

Zalecenia:

1. Przed pierwszym użyciem produkt należy umyć wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do naczyń i wytrzeć do sucha.
 2. Przed dodaniem żywności, która może się łatwo spalić, optucz naczynie wodą.
 3. Aby usmażyć, podgrzej lekko naczynie, pozwól tłuszczowi stopić się i dopiero wtedy dodaj potrawę do smażenia. Smażone potrawy obracaj tylko wtedy, gdy spód stanie się brązowy.
 4. Uporczywe pozostałości żywności można namoczyć w wodzie i, w razie potrzeby, usunąć pozostałości za pomocą drewnianego skrobaka, gąbki.
 5. Produktu należy używać zgodnie z przeznaczeniem i zaleceniami zawartymi na opakowaniu.
 6. Nie należy podgrzewać pustych naczyń.
 7. Naczynie nie odpowiednie do zmywarki.
 8. Dla pól ceramicznych:
 - Przed każdym użyciem należy zawsze sprawdzić, czy pod naczyniem nie ma resztek brudu.
 - Unikaj ciągnięcia lub przesuwania naczyń na powierzchni ceramicznej, ponieważ mogą się zarysować.
 9. Unikaj używania ostrych lub spiczastych przedmiotów. Nigdy nie kroić w i na naczyniu.
 10. Twoje naczynie nadaje się do użytku w piekarniku do 200 ° C **Z WYŁACZENIEM POKRYWY SZKLANEJ.**
 11. Używaj rękawic kuchennych, ponieważ uchwyty mogą stać się bardzo gorące.
 11. Regularnie sprawdzaj stałe pasowanie śrub uchwytów i w razie potrzeby dokręć je.
 12. Należy używać pokrywki w celu zabezpieczenia przed rozpryskującym się tłuszczem .
13. Należy używać zgodnie z przeznaczeniem.

14. Naczynia z uszkodzoną powłoką nie powinny być używane.

Ważna uwaga:

- Nigdy nie podgrzewaj naczynia, gdy jest puste lub wypełnione tłuszczem
- Nie przegrzewać.
- Nigdy nie zostawiaj gorącego tłuszczu bez nadzoru. Płonący tłuszcz należy zgasić kocem, a nie wodą.

Uwaga!!! Garnki emaliowane mogą posiadać drobne niedoskonałości powstałe w naturalnym procesie produkcyjnym. Nie są to wady wpływające na jakość i czas użytkowania produktów.

Garnki emaliowane, jeśli są używane poprawnie, nie powinny powodować uszkodzenia płyty indukcyjnej. Jednak istnieje kilka czynników, które warto wziąć pod uwagę, aby uniknąć potencjalnych problemów:

1. Uszkodzona powłoka emaliowana:

Jeśli garnki emaliowane mają uszkodzoną lub pękniętą powłokę, ostre krawędzie mogą potencjalnie zarysować powierzchnię płyty indukcyjnej. Dlatego ważne jest, aby zawsze sprawdzać stan garnka przed użyciem.

2. Ciężar i siła uderzenia:

Jeśli garnek upadnie lub będzie przesuwany po płycie indukcyjnej z dużą siłą, może to spowodować zarysowania lub pęknięcia na płycie. Należy unikać przesuwania garnków po płycie, aby uniknąć takich uszkodzeń.

3. Niezgodność z wymaganiami płyty indukcyjnej:

Płyty indukcyjne wymagają garnków, które mają odpowiednią metalową powierzchnię do działania z polem magnetycznym. Większość garnków emaliowanych ma stalowy lub żeliwny rdzeń, który powinien działać z płytą indukcyjną, ale niektóre garnki mogą nie być kompatybilne. Zawsze sprawdź, czy garnek jest oznaczony jako odpowiedni do używania na płycie indukcyjnej.

4. Używanie w wysokich temperaturach:

Zbyt wysokie temperatury mogą prowadzić do uszkodzenia powłoki emaliowanej, co z kolei może sprawić, że garnek stanie się bardziej podatny na uszkodzenia, które mogą w efekcie wpłynąć na powierzchnię płyty indukcyjnej.

Angielski (EN)

Recommendations:

1. Before first use, wash the product with a damp cloth and a small amount of dishwashing liquid, then wipe dry.
2. Before adding food that may burn easily, rinse the utensil with water.

