



Instrukcja / User's Manual / Anleitung / Návod / Instrukcija

Komplet garnków / Set of pots / Ein Satz Töpfe / Souprava hrnců / Puodu rinkinys

Garnki służą do gotowania, podgrzewania, smażenia oraz przygotowywania potraw.

Pokrywka jest przeznaczona do użytku w garnkach, rondlach i innych naczyniach kuchennych, które mają odpowiednią średnicę do pokrywki

Produktu należy używać zgodnie z przeznaczeniem.

Polski:

Przed pierwszym użyciem:

- Przed pierwszym użyciem każde naczynie należy dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Przed pierwszym użyciem wysmarować naczynie odrobiną oleju w środku na całej powierzchni za pomocą ręcznika papierowego (nie używać tłuszczu zwierzęcego (np. smalec)), a następnie podgrzać garnek przez kilka minut na średnim ogniu. Pomoże to wzmocnić właściwości powłoki. Naczynia muszą być regularnie pielęgnowane/olejowane dla utrzymania właściwości nieprzywieralnych.
- Przed użyciem naczyń upewnij się, że rączka jest dobrze zamocowana, aby uniknąć przypadkowego odpięcia podczas gotowania
- Najlepszymi środkami do czyszczenia naczyń z powłoką non-stick są delikatne lub obojętne detergenty rozpuszczone w letniej wodzie.

Używanie naczyń:

- Należy używać niewielkiej ilości tłuszczu do smażenia inaczey powłoka straci właściwości nieprzywieralne.
- Należy sprawdzić zalecenia producenta maszyny dotyczące naczyń przeznaczonych do danego modelu – grubości i szerokości dna, materiału. Szybkość nagrzewania się naczynia uzależniona jest od rodzaju kuchenki.
- Należy używać rękawicy kuchennej w przypadku nagrzewania się uchwytów.
- Należy używać drewnianych, plastikowych lub silikonowych przyborów.
- Należy używać pokrywki w celu zabezpieczenia przed rozpryskującym się tłuszczem.
- Upewnij się, że silikonowy brzeg pokrywki pasuje do krawędzi naczynia.
- Pokrywka jest przeznaczona do użytku na średnich i małych temperaturach gotowania. Należy unikać kontaktu pokrywki z bezpośrednim płomieniem.
- Należy używać naczyń zgodnie z przeznaczeniem.
- Nie należy używać ostrych detergentów i czyścików do czyszczenia.
- Nie należy chłodzić gorącego naczynia zimną wodą gdyż może to uszkodzić jego powłokę.
- Nie należy używać naczyń z uszkodzoną powłoką.
- Nie należy używać naczyń do przechowywania dań po ugotowaniu.
- Płomień z maszyny gazowej nie może wystawać poza dno naczynia.
- Temperatura użytkowania naczyń nie może przekraczać 220 st. C (jeśli produkt może być używany w piekarniku) w innym przypadku powłoki tracą właściwości nieprzywieralne.



- Należy używać niskiej lub średniej temperatury do gotowania/pieczenia. Aluminium ma wysoki poziom przewodzenia ciepła więc niższe temperatury dają lepszy efekt gotowania. Długie gotowania na wysokich temperaturach to strata energii.
- Optymalna temperatura smażenia to 180 st. C maksymalnie do 200 st. C w wyższych temperaturach olej, który staje się częścią pożywienia traci wszystkie swoje wartości.
- Naczynia w rozmiarze 16 cm lub mniejsze mogą nie działać na niektórych maszynkach indukcyjnych ze względu na mały rozmiar dna.
- Przy gotowaniu/smażeniu na kuchenie gazowej zaleca się odpięcie uchwyty aby uniknąć przegrzania,
- Przenosząc gorący garnek, upewnij się, że rączka jest prawidłowo zamocowana. Jeśli zauważysz, że rączka jest luźna lub uszkodzona, nie używaj garnka, dopóki nie zostanie naprawiona lub wymieniona.

Ogólne zasady bezpieczeństwa:

- Należy chronić dzieci przed dostępem do gorącego naczynia.
- Stabilność i komfort użytkowania – osoby starsze mogą mieć trudności z podnoszeniem ciężkich garnków, dlatego warto wybierać lekkie modele z ergonomicznymi uchwytami, które są łatwe do chwycenia i nie nagrzewają się zbyt mocno.
- Pomoc przy przenoszeniu – w przypadku osób z ograniczoną siłą lub mobilnością, pomoc przy przenoszeniu gorących garnków jest zalecana. Należy także unikać ustawiania garnków w miejscach, gdzie mogą przypadkowo upaść lub przewrócić się.
- Nigdy nie zostawiaj garnka na ogniu bez nadzoru, ponieważ przegrzanie może uszkodzić powłokę.
- Regularnie sprawdzaj stan powłoki, jeśli zauważysz, że powłoka zaczyna się łuszczyć, może to oznaczać, że garnek jest zużyty i czas na jego wymianę.
- Nie pozostawiaj gorącej pokrywki na stole lub blacie kuchennym bezpośrednio po gotowaniu, aby uniknąć poparzeń.
- Pokrywki nie należy używać do naczynia, które jest uszkodzone, pęknięte lub ma uszkodzony brzeg, ponieważ może to stanowić zagrożenie podczas gotowania.
- Unikaj używania pokrywki na naczyniach, które nie są przeznaczone do gotowania na wysokich temperaturach, np. w mikrofalówce, chyba że producent wyraźnie określił, że jest to dozwolone.
- Jeśli pokrywka ulegnie uszkodzeniu (np. pęknięcie lub trwałe odkształcenie), należy ją wymienić na nową, aby uniknąć zagrożenia dla bezpieczeństwa użytkownika.

