Pl INSTRUKCJA OBSŁUGI

Dziękujemy za zakup aluminiowych naczyń kuchennych NÁDOBA z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

- Po zmywaniu nowego wyrobu należy posmarować jego powłokę wewnętrzną masłem śmietankowym lub olejem roślinnym.
- Należy prawidłowo wybierać średnicę fajerki, ma ona być albo równa, albo mniejsza od średnicy dna naczynia.
- Nie używaj maksymalnej mocy kuchenki przy przygotowaniu niedużej ilości produktów. Nigdy nie przegrzewaj pustych naczyń.
- Nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym płyt indukcyjnych oraz piekarników ze zdjętą rączką.
- Dopuszcza się wykorzystanie nieostrych metalowych akcesoriów kuchennych. Nie należy kroić żywności na wewnętrznej powłoce naczyń.
- Nie należy stosować metalowych zmywaków i szczotek, ściernych i agresywnych środków czyszczących do oczyszczenia naczyń.
- Dopuszcza się mycie naczyń w zmywarce do naczyń.
- Drobne chropowatości i nieduże wgniecenia na powierzchni powłoki zapobiegającej przywieraniu nie są brakiem, nie obniżają właściwości powłoki lub higieniczności naczynia.

GWARANCJA

- Aluminiowe naczynia NÁDOBA są objęte gwarancją 5 lat od chwili sprzedaży.
- Zapobiegającą przywieraniu powłoka odpowiada wszystkim normom i wymaganiom, które dotyczą materiałów kontaktujących z artykułami żywnościowymi.
- Gwarancja nie obejmuje przypadków naruszenia przepisów niniejszej instrukcji.
- W przypadku uzasadnionej pretensji należy skontaktować się ze sprzedawcą wyrobu lub z jednym z centrów serwisowych podanych na **www.nadoba.eu**.

Ua ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Дякуємо за покупку алюмінієвого кухонного посуду NÁDOBA з антипригарним покриттям, ви зробили правильний вибір.

- Після миття нового виробу змастіть його внутрішнє покриття вершковим або рослинним маслом.
- Правильно вибирайте діаметр конфорки, він повинен або дорівнювати, або бути менше діаметра дна посуду.
- Не використовуйте максимальну потужність плити при приготуванні невеликої кількості продуктів. Ніколи не перегрівайте порожній посуд.
- Підходить для всіх типів плит, включаючи індукційні, а також для духовки, якщо зняти ручку.
- Допускається використання негострих металевих кухонних інструментів. Не ріжте продукти на внутрішньому покритті посуду.
- Не використовуйте металеві мочалки та щітки, абразивні та агресивні миючі засоби для чищення посуду.
- Допускається миття посуду в посудомийній машині.
- Дрібні шорсткості і незначні відмітини на поверхні антипригарного покриття не є браком, не знижують антипригарних властивостей або гігієнічність посуду.

ГАРАНТІЯ

- На алюмінієвий посуд NÁDOBA надається гарантія 5 років з моменту продажу.
- Антипригарне покриття відповідає всім нормам і вимогам, що пред'являються до матеріалів, які вступають в контакт з продуктами харчування.
- Гарантія не поширюється на випадки порушень правил даного керівництва.
- У разі обґрунтованої претензії звертайтесь до продавця виробу або в один із сервісних центрів, зазначених на **www.nadoba.eu.**

Ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим за покупку алюминиевой кухонной посуды NÁDOBA с антипригарным покрытием, вы сделали правильный выбор.

- После мытья нового изделия смажьте его внутреннее покрытие сливочным или растительным маслом.
- Правильно выбирайте диаметр конфорки, он должен быть или равен, или меньше диаметра дна посуды.
- Не используйте максимальную мощность плиты при приготовлении небольшого количества продуктов. Никогда не перегревайте пустую посуду.
- Подходит для всех типов плит, включая индукционные, а также для духовки если снять ручку.
- Допускается использование неострых металлических кухонных инструментов. Не режьте продукты на внутреннем покрытии посуды.
- Не используйте металлические мочалки и щетки, абразивные и агрессивные моющие средства для чистки посуды.
- Допускается мытьё посуды в посудомоечной машине.
- Мелкие шероховатости и незначительные отметины на поверхности антипригарного покрытия не являются браком, не снижают антипригарных свойств или гигиеничность посуды.

