

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

- Po zmywaniu nowego wyrobu należy posmarować jego powłokę wewnętrzną masłem smietankowym lub olejem roślinnym.
- Należy prawidłowo wybierać średnice fajerki, ma ona być albo równa, albo mniejsza od średnicy dna naczyń.
- 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 zdejną rączką lub w temperaturze do 180 °C.
- Dopuszcza się wykorzystanie nieostrzych 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 wgnięcia na powierzchni powłoki zapobiegającej przywieraniu nie są brakiem, nie obniżają właściwości powłoki lub higieniczności naczyń.

GWARANCJA

- Aluminiowe naczynia NÁDOBA są objęte gwarancją 5 lat od chwili sprzedaży.
- Zapobiegając przywieraniu powłoka odpowiada wszystkim normom i wymaganiom, które dotyczą materiałów kontaktujących się 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 INSTRUKCIJA 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 або до 180 °C.
- Допускається використання неострих металевих кухонних інструментів. Не рійте продукти на внутрішньому покритті посуду.
- Не використовуйте металеві мочалки та щітки, абразивні та агресивні мийчі засоби для чищення посуду.
- Допускається миття посуду в посудомийній машині.

• Дрібні шорсткості і незначні відмітини на поверхні антипригарного покриття не є браком, не змінюють 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 звертайтеся 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 снята ручка или до 180 °C.
- 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 мыть посуду 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 or up to 180 °C.
- 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 Antihalt-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 keine maximale Leistung des Herdes beim Zubereiten von kleinen Essensmengen. Überhitzen Sie niemals das leere Kochgeschirr.
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion und Backofen, wenn Sie den Knopf entfernen oder bis zu 180 °C.
- 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 Antihalt-Beschichtung sind keine Defekte und verringern keine Antihalt- oder Hygiene-Eigenschaften des Kochgeschirrs.

GARANTIE

- Auf das Aluminium Kochgeschirr NÁDOBA gibt es eine 5-Jahre Garantie ab dem Verkaufsdatum.
- Die Antihalt-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 omývání 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 nezařhívejte tuk nebo olej natolik, aby zčernal. Nikdy nepřehřívajte prázdné nádoby.
- Je vhodný pro všechny typy sporáků, včetně indukčních, stejně jako pro trouby se sejmoutou rukojetí nebo do 180 °C.
- Použití neostřích kovových kuchyňských nástrojů je přípustné. Neřežte potraviny na vnitřním povlaku nádobí.
- Nepoužívejte kovové drátěnky nebo kartáče, brusné nebo agresivní čisticí prostředky pro čištění nádobí.
- Mytí nádobí v myčce je přípustné.
- Drobné nerovnosti a nepatrné škrvy 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.

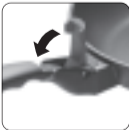
SK NÁVOD NA POUŽITIE

Ďakujeme vám za zakúpenie hliníkového nádobí s nepřilnavým povrchem NÁDOBA, ste urobili správny výber.

- Po umytí nového produktu natriete ho znútra olejom alebo maslom.
- Správne vyberte priemer platne sporáka, musí byť rovnaká alebo menšia než priemer dna riadu.
- Nepoužíajte maximálny výkon sporáka pri varení malého množstva potravín. Nikdy nepřehřívajte prázdný riad.
- Vhodné pre všetky typy sporákov vrátane indukčných, ako aj pre rúru, ak rukoť je odstránená alebo do teploty 180 °C.
- Je povolené používanie neostrih kovových kuchynských nástrojov. Nerežte potraviny na vnútornom povrchu riadu.
- Nepoužíajte drôtenky a kovové kefy, brusné alebo agresívne čistiace prostriedky na čistenie riadu.
- Je povolené umývanie riadu v umývačke riadu.
- Malé nerovnosti a drobné škrvy na povrchu antiadhézneho krytu nie sú brakom 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.



To get a handle on put the vinous lever down. Um den Griff zu niedrigeren, bekommen Sie weinrot Hebel nach unten. Pro připejení rukojeti stáhněte páku vinové-červené barvy směrem dolů. Ak chcete pripojiť rukoť, spusťte vinovej páku dole. W celu założenia rączki opuszczaj bordowy uchwyty. Щоб надіти ручку, опустіть бордовий ваніль вниз. Чтобы надеть ручку, опустите бордовый рычаг вниз.



To remove the handle rotate the vinous lever up. Um den Griff zu entfernen, klappen Sie den weinrot Hebel bis. Pro sejmuti rukojeti otočte páku vinové-červené barvy nahoru. Ak chcete odstrániť rukoť, zdvihnite vinovej páku. W celu odłączenia rączki pościagnij bordowy uchwyty do góry. Щоб зняти ручку, відкиньте бордовий ваніль вгору. Чтобы снять ручку, откиньте бордовый рычаг вверх.



Notice! Make sure that handle is attached tightly to the frying pan before pressing the vinous lever. Otherwise, the handle can be damaged.

Hinweis! Stellen Sie sicher, dass Griff der Pfanne angedrückt ist dicht vor den Hebel wenig drücken. Andernfalls kann der Griff beschädigt werden. **Upozornění!** Před spuštěním vinové-červené páčky ujistěte se, že rukojeť zcela doléhá k panve. V opačném případě hrozí poškození rukojeti. **UPOZORNENIE!** Pred spustením vinovej-červenej páčky uistite sa, že rukoť úplne dolieha k panve. V opačnom prípade hrozí poškodenie rukoťate. **Ostrzeżenie!** Przed rozpoczęciem winowej dźwigni, aby upewnić się, że uchwyty spoczywa całkowicie na patelni. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia uchwyty.

Увага! Переконайтеся, що ручна щільно прилягає до сковороди, перш ніж опустити бордовий ваніль. Інакше можна пошкодити ручку. **Внимание!** Убедитесь, что ручна плотно прилегаєт к сковороде, прежде чем опустить бордовый рычаг. Иначе можно повредить ручку.