Czyszczenie:

- Zalecamy **mycie ręczne**, po użyciu, poczekaj aż garnek ostygnie, a następnie umyj go ręcznie w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem. Unikaj twardych gąbek i szczotek, które mogą zarysować powłokę.
- Przed myciem zawsze zdejmij rączkę, jeśli jest to możliwe. Rączki z odpinanym mechanizmem często mają gumowe lub plastikowe elementy które należy myć ręcznie łagodnym detergentem.
- Po umyciu, delikatnie osusz garnek miękką ściereczką, aby uniknąć zarysowań i aby garnek zachował swój wygląd.

Przechowywanie:

- Aby zachować powłokę w dobrym stanie, nie przechowuj garnków jeden w drugim bez odpowiedniej ochrony. Można używać wkładek ochronnych lub materiału, który zapobiegnie zarysowaniom.



- Unikaj przechowywania w wilgotnym miejscu, garnki z aluminium mogą reagować z wilgocią, co prowadzi do utleniania i powstawania matowych plam. Przechowuj je w suchym miejscu.

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek nieprawidłowości niezwłocznie przerwij korzystanie z produktu. Jeśli doszło do obrażeń ciała, natychmiast skontaktuj się z placówką medyczną. Zgłoś problem producentowi lub sprzedawcy. Skontaktuj się z Biurem Obsługi Klienta firmy TADAR pod numerem telefonu: 61 8952300 lub wyślij e-mail na adres: tadar@tadar.pl. Możesz także poinformować sprzedawcę. Podaj numer partii lub numer seryjny produktu oraz szczegółowy opis problemu.

English:

Pots are used to cook, heat, fry and prepare food.

The lid is designed for use in pots, pans and other cooking utensils that have the correct diameter for the lid.

The product should be used for its intended purpose.

Before first use:

- Before first use, wash each pot thoroughly in warm water with a mild detergent.
- Before first use, grease the entire surface of the pan with a little oil using a paper towel (do not use animal fat such as lard) and then heat the pan over a medium heat for a few minutes. This will help to strengthen the properties of the coating. The cookware must be regularly cleaned/oiled to maintain its non-stick properties.
- The best cleaning agents for non-stick coated cookware are mild or neutral detergents dissolved in lukewarm water.
- When using the cookware, ensure that the handle is securely fastened to prevent accidental removal during cooking.

Use of cookware:

- Use a small amount of frying fat, otherwise the coating will lose its non-stick properties.
- Check the cooker manufacturer's recommendations for the cookware intended for the model - thickness and width of the base, material. The speed at which the cookware heats up depends on the type of cooker.
- Use oven gloves if the handles become hot.
- Use wooden, plastic or silicone utensils.
- Use a lid to prevent fat from splashing.
- Ensure that the silicone edge of the lid matches the edge of the pot.
- The lid is designed for medium and low cooking temperatures. Avoid exposing the lid to a direct flame.
- Use cookware for its intended purpose.
- Do not use harsh detergents or cleaners.
- Do not cool hot cookware with cold water as this may damage the coating.

PRODUCENT: TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin | 62-020 Swarzędz tel.: +48 61 84 65 111 |
www.konighoffer.com | kontakt@konighoffer.com





- Do not use cookware with a damaged coating.
- Do not use the cooker to store food after cooking.
- The flame from the gas cooker must not extend beyond the base of the cookware.
- The use temperature of the cookware must not exceed 220 degrees C (if the product can be used in the oven), otherwise the coating will lose its non-stick properties.
- Use low or medium heat for cooking/baking. Aluminum is a good conductor of heat, so lower temperatures produce better cooking results. Prolonged cooking at high temperatures is a waste of energy.
- The optimum frying temperature is 180 degrees C to a maximum of 200 degrees C. At higher temperatures the oil, which becomes part of the food, loses all its value.
- Pots and pans with a diameter of 16 cm or less may not be suitable for use on some induction hobs due to the small size of the base.
- When cooking/frying on a gas hob, it is advisable to remove the handle to avoid overheating,
- When handling a hot pot, check that the handle is securely fastened. If you find that the handle is loose or damaged, do not use the pot until it has been repaired or replaced.

