

# INSTRUCTION MANUAL

## BEFORE USE

- Remove all labels, stickers and tags from your cookware, wash them thoroughly in hot water with a washing agent, rinse thoroughly and rub dry.
- After you have washed a new item, grease its inner coating with dairy butter or vegetable oil.

## COOKING

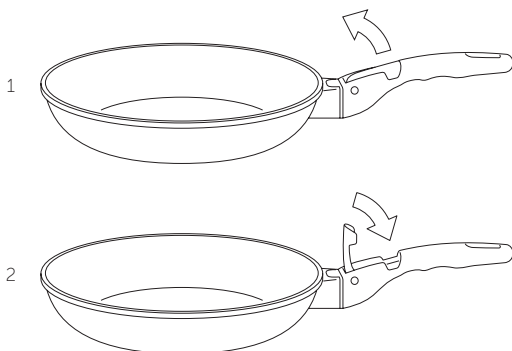
- Choose burner with the right diameter, it should be equal or less the cookware's bottom diameter. When cooking on gas ovens, do not let the flame touch the sides of cookware.
- Try to use maximum settings of your oven at the beginning of cooking dishes and later switch to a medium or low setting.
- Do not cook small amounts of food at maximum settings of your oven. Avoid heating oil or grease to the point when it becomes black.
- Never overheat empty cookware.
- Do not fill cookware to the top edge, liquids may spill over the edge if you do so. Try to avoid cooking food for the second time in dirty cookware. If you do so deposits may develop on its sides.
- During the process of cooking handles of your cookware may become very hot; please, use potholders. Avoid contact with steam, coming out of heated cookware. Be careful when carrying cookware with hot products inside. Do not touch heated parts of cookware without proper protection. Do not allow kids to play in close proximity to the place of cooking. Do not leave cookware unattended in the process of cooking.
- Do not fill heated cookware with cold water and do not immerse it into cold water.
- When cooking products in oil, cover cookware with a lid or with a special meshed screen in order to prevent hot oil from splattering.
- Always use recommended sources of heat only. Aluminum cookware should not be used in microwave ovens.
- Use only blunt metallic kitchen tools. Do not cut food products on inner coating of cookware.

## MAINTENANCE

- Don't use metal sponges or brushes, abrasive and aggressive washing agents to clean all surfaces of your cookware except its external bottom surface.
- You can wash your cookware in a dish-washing machine, but using concentrated washing agents is not recommended.
- To remove severe dirt and deposits, immerse cookware into water or into weak solution of a washing agent for some period of time beforehand.
- 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

- Aluminum cookware NÁDOBA has a 5-year warranty and non-stick coating has 2-year warranty starting from the date of sale.
- Non-stick coating conforms to all regulations and requirements for food contact materials.
- Guarantee does not cover the cases of violations of terms, described in this manual, cases of mechanical damage of cookware, caused by impact force or dropping of cookware and also cases of customer's self-guided attempts to cure the defects of cookware.
- 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](http://www.nadoba.eu)).



1. To remove the handle rotate the locking lever up.
2. To get a handle on put the locking lever down.

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

# GEBRAUCHSANWEISUNG

## VOR GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten vom Kochgeschirr, waschen Sie es mit heißem Wasser und Spülmittel, wischen und trocknen Sie es anschließend gut ab.
- Nach dem Waschen des Kochgeschirrs schmieren Sie dessen innere Beschichtung mit Butter oder Öl ein.

## KOCHEN

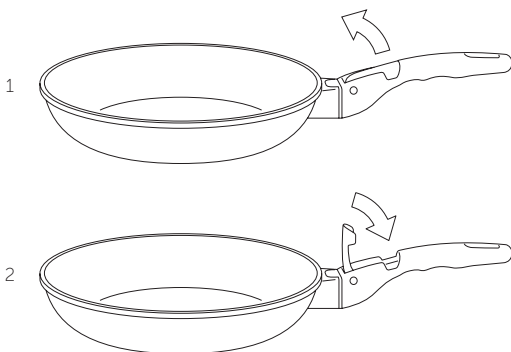
- Wählen Sie die Größe der Herdplatte gut aus, sie muss dem Durchmesser des Kochgeschirrs entweder entsprechen, oder kleiner sein. Beim Kochen auf Gasherden achten Sie darauf, dass die Flamme die Wände des Kochgeschirrs nicht berührt.
- Versuchen Sie, die maximale Leistung des Herdes nur am Anfang des Kochens zu benutzen, danach nur die mittlere oder kleine.
- Benutzen Sie keine maximale Leistung des Herdes beim Zubereiten von kleinen Essensmengen. Erhitzen Sie das Fett oder das Öl nicht bis zu deren Schwarzfärbung.
- Überhitzen Sie niemals das leere Kochgeschirr.
- Füllen Sie das Kochgeschirr nicht bis zum Rand aus, das verhindert das Überlaufen von Flüssigkeiten. Im schmutzigen Kochgeschirr zu kochen, ansonsten bildet sich Ruß an den Wänden.
- Während des Kochens können sich die Griffe am Kochgeschirr erhitzen – benutzen Sie Kochhandschuhe. Passen Sie auf die Dämpfe auf, die aus dem heißen Kochgeschirr herauskommen. Passen Sie beim Tragen des Kochgeschirrs mit heißen Essen auf. Fassen Sie die erhitzten Kochgeschirrtteile nicht mit ungeschützten Körperteilen an. Lassen Sie Ihre Kinder nicht in der Nähe des Kochens spielen. Lassen Sie das Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt, während Sie kochen.
- Füllen Sie das heiße Kochgeschirr nicht mit kaltem Wasser und tun Sie es auch nicht ins kalte Wasser hinein.
- Beim Kochen mit Öl schließen Sie das Kochgeschirr mit Deckel oder spezieller Netz-Folie, das verhindert das Spritzen vom heißen Öl.
- Benutzen Sie immer nur die empfohlenen Wärmequellen. Das Aluminium Kochgeschirr ist nicht für die Mikrowellen geeignet.
- Man darf unscharfe metallische Kücheninstrumente benutzen. Schneiden Sie keine Produkte auf der inneren Beschichtung des Kochgeschirrs.