PRODUCENT: TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

Jasin, ul. Poznańska 53, 62-020 Swarzędz

Tel. [61 846 51 11](tel:618465111) , E-mail: tadar@tadar.pl

3. For frying: preheat the utensil slightly, allow the fat to melt, and only then add the food to be fried. Turn fried foods only when the underside turns brown.
4. Persistent food residues can be soaked in water and, if necessary, removed with a wooden scraper or sponge.
5. The product should be used according to its intended purpose and the recommendations provided on the packaging.
6. Do not heat empty utensils.
7. The utensil is not suitable for dishwashers.
8. For ceramic hobs:
 - Before each use, always check that there are no dirt residues under the utensil.
 - Avoid dragging or sliding utensils across the ceramic surface, as this can cause scratches.
9. Avoid using sharp or pointed objects. Never cut in or on the utensil.
10. Your utensil is suitable for oven use up to 200°C, EXCEPT THE GLASS LID.
11. Use kitchen mitts, as the handles may become very hot.
12. Regularly check the secure fitting of handle screws and tighten if necessary.
13. The lid should be used to protect against splattering fat.
14. Use according to the intended purpose.
15. Utensils with a damaged coating should not be used.

Important note:

- Never heat the utensil when empty or filled with fat.
- Do not overheat.
- Never leave hot fat unattended. Burning fat should be extinguished with a blanket, not water.

Attention: Enamel pots may have minor imperfections arising from the natural production process. These are not defects affecting the quality or durability.

Enamel pots, when used properly, should not damage the induction hob. However, several factors should be considered to avoid potential problems:

1. **Damaged enamel coating:**
If enamel pots have a damaged or cracked coating, sharp edges may scratch the induction hob's surface. Always inspect the condition of the pot before use.
2. **Weight and impact:**
Dropping the pot or moving it forcefully across the induction surface may cause scratches or cracks. Avoid sliding pots to prevent such damage.
3. **Non-compliance with induction requirements:**
Induction hobs require pots with an appropriate metal surface compatible with the magnetic field. Most enamel pots have a steel or cast iron core suitable for induction hobs, but some may not be compatible. Always check if the pot is marked as induction-suitable.
4. **Use at high temperatures:**
Excessive heat can damage the enamel coating, making the pot more prone to damage and possibly affecting the hob surface.

Niemiecki (DE)

Empfehlungen:

1. Vor dem ersten Gebrauch das Produkt mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen und trocken nachreiben.
2. Vor dem Hinzufügen von Lebensmitteln, die leicht anbrennen können, das Gefäß mit Wasser ausspülen.
3. Zum Braten das Gefäß leicht vorwärmen, das Fett schmelzen lassen und erst dann das Bratgut hinzufügen. Gebratenes wenden, wenn der Boden braun ist.
4. Hartnäckige Lebensmittelreste können eingeweicht und bei Bedarf mit einem Holzschaber oder Schwamm entfernt werden.
5. Das Produkt ist entsprechend dem Verwendungszweck und den Angaben auf der Verpackung zu verwenden.

6. Leere Gefäße nicht erhitzen.
7. Das Gefäß ist nicht spülmaschinengeeignet.
8. Für Glaskeramikkochfelder:
 - Vor jedem Gebrauch prüfen, dass keine Schmutzreste unter dem Gefäß sind.
 - Gefäße nie über die Kochfläche ziehen oder schieben, da Kratzer entstehen können.
9. Keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden. Schneiden Sie niemals in oder auf dem Gefäß.
10. Ihr Gefäß ist backofenfest bis 200°C, AUSSCHLUSS DER GLASABDECKUNG.
11. Verwenden Sie Küchenhandschuhe, da die Griffe sehr heiß werden können.
12. Überprüfen Sie regelmäßig den festen Sitz der Griffschrauben und ziehen Sie sie bei Bedarf nach.
13. Verwenden Sie immer den Deckel als Spritzschutz beim Braten.
14. Entsprechend dem Verwendungszweck benutzen.
15. Gefäße mit beschädigter Beschichtung dürfen nicht verwendet werden.

Wichtiger Hinweis:

- Gefäß nie leer oder nur mit Fett erhitzen.
- Nicht überhitzen.
- Heißes Fett niemals unbeaufsichtigt lassen. Brennendes Fett mit einer Decke, nicht mit Wasser löschen.

Achtung: Emaille-Töpfe können kleine Unvollkommenheiten aus dem natürlichen Produktionsprozess aufweisen. Dies sind keine Mängel, die Qualität oder Lebensdauer beeinträchtigen.