General safety rules:

- Keep children away from hot cookware.
- Stability and comfort - older people may find it difficult to lift heavy pots, so choose lightweight models with ergonomic handles that are easy to grip and do not get too hot.
- Carrying assistance - for people with limited strength or mobility, help with carrying hot pots is recommended. Also avoid placing pots where they may accidentally fall or tip over.
- Never leave the hob unattended as overheating can damage the coating.
- Check the condition of the coating regularly; if you notice that the coating is beginning to peel, this may indicate that the hob is worn and it is time to replace it.
- Do not leave a hot lid on the table or hob immediately after cooking to avoid burns.
- Do not use the lid on cookware that is damaged, cracked or has a damaged rim, as this can be a hazard during cooking.
- Avoid using the lid on cookware that is not designed for high temperature cooking, such as microwave ovens, unless the manufacturer has specifically stated that this is permitted.
- If the lid becomes damaged (e.g. cracked or permanently deformed), replace it with a new one to avoid any risk to your safety.

Cleaning:

- We recommend hand washing, allowing the pot to cool after use and then hand washing in warm water with a mild detergent. Avoid hard sponges and brushes as they can scratch the coating.
- If possible, always remove the handle before washing. Handles with a detachable mechanism often have a rubber or plastic element that should be washed by hand with a mild detergent.
- After washing, gently dry the pot with a soft cloth to avoid scratches and to preserve its appearance.

Storage:

PRODUCENT: TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin | 62-020 Swarzędz tel.: +48 61 84 65 111 |
www.konighoffer.com | kontakt@konighoffer.com





- To keep the coating in good condition, do not store pots inside each other without proper protection. You can use protective pads or material to prevent scratches.
- Avoid storing in damp places, as aluminium pots can react with moisture, causing oxidation and dull spots. Store in a dry place.

In the event of any abnormality, stop using the product immediately. If injury has occurred, contact a medical facility immediately. Report the problem to the manufacturer or distributor. Contact TADAR Customer Service on 61 8952300 or send an e-mail to: tadar@tadar.pl. You can also contact your dealer. Include the batch or serial number of the product and a detailed description of the problem.

Deutsch:

Töpfe werden zum Kochen, Erhitzen, Braten und Zubereiten von Speisen verwendet.

Der Deckel ist für Töpfe, Pfannen und andere Kochgeschirre bestimmt, deren Durchmesser für den Deckel geeignet ist.

Das Produkt ist bestimmungsgemäß zu verwenden.

Vor dem ersten Gebrauch:

- Waschen Sie jeden Topf vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschirr mit einem Papiertuch mit etwas Öl in der Mitte auf der gesamten Oberfläche einfetten (kein tierisches Fett (z.B. Schmalz) verwenden) und dann einige Minuten bei mittlerer Hitze erhitzen. Dadurch werden die Eigenschaften der Beschichtung verbessert. Das Kochgeschirr muss regelmäßig gepflegt/geölt werden, um die Antihafteigenschaften zu erhalten.
- Zur Reinigung von antihafbeschichtetem Kochgeschirr eignen sich am besten milde oder neutrale Spülmittel, die in lauwarmem Wasser aufgelöst werden.
- Bei der Verwendung des Kochgeschirrs darauf achten, dass der Griff sicher befestigt ist, damit er sich während des Kochens nicht versehentlich lösen kann.

Verwendung von Kochgeschirr:

- Verwenden Sie nur wenig Bratfett, da die Beschichtung sonst ihre Antihafteigenschaften verliert.
- Überprüfen Sie die Empfehlungen des Herdherstellers für das für das Modell vorgesehene Kochgeschirr - Dicke und Breite des Bodens, Material. Die Aufheizgeschwindigkeit des Kochgeschirrs hängt vom Herdtyp ab.
- Topflappen verwenden, wenn die Griffe heiß werden.
- Kochgeschirr aus Holz, Kunststoff oder Silikon verwenden.
- Verwenden Sie einen Deckel zum Schutz vor Fettspritzern.
- Achten Sie darauf, dass der Silikonrand des Deckels mit dem Rand des Topfes übereinstimmt.