## PFLEGE

- Benutzen Sie keine metallischen Schwämme und Bürsten, abschleifende und aggressive Spülmittel für alle Oberflächen des Kochgeschirrs, außer deren äußeren Boden.
- Man darf das Kochgeschirr in der Spülmaschine waschen, aber es wird empfohlen, keine konzentrierte Spülmittel zu verwenden.
- Zum Entfernen starker Verschmutzungen und des Rußes weichen Sie das Kochgeschirr zunächst im Wasser oder schwacher Seifenlösung ein.
- 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 der Garantie und auf die Antihaltbeschichtung gibt es eine 2 Jahre der 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 mechanischen Beschädigungen des Kochgeschirrs durch Stöße oder Fälle oder im Falle von selbstständiger Korrektur der Mängel des Kochgeschirrs.
- Im Falle von berechtigten Ansprüchen wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder an eines der Service-Center, welche auf [www.nadoba.eu](http://www.nadoba.eu) aufgeführt sind.



1. Um den Griff zu entfernen, klappen Sie den weinrot Hebel bis.
2. Um den Griff zu niedrigeren, bekommen Sie weinrot Hebel nach unten.

**Hinweis!** Stellen Sie sicher, dass Griff der Pfanne angebracht ist dicht vor den Hebel wenig drücken. Andernfalls kann der Griff beschädigt werden.

# NÁVOD K POUŽITÍ

## PŘED POUŽITÍM

- Odstraňte z nádobí všechny etikety, nálepky a štítky, pečlivě umyjte v horké vodě s mycím prostředkem, dobře opláchněte a osušte.
- Po omývání nového výrobku promažte vnitřní povlak máslem nebo rostlinným olejem.

## VAŘENÍ

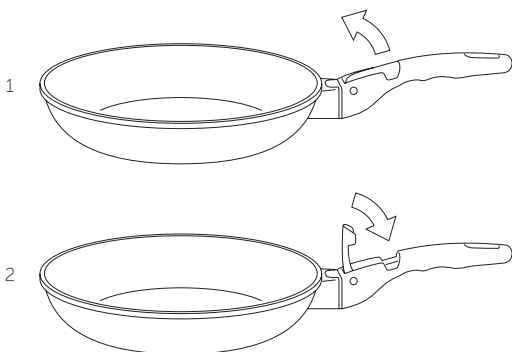
- Vyberte správný průměr hořáku, musí být stejný nebo menší, než je průměr dna nádoby. Při vaření na plynovém sporáku dbejte na to, aby se plamen nedotýkal stěny nádoby.
- Snažte se používat maximální výkon sporáku pouze na začátku vaření, a dále pouze střední nebo nízký.
- Nepoužívejte maximální výkon sporáku při vaření malých množství potravin. Nikdy nezahřívejte tuk nebo olej natolik, aby zčernal.
- Nikdy nepřehrávejte prázdné nádoby.
- Nenaplňujte nádoby do horního okraje, unikněte tak přelévání kapaliny přes okraj. Snažte se nevařit opětovně ve špinavém nádobí. V opačném případě na stěnách nádobí vznikne ohořelý knot.
- V průběhu vaření rukojeti mohou být velmi horké – používejte kuchyňské rukavice a chňapky. Dejte si pozor na páry vycházející z ohřáté nádoby. Buďte opatrní při přenášení nádobí s horkými potravinami. Nedotýkejte se horkých částí nádobí otevřenými částmi těla. Nedovolte dětem hrát si v blízkosti místa vaření. Nenechávejte nádobí v procesu vaření bez dozoru.
- Nenalévejte studenou vodu do vyhřátého nádobí a neponořujte nádobí do studené vody.
- Při vaření potravin v oleji přikrývejte nádobí víkem nebo speciální síťovou clonou, zabráníte tak stříkání horkého oleje.
- Vždy používejte doporučené zdroje tepla. Nádobí z hliníku není vhodné pro mikrovlnné trouby.
- Použití neostrých kovových kuchyňských nástrojů je přípustné. Nerežte potraviny na vnitřním povlaku nádobí.