Emaille-Töpfe sollten bei ordnungsgemäßem Gebrauch keine Schäden an einem Induktionskochfeld verursachen. Es sind jedoch einige Faktoren zu beachten:

1. **Beschädigte Emaillebeschichtung:**
Sind Kanten beschädigt oder gerissen, können scharfe Ränder das Kochfeld zerkratzen. Zustand vor Gebrauch stets prüfen.
2. **Gewicht und Stoß:**
Fällt der Topf aufs Kochfeld oder wird er mit Kraft verschoben, kann es zu Kratzern oder Rissen kommen. Schieben vermeiden!
3. **Nicht induktionsgeeignete Gefäße:**
Induktionsfelder erfordern geeignete Metallflächen. Meist haben Emailletöpfe einen Stahl- oder Gusseisenkern und sind geeignet, aber nicht alle. Achten Sie auf die Induktionseignung.
4. **Verwendung bei hoher Temperatur:**
Zu hohe Temperaturen können die Emaille beschädigen und Folgeschäden am Topf und Kochfeld verursachen.

Czeski (CS)

Doporučení:

1. Před prvním použitím produkt umyjte vlhkým hadříkem s malým množstvím mycího prostředku a osušte.
2. Před přidáním potravin, které se mohou snadno připálit, opláchněte nádobí vodou.
3. Na smažení lehce předehejte nádobu, nechte tuk roztavit a teprve poté přidejte pokrm ke smažení. Obracejte, až když je spodní část zhnědlá.
4. Odolné zbytky jídel lze namočit a případně odstranit dřevěnou škrabkou nebo houbičkou.
5. Výrobek používejte podle účelu a dle návodu na obalu.
6. Prázdné nádoby nikdy nezahřívejte.
7. Nádobí není vhodné do myčky.
8. Pro keramické varné desky:
 - Před každým použitím zkontrolujte, že pod nádobou nejsou zbytky nečistot.
 - Vyhněte se tahání nebo posouvání nádobí po keramickém povrchu, může dojít k poškrábání.
9. Vyvarujte se používání ostrých či špičatých předmětů. Nikdy nekrájejte v nebo na nádobě.
10. Vaše nádobí je vhodné do trouby do 200°C, VYJMA SKLENĚNÉ POKLIČKY.
11. Používejte kuchyňské rukavice, protože rukojeti mohou být velmi horké.
12. Pravidelně kontrolujte upevnění šroubů rukojetí a dle potřeby dotahujte.

13. Pokličku používejte jako ochranu proti stříkajícímu tuku.
14. Používejte dle určení.
15. Nádobí s poškozeným povrchem nesmí být použito.

Důležitá poznámka:

- Nikdy nezahřívejte nádobí, pokud je prázdné nebo naplněné tukem.
- Nepřehřívejte.
- Nikdy nenechávejte horký tuk bez dozoru. Hořící tuk nikdy nehaste vodou, ale přikryjte přiklopem/dekou.

Upozornění: Smaltované hrnce mohou mít drobné nedokonalosti v důsledku výrobního procesu, nejde o vady mající vliv na kvalitu nebo životnost výrobků.

Smaltované hrnce při správném použití obvykle nepoškodí indukční varnou desku, ale je třeba vzít v úvahu:

1. **Poškozený smaltovaný povrch:**
Ostré hrany mohou při poškození smaltu poškrábat desku. Vždy zkontrolujte stav hrnce.
2. **Hmotnost a náraz:**
Výrazné otřesy či posouvání mohou způsobit praskliny nebo škrábance; posouvání po desce se vyhněte.
3. **Nevhodnost pro indukci:**
Indukce vyžaduje vhodný kovový povrch. Většina smaltovaných hrnců je vhodná (ocelový/litinový základ), ale ne všechny. Vždy ověřte označení pro indukci.
4. **Použití při vyšších teplotách:**
Příliš vysoká teplota může povlak poškodit, čímž je hrnec náchylnější k dalšímu poškození i poškození desky.

Litewski (LT)

Rekomendacijos:

1. Prieš pirmą naudojimą produktą nuvalykite drėgna šluoste su nedideliu kiekiu indų ploviklio ir nusausinkite.
2. Prieš dedant maistą, kuris lengvai prisvyla, indą praskalaukite vandeniui.
3. Skrudinant: šiek tiek įkaitinkite indą, leiskite riebalams išvirti ir tik tada dėkite kepti. Apverskite tik tada, kai apačia paruduoja.
4. Stipriai prilipusius maisto likučius pamirkykite vandenyje ir, jei reikia, pašalinkite mediniu grandikliu arba kempine.
5. Naudokite gaminį pagal paskirtį ir pakuotėje pateiktas rekomendacijas.
6. Niekada nekaitinkite tuščio indo.
7. Indas netinkamas plauti indaplovėje.
8. Keraminėms kaitlentėms:
 - Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar po indu nėra nešvarumų likučių.
 - Venkite traukti ar stumdyti indą keramikiniu paviršiumi — gali susibraizyti.
9. Venkite naudoti aštrius ar smailius daiktus. Niekada nepjaustykite inde ar ant jo.
10. Indas tinkamas naudoti iki 200°C orkaitėje, IŠSKYRUS STIKLINĮ DANGTĮ.
11. Naudokite virtuvines pirštines — rankenos gali įkaisti.
12. Reguliariai patikrinkite rankenų varžtų tvirtumą ir priveržkite, jei reikia.
13. Naudokite dangtį, kad apsisaugotumėte nuo taškančių riebalų.
14. Naudokite pagal paskirtį.
15. Nenaudokite indo su pažeista danga.