- Der Deckel ist für mittlere und niedrige Gartemperaturen geeignet. Vermeiden Sie den Kontakt des Deckels mit der direkten Flamme.
- Töpfe und Pfannen nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Wasch- oder Reinigungsmittel.
- Heiße Töpfe nicht mit kaltem Wasser abkühlen, da dies die Beschichtung beschädigen kann.
- Kochgeschirr mit beschädigter Beschichtung nicht verwenden.
- Kochgeschirr nach dem Kochen nicht zum Aufbewahren von Speisen verwenden.
- Die Flamme des Gaskochers darf nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinaus schlagen.
- Die Gebrauchstemperatur des Kochgeschirrs darf 220 Grad Celsius nicht überschreiten (wenn das Produkt im Backofen verwendet werden kann), da die Beschichtung sonst ihre Antihafteigenschaften verliert.
- Verwenden Sie zum Kochen/Backen niedrige oder mittlere Temperaturen. Aluminium hat eine hohe Wärmeleitfähigkeit, so dass niedrigere Temperaturen zu besseren Garergebnissen führen. Langes Kochen bei hohen Temperaturen ist Energieverschwendung.
- Die optimale Brattemperatur liegt zwischen 180 Grad Celsius und maximal 200 Grad Celsius. Bei höheren Temperaturen verliert das Öl, das sich mit dem Gargut verbindet, seine Wirkung.
- Kochgeschirr mit einem Durchmesser von 16 cm oder weniger kann auf manchen Induktionsherden nicht verwendet werden, da der Boden zu klein ist.
- Beim Kochen/Braten auf einem Gasherd wird empfohlen, den Griff zu entfernen, um eine Überhitzung zu vermeiden,
- Vergewissern Sie sich beim Hantieren mit einem heißen Topf, dass der Griff fest sitzt. Wenn Sie feststellen, dass der Griff locker oder beschädigt ist, verwenden Sie den Topf nicht, bis er repariert oder ersetzt wurde.

Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Kinder von heißem Kochgeschirr fernhalten.
- Stabilität und Komfort: Älteren Menschen kann es schwer fallen, schwere Töpfe zu heben. Daher ist es ratsam, leichte Modelle mit ergonomischen Griffen zu wählen, die gut zu greifen sind und nicht zu heiß werden.
- Tragehilfe - Personen mit eingeschränkter Kraft oder Beweglichkeit sollten sich beim Tragen heißer Töpfe helfen lassen. Töpfe nicht so aufstellen, dass sie herunterfallen oder umkippen können.
- Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen, da die Beschichtung durch Überhitzung beschädigt werden kann.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Beschichtung. Wenn Sie bemerken, dass die Beschichtung abblättert, kann dies ein Zeichen dafür sein, dass der Kocher abgenutzt ist und ersetzt werden muss.
- Lassen Sie den heißen Deckel nach dem Kochen nicht sofort auf dem Tisch oder der Herdplatte liegen, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Verwenden Sie den Deckel nicht auf beschädigtem Kochgeschirr mit Rissen oder beschädigten Rändern, da dies eine Gefahr beim Kochen darstellen kann.
- Verwenden Sie den Deckel nicht auf Kochgeschirr, das nicht für das Garen bei hohen Temperaturen, z. B. in der Mikrowelle, vorgesehen ist, es sei denn, der Hersteller hat ausdrücklich darauf hingewiesen, dass dies zulässig ist.
- Ist der Deckel beschädigt (z. B. gesprungen oder dauerhaft verformt), ersetzen Sie ihn durch einen neuen, um eine Gefährdung Ihrer Sicherheit zu vermeiden.

Reinigung:

- Wir empfehlen, den Topf nach Gebrauch von Hand zu waschen. Lassen Sie ihn abkühlen und waschen Sie ihn dann von Hand in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Vermeiden Sie harte Schwämme und Bürsten, die die Beschichtung zerkratzen können.
- Wenn möglich, den Griff vor dem Waschen immer abnehmen. Griffe mit abnehmbarem Mechanismus haben oft ein Gummi- oder Kunststoffelement, das mit einem milden Reinigungsmittel von Hand gewaschen werden sollte.
- Trocknen Sie den Topf nach dem Waschen vorsichtig mit einem weichen Tuch ab, um Kratzer zu vermeiden und damit der Topf sein Aussehen behält.

Lagerung:

- Um die Beschichtung in gutem Zustand zu erhalten, sollten die Töpfe nicht ohne ausreichenden Schutz ineinander gestapelt werden. Um Kratzer zu vermeiden, können Schutzeinlagen oder Schutzmaterial verwendet werden.
- Vermeiden Sie die Lagerung an einem feuchten Ort. Aluminiumtöpfe können mit Feuchtigkeit reagieren, was zu Oxidation und matten Flecken führt. Trocken lagern.

Bei Anomalien ist die Verwendung des Produkts sofort einzustellen. Bei Verletzungen sofort einen Arzt aufsuchen. Melden Sie das Problem dem Hersteller oder Händler. Wenden Sie sich an den TADAR-Kundendienst unter der Rufnummer: 61 8952300 oder senden Sie eine E-Mail an: tadar@tadar.pl. Sie können auch den Händler informieren. Geben Sie die Chargen- oder Seriennummer des Produkts und eine detaillierte Beschreibung des Problems an.

Čeština:

Hrnce se používají k vaření, ohřívání, smažení a přípravě pokrmů.

Poklice je určena pro použití v hrncích, kastrolech a jiném nádobí, které má správný průměr pro poklici.

Výrobek musí být používán v souladu se svým určením.

Před prvním použitím:

- Před prvním použitím každý hrnec důkladně umyjte teplou vodou a jemným mycím prostředkem.

