

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung / Garantie

Gebbruksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja • Használati utasítás
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



8-tlg. Kochtopfset PC-KTS 1225

8-delige kookpan set • Batterie de cuisine 8 pièces • Kit de cazuelas de cocina de 8 piezas
Set di 8 pentole • 8-piece Cooking Pot-Set • 8-elementowy zestaw naczyń do gotowania
8 darabból álló főzőedény készlet • Набор из 8-ти кастрюль • أوعية طهي 8 قطع

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że się Państwu spodoba.

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

- Ryzyko oparzeń! Uchwyty nagrzewają się! Zawsze korzystać z rękawic kuchennych.
- Nigdy nie podgrzewać pustego garnka ani garnka z tłuszczem na najwyższym ustawieniu mocy.
- W razie przegrzania wyłączyć natychmiast kuchenkę, ale **nie** zdejmować garnka! Pozostawić na kuchence i poczekać na ostygnięcie.

Przed pierwszym użyciem

Oczyścić garnek jak opisano w wodzie z dodatkiem środka myjącego. Wysuszyć następnie szmatką.

Wskazówki dotyczące użytkowania

- Oplukać garnek wodą przed włożeniem żywności, która łatwo się pali.
- Użyć najwyższego ustawienia mocy w celu podgrzewania lub małego bądź średniego w celu gotowania.
- Podczas pieczenia nieznacznie podgrzać garnek. Stopić tłuszcz i włożyć żywność. Poczekać, aż dolna część pieczeni lekko zbrązowieje i dopiero wtedy ją obrócić.
- Kiedy korzystamy z garnka do głębokiego smażenia, należy przestrzegać poniższych ostrzeżeń:
 - Olej i tłuszcz mogą palić się podczas podgrzewania. Zachować ostrożność podczas użytkowania!
 - Nigdy nie mieszać tłuszczu z olejem, w przeciwnym razie mogą wykipiec z garnka. Mieszanie różnych rodzajów tłuszczu i oleju jest również niebezpieczne!
 - Nigdy nie dodawać wody do oleju!
 - Jeśli garnek zacznie się palić, nie gasić płomieni wodą. Należy wówczas użyć mokrej szmatki.

- Tłuszcze i oleje muszą mieć wysoką stabilność cieplną. Nie używać margaryny, oliwy z oliwek ani masła. Takie rodzaje tłuszczu nie są odpowiednie do głębokiego smażenia, jako że mogą wytwarzać dym już w niskich temperaturach. Zalecamy korzystanie z oleju do głębokiego smażenia.
- Topić tłuszcze w temperaturze maksymalnie 60 °C. Po stopieniu tłuszczu powoli zwiększać temperaturę do 160–175 °C. Korzystać z odpowiedniego termometru w celu sprawdzenia temperatury.
- Aby uniknąć powstawania osadów z soli kuchennej, dosypywać soli do wody wyłącznie wtedy, gdy się gotuje.
- Nie używać naczyń do przechowywania żywności. Kiedy trzymamy żywność w naczyniu przez dłuższy czas materiał może ulec uszkodzeniu, a żywność może przejąć metaliczny posmak.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze wybierać płytę kuchenną tego samego lub mniejszego rozmiaru niż garnek.
- Użyć energię zebraną w płycie i na dole garnka. Zmniejszyć lub wyłączyć moc przed zakończeniem gotowania.
- Jeśli garnek posiada pokrywkę należy użyć jej podczas gotowania.

Czyszczenie i konserwacja

- Po użyciu wyczyścić garnek jak najszybciej gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. Wysuszyć następnie szmatką.
- Odsączyć lepkie pozostałości. W razie konieczności użyć drewnianej topatki, gąbki lub pędzelka, aby usunąć resztki.
UWAGA: Nie używać twardych przedmiotów, druciaków, proszków do szorowania ani żrących środków do czyszczenia takich jak chlorowe wybielacze.
- Korzystać z dostępnych na rynku produktów do konserwacji garnków ze stali nierdzewnej w celu usuwania potencjalnych odbarwień.
- **UWAGA:** Nie płukać gorącej pokrywki wykonanej ze szkła pod zimną wodą. Pokrywka może ulec uszkodzeniu na skutek szoku temperaturowego.

Specyfikacje dla PC-KTS 1225

Rondel:	Ř 16 cm	Szacunkowa pojemność: 1,5 litr
Garnek na mięso:	Ř 16 cm	Szacunkowa pojemność: 2,0 litra
Garnek na mięso:	Ř 20 cm	Szacunkowa pojemność: 2,5 litry
Garnek na mięso:	Ř 20 cm	Szacunkowa pojemność: 3,5 litry
Garnek na warzywa:	Ř 24 cm	Szacunkowa pojemność: 6,3 litrów

Żaroodporne do 250 °C

Ogólne warunki gwarancji

Producent/Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wylądowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczęć sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole