

INSTRUCTION MANUAL

BEFORE USE

- Remove all the labels, stickers and tags from the ware, wash it in hot water with a detergent, rinse thoroughly and wipe dry.
- In order to maintain its fine appearance, start cooking only in clean ware.

COOKING

- Choose the right burner – it should be the same as diameter of the ware bottom or less than that. If you use gas cooker watch that the flame does not reach ware walls.
- It is recommended to use maximum capacity of the cooker only when you start cooking, decreasing it to average and low after that.
- Do not use maximum capacity of your cooker while cooking with small amount of water or food.
- Never heat empty ware.
- To avoid overflow do not fill the ware to the brim.
- Use potholders as ware handles can get hot in the process of cooking. Beware of steam coming from heated ware. Be careful while carrying ware with hot products. Do not touch heated parts of the ware with uncovered parts of the body.
- During the cooking take into consideration thermal energy storage properties of the capsular bottom and turn the cooker off at 1-2 minutes before meal is ready.
- Do not fill heated ware with cold water and do not dip it in cold water.
- To avoid oil spatter while cooking with it, cover the ware with the lid.
- Do not put salt, vinegar and other seasonings into empty ware or into ware with cold food or water. It is better to add them to warm water or food so that they can dissolve well without leaving marks on the walls.
- Always apply only recommended sources of heating. You can use stainless kitchenware NÁDOBA with any kind of cooker: gas, electric, glass-ceramic, halogen and inductive. The ware with metal handles can be used in ovens. The ware with bakelite and silicone handles cannot be used in ovens at temperature higher than 175 °C. Stainless kitchenware is not suitable for usage in microwave ovens.
- Avoid damaging the ware with sharp objects.

MAINTENANCE

- Do not use metal wire sponges and brushes, abrasive and aggressive detergents for cleaning the ware. It is allowed to wash the ware in a dishwashing machine.
- Soak dirty ware in water or weak detergent solution first.
- Right after washing the ware is to be wiped dry.
- Some products like salt, vinegar and drinking water minerals can cause white or grey spots inside a pot. They are easily removed with small amount of vinegar or lemon juice. Such spots do not reduce operability or hygiene of the ware, are not defects and cannot be the reason for complaints to the manufacturer.
- When the ware is overheated there can appear purple, brown or rainbow coloring on its surface. Such coloring also is not a defect, it does not reduce operability or hygiene of the ware, it is not a defect and cannot be the reason for complaints to the manufacturer.

WARRANTY

- At the moment of buying stainless kitchenware NÁDOBA you are given a 10 year warranty for it.
- The warranty does not cover cases of violations of the given manual instructions, mechanical damages caused by blows and falls, and also self-reliant repair of the ware defects.
- In case of valid claim consult the seller or one of the service centers stated at www.nadoba.eu.

GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR GEBRAUCH

- Alle Etiketten, Aufkleber und Label entfernen, das Geschirr zunächst gründlich in heißem Wasser mit Seife spülen, dann mit klarem Wasser nachspülen und gut abtrocknen. Kochen Sie nur im sauberen Geschirr.
- Dann wird das Geschirr dauernd sein schönes Aussehen beibehalten.