- Před prvním použitím namažte nádobí uprostřed po celém povrchu papírovou utěrkou trochou oleje (nepoužívejte živočišný tuk (např. sádlo)) a poté nádobí několik minut zahřívejte na středním ohni. To pomůže posílit vlastnosti povlaku. Nádobí je třeba pravidelně ošetřovat/olejovat, aby se zachovaly nepřilnavé vlastnosti. - Nejlepšími čistícími prostředky pro nádobí s nepřilnavým povrchem jsou jemné nebo neutrální čistící prostředky rozpuštěné ve vlažné vodě.
- Nejlepšími čistícími prostředky pro nádobí s nepřilnavým povrchem jsou jemné nebo neutrální čistící prostředky rozpuštěné ve vlažné vodě.
- Při používání nádobí se ujistěte, že je rukojeť bezpečně připevněna, aby nedošlo k náhodnému odpojení během vaření.

Používání kuchyňského nádobí:

- Ke smažení používejte malé množství tuku, jinak by povlak ztratil své nepřilnavé vlastnosti.
- Zkontrolujte doporučení výrobce nádobí určeného pro daný model - tloušťku a šířku dna, materiál. Rychlost zahřívání nádobí závisí na typu vařiče.
- Pokud jsou rukojeti horké, používejte kuchyňskou chňapku.
- Používejte dřevěné, plastové nebo silikonové nádobí.
- Používejte poklici, která chrání před rozstříkáváním tuku.
- Dbejte na to, aby silikonový okraj poklice odpovídal okraji hrnce.
- Poklice je určena pro použití při středních a nízkých teplotách vaření. Zabraňte kontaktu poklice s přímým plamenem.
- Nádobí používejte v souladu s jeho určením.
- K čištění nepoužívejte drsné mycí nebo čistící prostředky.
- Horké nádobí neochlazujte studenou vodou, mohlo by dojít k poškození povlaku.
- Nepoužívejte nádobí s poškozeným povrchem.
- Nepoužívejte nádobí k uskladnění pokrmů po vaření.
- Plamen z plynového sporáku nesmí přesahovat dno nádobí.
- Teplota používání nádobí nesmí překročit 220 °C (pokud lze výrobek používat v troubě), jinak povlak ztrácí své nepřilnavé vlastnosti.
- Pro vaření/pečení používejte nízké nebo střední teploty. Hliník má vysokou úroveň tepelné vodivosti, takže nižší teploty poskytují lepší výsledek vaření. Dlouhé vaření při vysokých teplotách je plýtváním energií.
- Optimální teplota pro smažení je 180 °C až maximálně 200 °C při vyšších teplotách olej, který se stává součástí pokrmu, ztrácí všechny své hodnoty.
- Nádobí o průměru 16 cm nebo menším nemusí na některých indukčních vařičích fungovat kvůli malé velikosti dna.
- Při vaření/smažení na plynovém sporáku se doporučuje oddělit rukojeť, aby nedošlo k přehřátí,
- Při manipulaci s horkým hrncem se ujistěte, že je rukojeť řádně připevněna. Pokud zjistíte, že je rukojeť uvolněná nebo poškozená, nepoužívejte hrnec, dokud nebude opravena nebo vyměněna.

Obecná bezpečnostní pravidla:

- Udržujte děti mimo dosah horkého nádobí.
- Stabilita a pohodlí - pro starší lidi může být obtížné zvedat těžké hrnce, proto je vhodné vybírat lehké modely s ergonomickými rukojeťmi, které se snadno drží a příliš se nezahřívají.
- Pomoc při přenášení - u osob s omezenou silou nebo pohyblivostí se doporučuje pomoc při přenášení horkých hrnců. Vyvarujte se také umísťování hrnců na místa, kde by mohly náhodně spadnout nebo se převrhnout.
- Nikdy nenechávejte vařič na ohni bez dozoru, protože přehřátí může poškodit povrch.
- Pravidelně kontrolujte stav povlaku, pokud zjistíte, že se povlak začíná loupát, může to znamenat, že je vařič opotřebovaný a je čas jej vyměnit.
- Nenechávejte horkou poklici na stole nebo na varné desce bezprostředně po vaření, abyste se nepopálili.
- Nepoužívejte poklici na nádobí, které je poškozené, prasklé nebo má poškozený okraj, protože to může být nebezpečné během vaření.
- Nepoužívejte poklici na nádobí, které není určeno k vaření při vysokých teplotách, např. v mikrovlnné troubě, pokud výrobce výslovně neuvedl, že je to povoleno.
- Pokud se poklice poškodí (např. praskne nebo se trvale zdeformuje), vyměňte ji za novou, aby nedošlo k ohrožení vaší bezpečnosti.