Svarbi pastaba:

- Niekada nekaitinkite indo, kai jis tuščias ar užpildytas riebalais.
- Neperkaitinkite.
- Niekada nepalikite karštų riebalų be priežiūros. Degančius riebalus gesinkite audiniu, ne vandeniui.

Pastaba: Emaliuoti puodai gali turėti nedidelių natūralių gamybos trūkumų. Tai nėra trūkumai, turintys įtakos kokybei ar naudojimui trukmei.

Naudojant tinkamai, emaliuoti puodai neturėtų pažeisti indukcinės kaitlentės, tačiau:

PRODUCENT: TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

Jasin, ul. Poznańska 53, 62-020 Swarzędz

Tel. [61 846 51 11](tel:618465111), E-mail: tadar@tadar.pl

1. **Pažeista emalio danga:**
Aštrūs kraštai gali subraižyti paviršius. Naudokite tik patikrintus puodus.
2. **Svoris ir smūgis:**
Stiprus kritimas ar stūmimas gali įskelti ar subraižyti kaitlentę; venkite stumdymo.
3. **Netinkamumas indukcijai:**
Dauguma emaliuotų puodų turi plieninį ar ketaus pagrindą (tinka indukcijai), tačiau ne visi. Patikrinkite žymėjimą.
4. **Naudojimas aukštoje temperatūroje:**
Per didelė temperatūra gali pažeisti dangą, todėl puodas bus labiau pažeidžiamas, gali pažeisti kaitlentę.

Słowacki (SK)

Odporúčania:

1. Pred prvým použitím výrobok utrite vlhkou handričkou s trochou čistiaceho prostriedku a osušte.
2. Pred pridaním potravín, ktoré sa môžu ľahko pripáliť, opláchnite nádobu vodou.
3. Na vyprážanie nádobu mierne predhrejte, nechajte tuk roztopiť a až potom vložte jedlo. Obracajte, keď je spodok zhnednutý.
4. Odolné zvyšky jedla namočte do vody a podľa potreby odstráňte drevenou škrabkou alebo hubkou.
5. Výrobok používajte podľa určenia a pokynov na obale.
6. Prázdne nádoby neohrievajte.
7. Nádoba nie je vhodná do umývačky riadu.
8. Pre keramické varné dosky:
 - Pred použitím vždy skontrolujte, či pod nádobou nezostali nečistoty.
 - Vyhnite sa ťahaníu a posúvaniu po keramickom povrchu, môže dôjsť k poškodeniu.
9. Nepoužívajte ostré ani špicaté predmety. Nikdy nerezte v alebo na nádobe.
10. Vaša nádoba je vhodná do rúry do 200°C okrem sklenenej pokrievky.
11. Používajte kuchynské rukavice – úchyty sa môžu silne zahriať.
12. Pravidelne kontrolujte pevnosť skrutiek rúčok a podľa potreby dotiahnite.
13. Na ochranu pred prskajúcim tukom používajte pokrievku.
14. Používajte podľa určenia.
15. Nepoužívajte nádoby s poškodeným povrchom.

Dôležitá poznámka:

- Nikdy neohrievajte nádobu, keď je prázdna alebo plná tuku.
- Neprehrievajte.
- Nikdy nenechávajte horúci tuk bez dozoru. Horiaci tuk uhaste prikrývkou, nie vodou.

Pozor: Smaltované hrnce môžu mať menšie nedokonalosti spôsobené výrobou. Nejde o vady ovplyvňujúce kvalitu alebo životnosť.

Správne používané smaltované hrnce by nemali poškodiť indukčnú dosku, ale zväzťe:

1. **Poškodený smaltovaný povrch:**
Ostré hrany môžu poškríbať povrch dosky, vždy kontrolujte stav hrnca.
2. **Hmotnosť a náraz:**
Prepadnutie alebo silné posunutie môže dosku poškodiť; netiahnite hrnce po povrchu.
3. **Nevhodnosť pre indukciu:**
Väčšina smaltovaných hrncov má oceľové alebo liatinové jadro, ale nie všetky; vždy overte vhodnosť na indukciu.
4. **Použitie pri vysokej teplote:**
Príliš vysoká teplota môže poškodiť smalt aj samotnú dosku.