ГАРАНТИЯ

- На алюминиевую посуду NÁDOBA предоставляется гарантия 5 лет с момента продажи.
- Антипригарное покрытие соответствует всем нормам и требованиям, предъявляемым к материалам, вступающим в контакт с продуктами питания.
- Гарантия не распространяется на случаи нарушений правил данного руководства.
- В случае обоснованной претензии обращайтесь к продавцу изделия или в один из сервисных центров, указанных на **www.nadoba.eu.**

En INSTRUCTION MANUAL

We'd like to thank you for purchasing NÁDOBA aluminum cookware with non-stick coating.

- After you have washed a new item, grease its inner coating with dairy butter or vegetable oil.
- Choose burner with the right diameter, it should be equal or less the cookware's bottom diameter.
- Do not cook small amounts of food at maximum settings of your hob. Never overheat empty cookware.
- Suitable for all types of cookers, including induction and oven, if you remove the handle.
- Use only blunt metallic kitchen tools. Do not cut food products on inner coating of cookware.
- Don't use metal sponges or brushes, abrasive and aggressive washing agents to clean your cookware.
- You can wash your cookware in a dish-washing machine.
- Minor scales and burrs on the surface of non-stick coating are not considered a defect; they do not influence non-stick or sanitary properties of our cookware.

WARRANTY

- NÁDOBA aluminum cookware has a 5-year warranty starting from the moment of purchase.
- Non-stick coating conforms to all regulations and requirements for food contact materials.
- Guarantee does not cover the cases of violations of terms.
- In cases of legitimate claims, please, contact the seller of the item or one of our service centers (you can find a list of our service centers at **www.nadoba.eu**).

De GEBRAUCHSANWEISUNG

Vielen Dank für den Kauf des Aluminium Kochgeschirrs NÁDOBA mit Antihaft-Beschichtung.

- Nach dem Waschen des Kochgeschirrs schmieren Sie dessen innere Beschichtung mit Butter oder Öl ein.
- Wählen Sie die Größe der Herdplatte gut aus, sie muss dem Durchmesser des Kochgeschirrs entweder entsprechen, oder kleiner sein.
- Benutzen Sie niemals das leere Kochgeschirr.
- Überhitzen Sie keine maximale Leistung des Herdes beim Zubereiten von kleinen Essensmengen.
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion und Backofen, wenn Sie den Knopf entfernen.
- Man darf unscharfe metallische Kücheninstrumente benutzen. Schneiden Sie keine Produkte auf der inneren Beschichtung des Kochgeschirrs.
- Benutzen Sie keine metallischen Schwämme und Bürsten, abschleifende und aggressive Spülmittel.
- Man darf das Kochgeschirr in der Spülmaschine waschen.
- Kleinere Rauheiten und Flecken auf der Antihaft-Beschichtung sind keine Defekte und verringern keine Antihaft- oder Hygiene-Eigenschaften des Kochgeschirrs.

GARANTIE

- Auf das Aluminium Kochgeschirr NÁDOBA gibt es eine 5-Jahre Garantie ab dem Verkaufsdatum.
- Die Antihaft-Beschichtung entspricht allen Standards und Anforderungen für Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Die Garantie gilt nicht für Verstöße gegen die Regeln dieses Handbuchs.
- Im Falle von berechtigten Ansprüchen wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder an eines der Service-Center, welche auf **www.nadoba.eu** aufgeführt sind.

Cz NÁVOD K POUŽITÍ

Děkujeme za nákup hliníkového nádobí NÁDOBA s nepřilnavým povrchem, rozhodli jste správně.

