułowe, które gwarantuje optymalne przewodzenie ciepła.

Na szklanej pokrywce umieszczony jest pierścień silikonowy z wypstkami, które zapobiegają całkowicie płaskiemu ułożeniu pokrywy na garnku. Umożliwia to stałe ulatnianie się pary podczas gotowania.

Garnek kuchenny może być używany na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych oraz na kuchenkach z płytami ceramicznymi. Nadaje się do używania w piekarniku w temperaturze maks. do 180°C.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania tego garnka i ... smacznego!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Użytkowanie



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/pożarem

- Podczas użycia garnek nagrzewa się do wysokich temperatur! Dotykać garnka, uchwytów oraz pokrywy wyłącznie przez łapki do garnków itp.!
- W przypadku używania garnka na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgał poza dno garnka.
- W przypadku używania garnka do smażenia, duszenia bądź smażenia w głębokim tłuszczu:
Nie wolno nakładać pokrywy na garnek podczas ogrzewania oleju lub innego tłuszczu. Nigdy nie wolno pozostawiać garnka z gorącym tłuszczem bez nadzoru! Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Występuje ryzyko pożaru!
- Jeżeli nastąpi zapłon tłuszczu w garnku, nie wlewać do garnka wody. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia płonącego oleju jadalnego oraz tłuszczu spożywczego.

UWAGA - szkody materialne spowodowane przegrzaniem

- Nigdy nie nagrzewać garnka w stanie pustym, unikać całkowitego odparowania cieczy z gotowanej potrawy i nie wstawiać garnka do piekarnika nagrzanego do temperatury przekraczającej 180°C. Przegrzanie garnka może doprowadzić do przebarwienia jego materiału, a także do jego trwałego uszkodzenia.



Wskutek działania wysokich temperatur garnek - podobnie jak każdy garnek ze stali nierdzewnej - może ulec przebarwieniu. Nie świadczy to o wadzie materiału ani nie wpływa na jakość ani właściwości użytkowe garnka.

- Przed użyciem upewnić się, że spód garnka oraz pole grzejne są czyste.
- Aby gotować oszczędnie, należy dobrać średnicę strefy grzejnej odpowiednio do średnicy garnka. Gdy tylko garnek osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić regulator temperatury na niski stopień grzania.

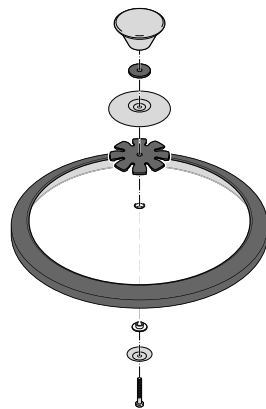
- Strefa grzejna indukcyjnej płyty kuchennej musi zostać dobrana odpowiednio do średnicy dna garnka. Jeśli dno garnka jest zbyt małe lub jeśli garnek zostanie ustawiony nie na środku strefy grzejnej, może nie zostać rozpoznany przez pole grzejne. W zależności od modelu pola grzejnego może wówczas zostać wygenerowany komunikat o błędzie.
- W przypadku używania garnka na indukcyjnym polu grzejnym mogą pojawić się nietypowe odgłosy, których powstanie związane jest z elektromagnetycznymi właściwościami pola grzejnego.
- Podczas gotowania oraz do czyszczenia garnka nie używać ostrych, spiczastych przedmiotów, nawet przy silnych zabrudzeniach. W garnku używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Metalowe przybory kuchenne skracają żywotność garnka i mogą zarysować powierzchnię. Nie kroić potraw bezpośrednio w garnku.
- Sól należy dodawać do gorącej wody, jednocześnie mieszając.
- Podczas serwowania potrawy gorący garnek należy stawiać na płaskiej i odpornej na wysokie temperatury podkładce.

Uwagi dotyczące używania szklanej pokrywki

- Podczas unoszenia pokrywki należy pamiętać o tym, że kapiące kropliny mogą spowodować pryskanie oleju lub ewentualnie wydzielanie pary.
- Szklana pokrywka wykonana jest ze szkła bezpiecznego i zabezpieczona silikonowym pierścieniem. Mimo tego należy jej używać ostrożnie, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych np. uderzeniami o twarde przedmioty. Nie należy używać pokrywki, która wykazuje widoczne zarysowania lub pęknięcia, ponieważ może ona w każdej chwili ulec rozbiciu. Nie usuwać pierścienia silikonowego.
- Należy unikać szybkiego schładzania szklanej pokrywki zimną wodą (ryzyko szoku termicznego).
- Z czasem śruba uchwyty pokrywki może się poluzować. W razie potrzeby ponownie dokręcić śrubę uchwyty siłą ręki używając pasującego śrubokrętu krzyżkowego.

Wskazówki pielęgnacyjne

- **Przed pierwszym użyciem** należy zagotować w garnku wodę.
- Po użyciu umyć garnek w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki itp.
- Garnek i pokrywka nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń, co oznacza, że ich pielęgnacja jest szczególnie łatwa. Proponujemy używać płynu do zmywarek, a w zmywarce wybierać program ekonomiczny z niską temperaturą. Chroni to garnek oraz środowisko naturalne.
- Do czyszczenia nie używać rysujących powierzchnię środków czyszczących, wełny stalowej, proszków do mycia naczyń ani środków do czyszczenia piekarników.
- W celu dokładniejszego wyczyszczenia można odkręcić uchwyt od pokrywki (zgodnie z rysunkiem). Wszystkie części powinny dokładnie wyschnąć przed ponownym montażem.
- Zawsze wycierać garnek do sucha zaraz po umyciu, aby uniknąć powstawania plam.



W przypadku pytań dotyczących produktów można się z nami skontaktować.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl

Numer artykułu	Pojemność	Średnica dna
322 606	~ 2,0 L	Ø ~ 13,3 cm
322 607	~ 4,0 L	Ø ~ 17,4 cm
322 608	~ 6,0 L	Ø ~ 21,4 cm

Numer artykułu można znaleźć również na dnie garnka!