Čištění:

- Doporučujeme ruční mytí, po použití nechte hrnec vychladnout a poté jej umyjte ručně v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Vyhněte se tvrdým houbičkám a kartáčům, které by mohly poškrábat povrch.
- Pokud je to možné, před mytím vždy odstraňte rukojeť. Rukojeti s odnímatelným mechanismem mají často gumový nebo plastový prvek, který by se měl mýt ručně s jemným mycím prostředkem.
- Po umytí hrnec jemně osušte měkkým hadříkem, aby nedošlo k poškrábání a aby si hrnec zachoval svůj vzhled.

Skladování:

- Pro zachování dobrého stavu povlaku neskladujte hrnce jeden v druhém bez odpovídající ochrany. Můžete použít ochranné vložky nebo materiál, který zabrání poškrábání.
- Hliníkové hrnce neskladujte na vlhkém místě, mohou reagovat s vlhkostí, což vede k oxidaci a matným skvrnám. Skladujte je na suchém místě.

V případě jakýchkoli abnormalit okamžitě přestaňte výrobek používat. Pokud dojde k poranění, neprodleně se obraťte na lékařské zařízení. Problém nahlase výrobcí nebo prodejci. Kontaktujte zákaznický servis společnosti TADAR na adrese: 61 8952300 nebo zašlete e-mail na adresu: tadar@tadar.pl. Informovat můžete také prodejce. Uveďte číslo šarže nebo sériové číslo výrobku a podrobný popis problému.

Slovenčina:

Hrnce sa používajú na varenie, ohrievanie, vyprážanie a prípravu jedla.

Pokrievka je určená na použitie v hrncoch, kastróloch a inom kuchynskom náradí, ktoré má správny priemer pre pokrievku.

Výrobok sa musí používať podľa určenia.

Pred prvým použitím:

- Pred prvým použitím každý hrniec dôkladne umyte teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Pred prvým použitím namažte riad v strede po celom povrchu trochou oleja pomocou papierovej utierky (nepoužívajte živočíšny tuk (napr. masť)) a potom hrniec niekoľko minút zohrievajte na strednom ohni. To pomôže posilniť vlastnosti povlaku. O riad sa musí pravidelne starať/olejovať, aby sa zachovali jeho nepriľnavé vlastnosti.
- Najlepšími čistiacimi prostriedkami na riad s nepriľnavým povrchom sú jemné alebo neutrálne čistiace prostriedky rozpustené vo vlažnej vode.
- Pri používaní riadu sa uistite, že je rukoväť bezpečne upevnená, aby ste zabránili náhodnému odpojeniu počas varenia.

Používanie kuchynského riadu:

- V opačnom prípade povlak stratí svoje nepriľnavé vlastnosti.
- Skontrolujte odporúčania výrobcu varného riadu určeného pre daný model - hrúbku a šírku dna, materiál. Rýchlosť zahrievania riadu závisí od typu variča.
- Ak sú rukoväte horúce, používajte kuchynskú chňapku.
- Používajte drevené, plastové alebo silikónové náčinie.
- Používajte pokrievku na ochranu pred striekajúcim tukom.
- Uistite sa, že silikónový okraj pokrievky zodpovedá okraju hrnca.
- Pokrievka je určená na použitie pri stredných a nízkych teplotách varenia. Zabráňte kontaktu pokrievky s priamym plameňom.
- Používajte náčinie podľa jeho určenia.
- Na čistenie nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo čistiace prostriedky.
- Horúci riad neochladzujte studenou vodou, pretože to môže poškodiť povrchovú úpravu.
- Nepoužívajte riad s poškodeným povrchom.
- Nepoužívajte kuchynský riad na skladovanie pokrmov po varení.
- Plameň z plynového sporáka nesmie presahovať dno kuchynského riadu.
- Teplota používania riadu nesmie prekročiť 220 stupňov C (ak sa výrobok môže používať v rúre), inak povlak stráca svoje nepriľnavé vlastnosti.
- Na varenie/pečenie používajte nízke alebo stredné teploty. Hliník má vysokú úroveň tepelnej vodivosti, takže nižšie teploty poskytujú lepší výsledok varenia. Dlhé varenie pri vysokých teplotách je plytvanie energiou.

- Optimálna teplota na vyprážanie je 180 °C až maximálne 200 °C pri vyšších teplotách olej, ktorý sa stáva súčasťou jedla, stráca všetky svoje hodnoty.
- Kuchynský riad s priemerom 16 cm alebo menším nemusí fungovať na niektorých indukčných varičoch kvôli malej veľkosti dna.
- Pri varení/smažení na plynovom sporáku sa odporúča odpojiť rukoväť, aby sa zabránilo prehriatiu,
- Pri manipulácii s horúcim hrncom sa uistite, že je rukoväť správne upevnená. Ak zistíte, že rukoväť je uvoľnená alebo poškodená, nepoužívajte hrniec, kým nebude opravená alebo vymenená.