## ÚDRŽBA

- Nepoužívejte kovové drátěnky nebo kartáče, brusné nebo agresivní čisticí prostředky pro čištění všech povrchů nádobí kromě vnějšího povrchu dna.
- Mytí nádobí v myčce je přípustné, pokud možno bez použití koncentrovaných čisticích prostředků.
- Pro odstranění odolných nečistot a sazí předem namočte nádobí ve vodě nebo slabém roztoku čisticího prostředku.
- 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 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 tohoto návodu, v případě mechanického poškození nádobí v důsledku úderu nebo pádu, a v případě samostatné opravy vad nádobí.
- V případě opodstatněné stížnosti obraťte se prosím na prodejce nebo na některé ze servisních středisek uvedených na [www.nadoba.eu](http://www.nadoba.eu).



1. Pro sejmutí rukojeti otočte páku vínové-červené barvy nahoru.
2. Pro připojení rukojeti stáhnete páku vínové-červené barvy směrem dolů.

**Upozornění!** Před spuštěním vínové-červené páčky ujistěte se, že rukojet zcela doléhá k pánvi. V opačném případě hrozí poškození rukojeti.

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите с посуды все этикетки, наклейки и ярлыки, тщательно вымойте ее в горячей воде с использованием моющего средства, хорошо ополосните и вытрите насухо.
- После мытья нового изделия смажьте его внутреннее покрытие сливочным или растительным маслом.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

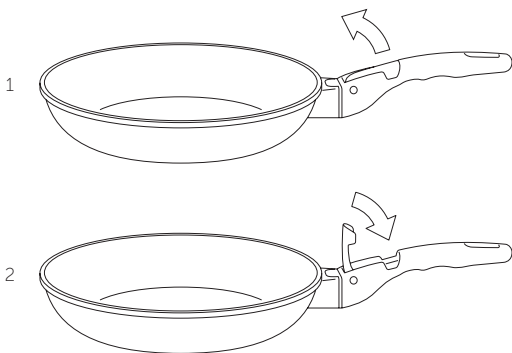
- Правильно выбирайте диаметр конфорки, он должен быть или равен, или меньше диаметра дна посуды. При приготовлении на газовых плитах следите за тем, чтобы пламя не касалось стенок посуды.
- Старайтесь использовать максимальную мощность плиты только в начале приготовления пищи, а затем лишь среднюю или низкую.
- Не используйте максимальную мощность плиты при приготовлении небольшого количества продуктов. Не нагревайте масло или жир до его почернения.
- Никогда не перегревайте пустую посуду.
- Не наполняйте посуду до верхнего края, это позволит избежать переливания жидкостей через край. Старайтесь не готовить повторно в грязной посуде. В противном случае на её стенках может образовываться нагар.
- В процессе приготовления ручки посуды могут сильно 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. Не допускайте игр детей вблизи с местом приготовления.
- Не заполняйте нагретую посуду холодной водой и не погружайте ее в холодную воду.
- При приготовлении продуктов в масле накрывайте посуду крышкой или специальным сетчатым экраном, это предотвратит разбрызгивание нагретого масла.
- Всегда применяйте только рекомендуемые источники тепла. Посуда из алюминия не предназначена для микроволновых печей.
- Допускается использование неострых металлических кухонных инструментов. Не режьте продукты на внутреннем покрытии посуды.

## УХОД

- Не используйте металлические мочалки и щетки, абразивные и агрессивные моющие средства для чистки всех поверхностей посуды, кроме её наружного дна.
- Допускается мытье посуды в посудомоечной машине, но желательно не использовать концентрированные моющие средства.
- Для удаления сильных загрязнений и нагара предварительно замочите посуду в воде или в слабом растворе моющего средства.
- 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, 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, на случаи механических повреждений посуды в результате ударов или падений, а также на случаи самостоятельного исправления дефектов посуды.
- В случае обоснованной претензии обращайтесь к продавцу изделия или в один из сервисных центров, указанных на [www.nadoba.eu](http://www.nadoba.eu).



1. Для снятия ручки, откиньте бордовый рычаг вверх.
2. Чтобы надеть ручку, опустите бордовый рычаг вниз.

**Внимание!** Убедитесь, что ручка плотно прилегает к сковороде, прежде чем опустить бордовый рычаг. Иначе можно повредить ручку.