- Po omytí nového výrobku promažte vnitřní povlak máslem nebo rostlinným olejem.
- Vyberte správný průměr hořáku, musí být stejný nebo menší, než je průměr dna nádoby.
- Nepoužívejte maximální výkon sporáku při vaření malých množství potravin. Nikdy nezahřívejte luk nebo olej nalolik, aby zčernal. Nikdy nepřehřívejte prázdné nádobí.
- Je vhodný pro všechny typy sporáků, včetně indukčních, stejně jako pro troubу se sejmutou rukojetí.
- Používá nerostných kovových kuchyňských nástrojů je přípustné. Nepřežte potraviny na vnitřním povlaku nádobí.
- Nepoužívejte kovové drátěnky nebo kartáče, brusné nebo agresivní čisticí prostředky pro čištění nádobí.
- Drobné nerovnosti a nepatrné stopy na povrchu nepřilnavého povlaku nejsou vadami, nesnižují nepřilnavé a hygienické vlastnosti nádobí.

ZÁRUKA

- Hliníkové nádobí NÁDOBA má záruku 5 let od okamžiku prodeje.
- Nepřilnavý povlak splňuje všechny normy a požadavky na materiály, které přicházejí do styku s potravinami.
- Záruka se nevztahuje na případy porušování pravidel tohoto návodu.
- V případě opodstatněné stížnosti obraťte se prosím na prodejce nebo na některé ze servisních středisek uvedených na **www.nadoba.eu**.

Sk NÁVOD NA POUŽITIE

Ďakujeme vám za zakúpenie hliníkové nádoby s nepriľnavým povrchom NÁDOBA, ste urobili správny výber.

- Po umytí nového produktu natrite ho zvnútra olejom alebo maslom.
- Správne vyberte priemer plameňa sporáka, musí byť rovnaká alebo menšia než priemer dna riadu.
- Nepoužívajte maximálny výkon sporáka pri varení malého množstva potravín. Nikdy neprehrievajte prázdny riad.
- Vhodné pre všetky typy sporákov vrátane indukčných, ako aj pre rúru, ak rukoväť je odstránená.
- Je povolené používanie neostrých kovových kuchynských nástrojov. Nerežte potraviny na vnútornom povrchu riadu.
- Nepoužívajte drôtenky a kovové kefy, brúsne alebo agresívne čistiace prostriedky na čistenie riadu.
- Je povolené umývanie riadu v umývačke riadu.
- Malé nerovnosti a drobné škvrny na povrchu antiadhézneho krytu nie sú bракom a neznižujú antiadhézne a hygienické vlastnosti riadu.

ZÁRUKA

- Hliníkový Riad NÁDOBA má 5 rokov záruky od dátumu predaja.
- Antiadhézna vrstva povlakom spĺňa všetky požiadavky k materiálom, ktoré majú styk s potravinami.
- Záruka sa nevzťahuje na prípady porušovania pravidiel a usmernení tohto manuálu.
- V prípade oprávnenej reklamácie, prosím, kontaktujte predajcu výrobku alebo jeden z servisných stredísk, uvedených na **www.nadoba.eu**.

Notice! Use pot holders as ware metal parts can get hot in the process of cooking.

Hinweis! Die metall Einzelteilen können während des Kochvorgangs richtig heiß werden – verwenden Sie zum Anfassen die Griffstäbe und Handschuh.

Upozornení! V průběhu vaření se kovové části mohou silně ohřát – používejte kuchyňské chňapky a rukavice.

Upozornenie! Počas varenia sa môže kovové diely silno zahriať – používajte kuchynské chňapky a rukavice.

Ostrzeżenie! Podczas gotowania metalowych detale mogą się nagrzeć; dlatego należy stosować rękawiczki kuchenne.

Varo! Metaneai: vaat mokyttu cinbio hartpiatuca в процессі приготування – використовуйте прихватку.

Внимание! Металлические части могут сильно нагреваться в процессе приготовления – используйте прихватку.