

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

Dziękujemy za wybór marki ZWIEGER jako partnera w codziennym gotowaniu! Wszystkie produkty ZWIEGER wykonane ze stali nierdzewnej SS304 – 18/10 to produkty najwyższej jakości, które spełniają wszystkie normy jakościowe.

**Przed pierwszym użyciem koniecznie przeczytaj poniższą instrukcję, aby cieszyć się w pełni najwyższą jakością i możliwościami jakie oferują zakupione garnki ZWIEGER.**

Nasze produkty nadają się na każdy typ kuchni, w tym kuchenki indukcyjne. Informujemy też, że podczas użytkowania uchwyty mogą być ciepłe lub bardzo ciepłe, jednak nie nagrzewają się w stopniu mogącym wywołać poparzenie.

**UWAGA: Zawsze stosuj odpowiednią wielkość palnika do rozmiaru garnka, tak aby źródło ciepła nie wychodziło poza obręb dna naczynia.**

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Wyjmij produkt z oryginalnego opakowania i dokładnie umyj pod bieżącą wodą używając do tego celu płynu do mycia naczyń oraz miękkich gąbek lub myjek. Dokładnie spłucz pozostałości płynu, najlepiej kilkakrotnie. Następnie wytrzyj do sucha miękką szmatką kuchenną lub ręcznikiem aby nie spowodować zarysowań powierzchni.

### INSTRUKCJA OBSŁUGI

Upewnij się raz jeszcze, że średnica dna naczynia odpowiada średnicy źródła ciepła.

1. Wlej wodę lub inny płynny produkt, który zamierzasz ugotować.
2. Nie włączaj kuchenki dopóki w środku naczynia nie będzie umieszczona woda lub potrawa.

**UWAGA: Nigdy nie zostawiaj garnka na włączonej kuchence bez produktów w środku naczynia!**

3. Ustaw kuchenkę na najwyższą moc i doprowadź do wrzenia.
4. Jak tylko potrawa zacznie wrzeć zmniejsz moc kuchenki do takiej, aby potrawa nie przestała się gotować.
5. Teraz możesz dodawać przyprawy i sól  
**UWAGA: Zawsze dodawaj sól do gotującej się wody – NIGDY ZIMNEJ – dodanie soli do zimnej wody sprzyja korozji stali i powoduje powstawanie plam i nalotów, które nie są podstawą do reklamacji**
6. Po zakończeniu procesu gotowania wyłącz kuchenkę i odstaw garnek na zimne pole lub palnik.
7. **UWAGA: Długotrwałe pozostawienie naczynia na źródle ciepła bez produktów w środku grozi przegrzaniem dna i może skutkować odbarwieniem wewnętrznej i zewnętrznej powierzchni, i nie jest podstawą do uznania reklamacji.**
8. Aby zapobiec stracie ciepła podczas gotowania zawsze używaj pokrywki odpowiedniej do rozmiaru garnka, która została dostarczona w zestawie.

## **UWAGI SZCZEGÓLNE**

!!! W przypadku kuchenek indukcyjnych ryzyko przegrzania dna naczynia jest bardzo duże ze względu na bardzo wysoki poziom generowanego ciepła. Należy zawsze podgrzewać naczynie z produktem w środku rozpoczynając od najwyższego poziomu mocy i od razu redukować do niskiego poziomu aż do osiągnięcia zakładanej temperatury przygotowania potrawy!!!

**NIE** używać funkcji **BOOST** lub **TURBO**!

W zależności od typu kuchni indukcyjnej może ona nie działać w przypadku zastosowania garnka o średnicy dna innej niż średnica pola grzewczego. W trakcie nagrzewania naczynia można usłyszeć charakterystyczny odgłos brzęczenia, który jest normalnym objawem spowodowanym konstrukcją dna naczynia we współpracy z magnesem kuchni indukcyjnej.

Stosując garnki na kuchni gazowej zawsze upewnij się, że płomień nie wygoda poza obręb garnka i nie ogrzewają bezpośrednio uchwytów. Może to spowodować odbarwienie stali na zewnątrz naczynia oraz nienormalywne nagrzanie uchwytów lub pęknięcie pokrywki. W takiej sytuacji reklamacje również nie będą uznawane.

Gdy gotujesz, bądź odgrzewasz gęste potrawy, pamiętaj, by używać małego ognia lub małej mocy kuchenki oraz często je mieszać, aby uniknąć przypalenia i uszkodzenia garnka.

## **CZYSZCZENIE GARNKÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ**

Zanim przystąpimy do czyszczenia garnków należy pozostawić je do wystygnięcia, gwałtowne ochłodzenie gorącego naczynia może skutkować jego odkształceniem, co nie wpływa na jakość użytkowania ale nie może być powodem do reklamacji, **szczególnie ważne jest to w przypadku pokryw szklanych, które mogą pęknąć pod wpływem szoku termicznego.**

Garnki mogą być myte w zmywarkach mechanicznych, jednak ZWIEGER zaleca mycie ręczne z dodatkiem płynu do mycia naczyń a następnie dokładnie wypłukanie naczyń pod bieżącą wodą. Aby usunąć powstałe plamy lub naloty należy użyć soku z cytryny lub octu. Zalecamy w tym przypadku zastosowanie specjalnego środka do czyszczenia stali nierdzewnej marki ZWIEGER.

Myjąc garnki w zmywarce, nie umieszczaj ich w tej samej komorze, co wyroby wykonane ze srebra ponieważ tlenki srebra wydzielane w trakcie kontaktu z solą zmywarkową, działają silnie żrąco na stal nierdzewną i powodują trwałe uszkodzenie struktury stali.

## **BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA**

W naczyniach ze stali nierdzewnej nie przechowuj produktów w lodówce, ponieważ potrawy ulegają zakwaszeniu a sama wewnętrzna powierzchnia stali ulega uszkodzeniu – nie jest to podstawą do reklamacji.

Nigdy nie pozostawiaj garnków bez nadzoru w trakcie gotowania lub bezpośrednio po, kiedy naczynie jest jeszcze gorące. Może to skutkować oparzeniem przez dzieci.

Zawsze używać uchwytów garnka do przenoszenia, nie chwytaj za korpus garnka całymi rękami, szczególnie jeżeli garnek był przed chwilą używany i ścianki są jeszcze gorące.

Jeżeli uchwyty wydają Ci się zbyt ciepłe, użyj łapek kuchennych silikonowych lub materiałowych.

## **GWARANCJA**

Gwarancja nie obejmuje garnków w których stwierdzono:

- ✓ przegrzanie dna (ciemne metaliczne plamy lub przebarwienie dna)
- ✓ zarysowania mechaniczne
- ✓ odbarwienia powstałe na skutek użytkowania niezgodnego z instrukcją
- ✓ uszkodzenia powstałe na skutek uderzenia lub upadku naczynia
- ✓ uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego czyszczenia
- ✓ uszkodzenia powstałe na skutek użycia niewłaściwych detergentów lub żrących środków czyszczących
- ✓ używanie do celów profesjonalnych i przemysłowych
- ✓ plamy tłuszczowe oraz białe naloty lub kropki wewnątrz i na zewnątrz naczynia - naloty takie powstają podczas gotowania specyficznych produktów np.: ziemniaków (skrobia) lub na skutek gotowania wody twardej lub wsypywania soli do zimnej wody

ŻYCZYMY PAŃSTWU SAMYCH SUKCESÓW KULINARNYCH Z NASZYMI PRODUKTAMI I ZACHĘCAMY DO ZAKUPÓW INNYCH POZYCJI Z NASZEJ BOGATEJ GAMY PRODUKTOWEJ

**[www.zwieger.pl](http://www.zwieger.pl)**