KOCHEN

- Wählen Sie den richtigen Durchmesser des Kochfeldes, dieser muss immer dem Geschirrboden-Durchmesser gleich oder kleiner sein. Beim Kochen auf dem Gasherd beachten Sie, dass die Gasflamme niemals über die Geschirrseiten herausragt.
- Nutzen Sie die maximale Heizleistung nur am Anfang des Kochens und danach halten Sie an einer der mittleren oder niedrigen Heizstufen.
- Verwenden Sie maximale Heizleistung beim Kochen von kleinen Mengen oder beim Kochen ohne Wasser nicht.
- Das leere Geschirr niemals aufheizen.
- Füllen Sie das Geschirr nicht bis zum oberen Rand auf, das verhindert den Überlauf beim Kochen.
- Die Geschirrgriffe können während des Kochvorgangs heiß werden – verwenden Sie zum Anfassen die Griffstäbe und Handschuh. Schützen Sie sich vor Dampf, der aus dem erhitzten Geschirr austritt. Beim Tragen von Geschirr mit heißen Produkten immer Vorsicht beachten. Vermeiden Sie den Kontakt von ungeschützten Körperteilen mit heißem Geschirr.
- Die wärmespeichernden Eigenschaften des Kapselbodens beim Kochen berücksichtigen, den Herd ca. 1-2 Minuten vor Beendigung des Kochens abschalten.
- Das heiße Geschirr nicht mit kaltem Wasser befüllen oder in das kalte Wasser eintauchen lassen.
- Beim Kochen in Öl bzw. Fett das Geschirr immer mit Deckel abdecken, um das Spritzen vom heißen Öl bzw. Fett zu verhindern.
- Salz, Essig und Würzmittel nicht in das leere Geschirr oder das Geschirr mit kalten Produkten bzw. Kaltem Wasser legen. Diese sind in das erwärmte Geschirr bzw. Wasser zuzusetzen, dann sind sie schnell auflösbar und hinterlassen keine Spuren auf der Geschirrwand.
- Verwenden Sie immer die empfohlenen Heizquellen. Das Edelstahl-Kochgeschirr NÁDOBA darf mit allen Typen von Kochplatten benutzt werden: Gas-, Elektro-, Glaskeramik, Hallogen- und Induktionskochplatten. Das Geschirr mit metallischen Griffen darf auch im Backofen verwendet werden. Das Geschirr mit den Griffen aus Bakelit und Silikon darf im Backofen nur bei Kochtemperatur bis zu 175 °C verwendet werden. Das Edelstahl-Geschirr ist für den Einsatz in den Mikrowellen-Ofen nicht geeignet.
- Vermeiden Sie die Beschädigung des Geschirrs durch scharfe und spitze Gegenstände.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Vermeiden Sie die metallischen Bürsten und Schwämme sowie Scheur- und aggressive Reinigungsmittel zur Geschirreinigung nicht. Das Spülen in der Spülmaschine ist zulässig.
- Stark verschmutztes Geschirr zunächst im Wasser oder mit Zugabe von kleiner Menge Reinigungsmittels stehen lassen.
- Das Geschirr nach der Reinigung gut abtrocknen.
- Einige Produkte, Salz, Essig sowie die im Trinkwasser enthaltenen Mineralstoffe können weiße und graue Flecken an den Innenwänden bewirken. Diese können mit ein Paar Tropfen Essig bzw. Zitronensaft leicht beseitigt werden. Diese Flecken beeinträchtigen in keiner Weise die Leistung und die Hygienität des Kochgeschirrs, stellen kein Defekt dar und sind kein Grund für die Mängelansprüche.
- Beim Überhitzen kann die Geschirr-Oberfläche eine blaurote, braune oder rosige Färbung aufweisen. Diese Färbungen sind auch kein Defekt, beeinträchtigen nicht die Leistung und die Hygienität und dürfen nicht beanstandet werden.

GARANTIE

- Für die Edelstahl-Kochgeschirr NÁDOBA gewähren wir 10 Jahre Garantie ab dem Verkaufsdatum.
- Diese Garantie erstreckt sich nicht auf die Fälle der Nichteinhaltung dieser Gebrauchsanweisung, mechanischer Schäden durch Aufprallen und Fallen sowie eigenmächtige Beseitigung der Geschirrfehler.
- Beim Vorliegen begründeter Ansprüche wenden Sie sich bitte an den Verkäufer des Eryeugnisses oder an eine der auf den Web-Seite www.nadoba.eu. Angegebenen Servicestellen.

NÁVOD K POUŽITÍ

PŘED POUŽITÍM

- Odstraňte z nádobí všechny etikety a nálepky, důkladně ho umyjte v horké vodě s čisticím prostředkem, opláchněte velkým množstvím vody a vytřete do sucha.
- Vařte vždy jen v dobře vyčištěném nádobí – jen tak zachováte jeho dobrý vzhled trvale!

VAŘENÍ

- Volte správnou velikost plotýnky, průměr plotýnky musí být stejný nebo menší, než je průměr dna nádoby, plamen hořáku nesmí nikdy přesahovat okraje dna nádoby.
- Sporák nastavte na maximum jen na počátku vaření, potom pokračujte na nízký, maximálně střední výkon sporáku.
- Nenastavujte sporák na maximum, když vaříte bez vody nebo malé množství potravin.
- Nikdy nenechávejte nádobí zbytečně dlouho zahřívát naprázdno.
- Nenaplňujte nádobu až po vrchní okraj, předejdete tak vylévání tekutiny.
- V průběhu vaření se úchyty a rukojeti mohou ohřát – používejte kuchyňské chňapky a rukavice. Dávejte pozor na páru vycházející z ohřáté nádoby. Buďte opatrní při přenášení nádoby s horkým obsahem. Nedotýkejte se ohřátých částí nádoby nechráněnými částmi těla.
- Sporák vypínejte s 1 až 2 minutovým předstihem před ukončením vaření, využívejte termoakumulačních vlastností sendvičového dna.
- Nenaplňujte ohřátou nádobu studenou vodou a neponořujte ji do studené vody.
- Při smažení v oleji přikryjte nádobu poklicí, zabrání to rozstříkávání vařícího oleje.
- Nepřidávejte sůl, ocet a další přísady do prázdné nádoby nebo nádoby se studenými potravinami nebo studenou vodou. Raději je přidávejte do ohřáté vody a potravin, v tom případě se rychleji rozpustí a neusadí se na stěnách nádoby.
- Vždy používejte jen doporučené zdroje tepla. Nerezové nádobí NÁDOBA je vhodné pro všechny typy sporáků - plynové, elektrické, sklokeramické, halogenní i indukční. Nádobí s kovovými úchyty a rukojetmi lze používat i v troubě při teplotě přes 175 °C. Nádobí z nerezavějící oceli není vhodné pro mikrovlnné trouby.
- Chraňte nádobí před poškozením ostrými předměty.