Všeobecné bezpečnostné pravidlá:

- Udržujte deti mimo dosahu horúceho riadu.
- Stabilita a pohodlie - starším ľuďom môže byť ťažké dvíhať ťažké hrnce, preto je vhodné vyberať ľahké modely s ergonomickými rukoväťami, ktoré sa ľahko držia a príliš sa nezahrievajú.
- Pomoc pri prenášaní - pre ľudí s obmedzenou silou alebo pohyblivosťou sa odporúča pomoc pri prenášaní horúcich hrncov. Vyhnite sa tiež umiestneniu hrncov na miesta, kde by mohli náhodne spadnúť alebo sa prevrátiť.
- Nikdy nenechávajte varič na ohni bez dozoru, pretože prehriatie môže poškodiť povrch.
- Pravidelne kontrolujte stav povlaku, ak si všimnete, že sa povlak začína odlupovať, môže to znamenať, že je varič opotrebovaný a je čas ho vymeniť.
- Bezprostredne po varení nenechávajte horúcu pokrievku na stole alebo na varnej doske, aby ste sa nepopálili.
- Nepoužívajte pokrievku na varnom riade, ktorý je poškodený, prasknutý alebo má poškodený okraj, pretože to môže predstavovať nebezpečenstvo počas varenia.
- Nepoužívajte pokrievku na riad, ktorý nie je určený na varenie pri vysokých teplotách, napr. v mikrovlnnej rúre, pokiaľ výrobca výslovne neuviedol, že je to povolené.
- Ak sa pokrievka poškodí (napr. praskne alebo sa trvalo zdeformuje), vymeňte ju za novú, aby ste predišli ohrozeniu vašej bezpečnosti.

Čistenie:

- Po použití nechajte hrniec vychladnúť a potom ho umyte ručne v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Vyhnite sa tvrdým hubkám a kefám, ktoré môžu poškríbať povrch.
- Ak je to možné, pred umývaním vždy odstráňte rukoväť. Rukoväte s odnímateľným mechanizmom majú často gumový alebo plastový prvok, ktorý by sa mal umývať ručne s jemným čistiacim prostriedkom.
- Po umytí hrniec jemne osušte mäkkou handričkou, aby ste zabránili poškríbaniu a aby si hrniec zachoval svoj vzhľad.

Skladovanie:

- Aby sa povlak udržal v dobrom stave, neskladujte hrnce jeden v druhom bez primeranej ochrany. Môžete použiť ochranné vložky alebo materiál, aby ste zabránili poškríbaniu.

- Vyhňte sa skladovaniu na vlhkom mieste, hliníkové hrnce môžu reagovať s vlhkosťou, čo vedie k oxidácii a matným škvŕnám. Skladujte ich na suchom mieste.

V prípade akýchkoľvek abnormalít okamžite prestaňte výrobok používať. Ak došlo k poraneniu, okamžite kontaktujte zdravotnícke zariadenie. Problém nahláste výrobcovi alebo predajcovi. Kontaktujte zákaznícky servis spoločnosti TADAR na adrese: 61 8952300 alebo pošlite e-mail na adresu: tadar@tadar.pl. Informovať môžete aj predajcu. Uveďte číslo šarže alebo sériové číslo výrobku a podrobný opis problému.

Lietuvių:

Puodai naudojami maistui virti, šildyti, kepti ir ruošti.

Dangtis skirtas naudoti puoduose, keptuvėse ir kituose kepimo induose, kurių skersmuo yra tinkamas dangčiui.

Gaminys turi būti naudojamas pagal paskirtį.

Prieš naudojant pirmą kartą:

- Prieš pirmą kartą naudodami kiekvieną puodą kruopščiai nuplaukite šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu.
- Prieš pirmą kartą naudodami indus popieriniu rankšluosčiu (nenaudokite gyvulinių riebalų (pvz., taukų)) sutepkite indus trupučiu aliejaus per visą paviršių ir kelias minutes kaitinkite juos ant vidutinės ugnies. Tai padės sustiprinti dangos savybes. Kad nepridegančios dangos savybės išliktų, indus reikia reguliariai prižiūrėti ir (arba) tepti.
- Geriausios nepridegančia danga padengtų indų valymo priemonės yra švelnūs arba neutralūs plovikliai, ištirpinti drungname vandenyje.
- Naudodami indą įsitikinkite, kad rankena yra patikimai pritvirtinta, kad gaminant maistą būtų išvengta atsitiktinio atsiskyrimo.

Virtuvės indų naudojimas:

- Naudokite nedidelį kiekį kepimo riebalų, kitaip danga praras savo nelimpančias savybes.
- Patikrinkite viryklės gamintojo rekomendacijas dėl modeliui skirtų indų - dugno storį ir plotį, medžiagą. Indų įkaitimo greitis priklauso nuo viryklės tipo.
- Jei rankenos įkaista, naudokite orkaitės pirštinę.
- Naudokite medinius, plastikinius arba silikoninius indus.
- Naudokite dangtį, kad apsisaugotumėte nuo riebalų pusrslų.
- Įsitikinkite, kad dangčio silikoninis apvadas priglunda prie puodo krašto.
- Dangtis skirtas naudoti esant vidutinei ir žemai virimo temperatūrai. Venkite dangčio sąlyčio su tiesiogine liepsna.
- Naudokite indus pagal jų paskirtį.
- Valymui nenaudokite aštrių ploviklių ar valiklių.
- Nešaldykite karštų indų šaltu vandeniu, nes tai gali pažeisti dangą.
- Nenaudokite indų su pažeista danga.

