



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

**Garnek z powłoką non-stick / Non-stick coated pot / Topf mit Antihaftbeschichtung/
Hrnc s nepřilnavým povrchem/ Hrnec s nepřilnavým povrchem/ Puodas su
nelimpančia dangą**

Polski:

Przed pierwszym użyciem:

- Przed pierwszym użyciem każde naczynie należy dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Najlepszymi środkami do czyszczenia naczyń z powłoką ceramiczną są delikatne lub obojętne detergenty rozpuszczone w letniej wodzie.

Używanie naczyń:

- Należy używać niewielkiej ilości tłuszczu do gotowania/pieczenia inaczej 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.
- 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.
- Powłoki ceramiczne również najlepiej sprawdzają się w niskich i średnich temperaturach, wystawianie naczyń ceramicznych na długotrwałe działanie wysokiej temperatury: spowoduje szybsze zużycie powłoki.
- 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.
- Naczynia w rozmiarze 16 cm lub mniejsze mogą nie działać na niektórych maszynkach indukcyjnych ze względu na mały rozmiar dna.

Ogólne zasady bezpieczeństwa:

- Należy chronić dzieci przed dostępem do gorącego naczynia.
- Nigdy nie zostawiaj patelni 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.

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.
- 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 garnka jednego 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.

English:

Before first use:

- Before first use, wash each pot thoroughly in warm water with a mild detergent..
- The best cleaning agents for ceramic coated cookware are mild or neutral detergents dissolved in lukewarm water.

Use of cookware:

- The coating will lose its non-stick properties if you use too much fat for cooking/baking.
- 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.
- 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.
- 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.
- Ceramic coatings also work best at low to medium temperatures, so exposing ceramic cookware to high temperatures for prolonged periods will cause the coating to wear more quickly.
- 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.
- 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.

General safety rules:

- Keep children away from hot cookware.
- Never leave the pan on the fire unattended. Overheating can damage the coating.
- Check the condition of the coating regularly, if you notice that the coating is starting to peel it could mean that the stove is worn out and it is time to replace it.

Cleaning:

- We recommend hand washing; after use, allow the pot to cool and then hand wash in warm water with a mild detergent. Avoid hard sponges and brushes as they can scratch the coating.
- After washing, gently dry the pot with a soft cloth to avoid scratches and to maintain its appearance.

Storage:

- To keep the coating in good condition, do not store pots inside each other without adequate protection. You can use protective inserts 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.

Deutsch:

Vor dem ersten Gebrauch:

- Waschen Sie jeden Topf vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Zur Reinigung von keramikbeschichtetem Geschirr eignen sich am besten milde oder neutrale Spülmittel, die in lauwarmem Wasser aufgelöst werden.

Verwendung von Kochgeschirr:

- Beim Kochen/Backen wenig Fett verwenden, 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.
- 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 hinausschlagen.
- Keramikbeschichtungen funktionieren am besten bei niedrigen bis mittleren Temperaturen. Wenn keramisches Kochgeschirr über längere Zeit hohen Temperaturen ausgesetzt wird, nutzt sich die Beschichtung schneller ab.
- 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.
- Kochgeschirr mit einem Durchmesser von 16 cm oder weniger kann auf manchen Induktionsherden nicht verwendet werden, da der Boden zu klein ist.

Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Kinder von heißem Kochgeschirr fernhalten.
- Die Pfanne nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen. Überhitzung kann die Beschichtung beschädigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Beschichtung. Wenn Sie feststellen, dass die Beschichtung abblättert, kann dies bedeuten, dass der Herd verschlissen ist und ersetzt werden muss.

Reinigung:

- Wir empfehlen Handwäsche; lassen Sie den Topf nach Gebrauch 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.
- Trocknen Sie die Kanne nach dem Waschen vorsichtig mit einem weichen Tuch ab, um Kratzer zu vermeiden und das Aussehen der Kanne zu erhalten.

Lagerung:

- Um die Beschichtung in gutem Zustand zu erhalten, sollten die Töpfe nicht ohne ausreichenden Schutz ineinander gestapelt werden. Um Kratzer zu vermeiden, können Einlagen 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.

Čeština:

Před prvním použitím:

- Před prvním použitím každý hrnec důkladně umyjte teplou vodou a jemným mycím prostředkem.
- Nejlepšími čisticími prostředky na nádobí s keramickým povrchem jsou jemné nebo neutrální mycí prostředky rozpuštěné ve vlažné vodě.