ÚDRŽBA

- Nepoužívejte k čištění nádobí kovové drátěnky a kartáče, brusné a agresivní čisticí prostředky. Nádobí je vhodné pro mýtí v myčce.
- Silně znečištěné nádobí předem namočte ve vodě nebo slabém roztoku mycího prostředku.
- Ihned po umytí nádobí vytřete do sucha.
- Objeví-li se uvnitř nádobí bílé nebo šedé skvrny, vyčistíte je octem, několika kapkami citronu. Jde o sedimenty minerálů obsažených v pitné vodě, jejich tvoření mohou také vyvolávat některé potraviny, sůl, ocet. Tyto skvrny nijak neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace.
- Při přehřívání nádob se může na povrchu kovových částí objevit fialové až hnědé nebo duhové zbarvení. Toto zbarvení neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

- Na nerezové nádobí NÁDOBA je poskytována 10-letá záruka, počínaje dnem prodeje.
- Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:
 - výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití,
 - závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací,
 - na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.
- V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na www.nadoba.eu.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите с посуды все этикетки, наклейки и ярлыки, тщательно вымойте её в горячей воде с использованием моющего средства, хорошо ополосните и вытрите насухо.
- Начинайте готовить только в чистой посуде, это позволит надолго сохранить её превосходный внешний вид.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

- Правильно выбирайте диаметр конфорки: он должен быть равен или меньше диаметра дна посуды. При приготовлении на газовых плитах следите за тем, чтобы пламя не касалось стенок посуды.
- Старайтесь использовать максимальную мощность плиты только в начале приготовления пищи, а затем лишь среднюю или низкую.
- Не используйте максимальную мощность плиты при приготовлении без воды или небольшого количества продуктов.
- Никогда не нагревайте пустую посуду.
- Не наполняйте посуду до верхнего края, это позволит избежать переливания жидкостей через край.
- В процессе приготовления ручки посуды могут нагреться – используйте кухонные прихватки и рукавицы. Остерегайтесь пара, выходящего из нагретой посуды. Соблюдайте осторожность при переноске посуды с горячими продуктами. Не касайтесь нагретых частей посуды незащищенными частями тела.
- При приготовлении учитывайте термоаккумулирующие свойства капсульного дна, выключайте плиту за 1-2 минуты до окончания приготовления.
- Не заполняйте нагретую посуду холодной водой и не погружайте её в холодную воду.
- При приготовлении продуктов в масле накрывайте посуду крышкой – это предотвратит разбрызгивание нагретого масла.
- Не кладите соль, уксус и прочие приправы в пустую посуду, посуду с холодными продуктами или холодной водой. Лучше добавлять их в нагретую воду или продукты, тогда они растворятся быстро, не оставляя следов на стенках посуды.
- Всегда применяйте только рекомендуемые источники тепла. Вы можете использовать нержавеющую посуду NÁDOBA с любыми видами варочных плит: газовыми, электрическими, стеклокерамическими, галогенными и индукционными. Посуду с металлическими ручками допускается использовать в духовых шкафах. Посуду с бакелитовыми и силиконовыми ручками не допускается использовать в духовых шкафах при температуре свыше 175 °С. Посуда из нержавеющей стали не предназначена для микроволновых печей.
- Избегайте повреждения посуды острыми предметами.

УХОД

- Не используйте для чистки посуды металлические мочалки и щётки, абразивные и агрессивные моющие средства. Допускается мытьё посуды в посудомоечной машине.
- Сильно загрязнённую посуду предварительно замочите в воде или в слабом растворе моющего средства.
- Сразу после мытья посуду следует вытереть насухо.
- Из-за некоторых продуктов, соли, уксуса, а также из-за минералов, содержащихся в питьевой воде, внутри кастрюли могут появиться белые или серые пятна. Их легко устранить небольшим количеством уксуса или сока лимона. Данные пятна нисколько не снижают функциональность или гигиеничность посуды, не являются браком и не могут стать причиной претензий к производителю.
- При перегревании посуды на её поверхности может появиться фиолетовая, коричневая или радужная окраска. Эта окраска также не является браком, не снижает функциональность или гигиеничность посуды и не может являться причиной претензий к производителю.

ГАРАНТИЯ

- На нержавеющую посуду NÁDOBA предоставляется гарантия 10 лет с момента продажи.
- Гарантия не распространяется на случаи нарушений правил данного руководства, механических повреждений посуды в результате ударов или падений, а также самостоятельного исправления дефектов посуды.
- В случае обоснованной претензии обращайтесь к продавцу изделия или в один из сервисных центров, указанных на www.nadoba.eu.