

GARANTIE

- Auf das Aluminium Kochgeschirr NÁDOBA gibt es eine 5 Jahre der Garantie und auf die Antihaft-Beschichtung gibt es eine 2 Jahre der Garantie ab dem Verkaufsdatum.
- Die Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- 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.

DE GEBRUCHSAAWWEISUNG

(you can find a list of our service centers at www.nadoba.eu).

- In cases of legitimate claims, please, contact the seller of the item or one of our service centers.
- Guarantee does not cover the cases of violations of terms.
- Non-stick coating conforms to all regulations and requirements for food contact materials, starting from the date of sale.
- Aluminium cookware NÁDOBA has a 5-year warranty and non-stick coating has 2-year warranty.

We'd like to thank you for purchasing NÁDOBA aluminium 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 amount of food at maximum settings of your hob. Never overheat empty cookware.
- Always use recommended sources of heat only.
- 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.

INSTRUCTION MANUAL

EN

ZÁRUKA

- Hliníkový kľaz NÁDOBA má 5 rokov záruky a nelepivý povlak má 2 rokov záruky od dátumu predaja.
- Antiadhézna vrstva povlaku spĺňa všetky požiadavky k materiálom, ktoré majú styk s potravinami.
- Záruka sa nevztahuje 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.

NÁVOD NA POUŽITIE

SK

Hliníkové nádobí NÁDOBA má záruku 5 let a na nepřilnavý povlak má záruku 2 léta 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 či doporučení ze servisních středisk uvedených na www.nadoba.eu.

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

- Po omývání nového výrobku promažte vnitřní povlak máslem nebo rostlinným olejem.
- Vyberte správný průměr hrálku, musí být stejný nebo menší, než je průměr dna nádoby.
- Nepoužívejte maximální výkon sporáků při vaření malých množství potravin. Nikdy nezažívejte tuk nebo olej na dle nádobí.
- Vždy používejte doporučené zdroje tepla.
- Používejte neostřích kovových kuchyňských nástrojů nepřilnavé povlaku na vnitřní povlaku nádobí.
- Nepoužívejte kovové drátěnky nebo kartáče, brusne nebo agresivní čisticí prostředky pro čistiání nádobí.
- Mýti nádobí v myčce je přípustné.
- Drobné nerovnosti a nepatrné stopy na povrchu nepřilnavého povlaku nejsou vadami, nespňují nepřilnavé a hygienické vlastnosti nádobí.

NÁVOD K POUŽITÍ

CS

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

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.
- Zawsze należy stosować tylko zalecane źródła ciepła.
- 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.
- Drobną chropowatość i nieduże wgniczenia na powierzchni powłoki zapobiegającej przywieraniu nie są brakiem, nie obniżają właściwości powłoki lub higieniczności naczynia.

GWARANCJA

- Aluminiowe naczynia NÁDOBA są objęte gwarancją 5 lat i nieprzywierającą powłokę są objęte gwarancją 2 lata od chwili sprzedaży.
- Zapobiegająca 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.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

UA

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.
- Завжди застосовуйте тільки рекомендовані джерела тепла.
- Дopuszcza się використання неострих металевих кухонних інструментів. Не рийте 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 гігієнічності посуду.

ГАРАНТІЯ

- На алюмінієвий посуд NÁDOBA надається гарантія 5 років, на антипригарне покриття – 2 роки 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 обгрунтованої претензії звертайтеся до продавця виробу або в один із сервісних центрів, зазначених на www.nadoba.eu.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

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.
- Всегда применяйте только рекомендуемые источники тепла.
- 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.
- Дopuszcza się mycie посуды в посудомоечной машине.
- Мелкие шероховатости и незначительные отметины на поверхности антипригарного покрытия не являются браком, не снижают антипригарных свойств или гигиеничность посуды.

ГАРАНТІЯ

- На алюминиевую посуду NÁDOBA предоставляется гарантия 5 лет, на антипригарное покрытие – 2 года 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.