- Nenaudokite virtuvės indų patiekalams laikyti po gaminimo.
- Dujinės viryklės liepsna neturi siekti indų dugno.
- Indų naudojimo temperatūra neturi viršyti 220 laipsnių C (jei gaminį galima naudoti orkaitėje), kitaip danga praranda savo nelimpančias savybes.
- Gamindami maistą ir (arba) kepdami naudokite žemą arba vidutinę temperatūrą. Aliuminis pasižymi dideliu šilumos laidumu, todėl žemesnėje temperatūroje kepant gaunami geresni rezultatai. Ilgai kepant aukštoje temperatūroje švaistoma energija.
- Optimali kepimo temperatūra yra 180 laipsnių C iki ne daugiau kaip 200 laipsnių C, aukštesnėje temperatūroje aliejus, kuris tampa maisto dalimi, praranda visas savo savybes.
- Kai kuriose indukcinėse viryklėse dėl mažo dugno dydžio gali neveikti 16 cm ar mažesni indai.
- Kepant ir (arba) kepant ant dujinės viryklės rekomenduojama nuimti rankeną, kad neperkaistų,
- Dirbdami su karštu puodu įsitinkinkite, kad rankena yra tinkamai pritvirtinta. Jei pastebėjote, kad rankena atsilaisvinusi arba pažeista, nenaudokite puodo, kol ji nebus sutaisyta arba pakeista.

Bendrosios saugos taisyklės:

- Laikykite vaikus atokiau nuo karštų indų.
- Pagalba nešiojant - žmonėms, kurių jėgos ar judėjimo galimybės ribotos, rekomenduojama padėti nešti karštus puodus. Be to, venkite statyti puodus ten, kur jie gali netyčia nukristi ar apvirsti.
- Niekada nepalikite kaitlentės ant ugnies be priežiūros, nes dėl perkaitimo gali būti pažeista danga.
- Niekada nepalikite kaitlentės ant ugnies be priežiūros, nes dėl perkaitimo gali būti pažeista danga.
- Reguliariai tikrinkite dangos būklę, jei pastebėsite, kad danga pradeda luptis, tai gali reikšti, kad kaitlentė susidėvėjo ir ją laikas pakeisti.
- Kad išvengtumėte nudegimų, nepalikite karšto dangčio ant stalo ar viryklės iškart po gaminimo.
- Nenaudokite pažeisto, įtrūkusio ar su pažeistu dangčiu, nes tai gali kelti pavojų gaminant maistą.
- Nenaudokite dangčio ant indų, kurie neskirti gaminti aukštoje temperatūroje, pavyzdžiui, mikrobangų krosnelėje, nebent gamintojas aiškiai nurodė, kad tai leidžiama.
- Jei dangtis pažeistas (pvz., įtrūkęs ar nuolat deformuotas), pakeiskite jį nauju, kad išvengtumėte pavojaus savo saugumui.

Valymas:

- Po naudojimo leiskite puodui atvėsti ir plaukite jį rankomis šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Venkite kietų kempinių ir šepečių, kurie gali subraižyti dangą.
- Jei įmanoma, prieš plaudami visada nuimkite rankeną. Rankenos su nuimamu mechanizmu dažnai turi guminį arba plastikinį elementą, kurį reikėtų plauti rankomis su švelniu plovikliu.



- Po plovimo švelniai nusausinkite puodą minkštu skudurėliu, kad išvengtumėte įbrėžimų ir puodas išlaikytų savo išvaizdą.

Saugojimas:

- Kad danga išliktų geros būklės, nelaikykite puodų vieno kitame be tinkamos apsaugos. Galite naudoti apsauginius įdėklus arba medžiagą, kad išvengtumėte įbrėžimų.
- Venkite laikyti drėgnoje vietoje, nes aliuminio puodai gali reaguoti su drėgme, todėl gali oksiduotis ir atsirasti matinių dėmių. Laikykite juos sausoje vietoje.

Pastebėję bet kokius sutrikimus, nedelsdami nutraukite gaminio naudojimą. Jei įvyko sužalojimas, nedelsdami kreipkitės į medicinos įstaigą. Apie problemą praneškite gamintojui arba pardavėjui. Kreipkitės į TADAR klientų aptarnavimo tarnybą tel: 61 8952300 arba siųskite el. laišką adresu: tadar@tadar.pl. Taip pat galite informuoti pardavėją. Nurodykite gaminio partijos arba serijos numerį ir išsamų problemos aprašymą.