Používání kuchyňského nádobí:

- Při vaření/pečení používejte malé množství tuku, jinak povlak ztratí 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.
- Nádobí používejte v souladu s jeho určením.
- K čištění nepoužívejte drsné mycí nebo čisticí 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.
- Keramické povlaky jsou také nejúčinnější při nízkých až středních teplotách, vystavení keramického nádobí dlouhodobě vysokým teplotám způsobuje rychlejší opotřebení povlaku.
- 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.
- Nádobí o průměru 16 cm nebo menším nemusí na některých indukčních vařících fungovat kvůli malé velikosti dna.

Obecná bezpečnostní pravidla:

- Udržujte děti mimo dosah horkého nádobí.
- Nikdy nenechávejte pánev na ohni bez dozoru. Přehřátí může poškodit povlak.
- Pravidelně kontrolujte stav povlaku, pokud zjistíte, že se začíná loupát, může to znamenat, že je sporák opotřebovaný a je čas ho vyměnit.

Čištění:

- Doporučujeme ruční mytí; po použití nechte hrnec vychladnout a poté jej ručně umyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Vyhněte se tvrdým houbičkám a kartáčům, které by mohly poškrábat povrch.

- Po umytí hrnec jemně osušte měkkým hadříkem, aby nedošlo k poškrábání a aby si hrnec zachoval svůj vzhled.

Skladování:

- Aby se povlak udržel v dobrém stavu, 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.

Slovenčina:

Pred prvým použitím:

- Pred prvým použitím každý hrniec dôkladne umyte teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Najlepšie čistiace prostriedky na riad s keramickým povrchom sú jemné alebo neutrálne čistiace prostriedky rozpustené vo vlažnej vode.

Používanie kuchynského riadu:

- Na varenie/pečenie používajte malé množstvo tuku, inak 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.
- 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.
- Keramické povlaky sú tiež najlepšie pri nízkych až stredných teplotách, vystavenie keramického riadu dlhodobo vysokým teplotám spôsobí rýchlejšie opotrebovanie povlaku.
- 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.
- Kuchynský riad s priemerom 16 cm alebo menším nemusí fungovať na niektorých indukčných varičoch kvôli malej veľkosti dna.

Všeobecné bezpečnostné pravidlá:

- Udržujte deti mimo dosahu horúceho riadu.
- Nikdy nenechávajte panvicu na ohni bez dozoru. Prehriatie môže poškodiť povlak.
- Ak zistíte, že sa povlak začína odlupovať, môže to znamenať, že je varná doska opotrebovaná a je čas ju vymeniť.

Čistenie:

- Odporúčame ručné umývanie; po použití nechajte hrniec vychladnúť a potom ho ručne umyte v teplej vode s jemným umývacím prostriedkom. Vyhnite sa tvrdým hubkám a kefám, ktoré môžu poškriabať povrch.
- Po umytí hrniec jemne osušte mäkkou handričkou, aby ste zabránili poškriabaniu a aby si hrniec zachoval svoj vzhľad.

Skladovanie:

- Aby sa povlak udržal v dobrom stave, neskladujte hrniec jeden v druhom bez primeranej ochrany. Môžete použiť ochranné vložky alebo materiál, ktorý zabráni poškriabaniu.
- Vyhnite sa skladovaniu na vlhkom mieste, hliníkové hrnce môžu reagovať s vlhkosťou, čo vedie k oxidácii a matným škvrám. Skladujte ich na suchom mieste.

Lietuvių:

Prieš naudojant pirmą kartą:

- Prieš pirmą kartą naudodami kiekvieną puodą kruopščiai nuplaukite šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu.
- Geriausios keramine danga padengtų indų valymo priemonės yra švelnūs arba neutralūs plovikliai, ištirpinti drungname vandenyje.

Virtuvės indų naudojimas:

- Kepimui ir (arba) virimui naudokite nedidelį kiekį 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 purslų.
- 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.
- Keraminės dangos taip pat geriausiai veikia esant žemai arba vidutinei temperatūrai, o keraminius indus ilgai veikiant aukštai temperatūrai, danga dėvisi greičiau.



- 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.
- Kai kuriose indukcinėse viryklėse dėl mažo dugno dydžio gali neveikti 16 cm ar mažesni indai.

Bendrosios saugos taisyklės:

- Laikykite vaikus atokiau nuo karštų indų.
- Niekada nepalikite keptuvės ant ugnies be priežiūros. Perkaitimas gali pažeisti dangą.
- Reguliariai tikrinkite dangos būklę, jei pastebėsite, kad danga pradeda luptis, tai gali reikšti, kad kaitlentė susidėvėjo ir laikas ją pakeisti.

Valymas:

- Rekomenduojame plauti rankomis; po naudojimo leiskite puodui atvėsti ir plaukite jį rankomis šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Venkite kietų kempinių ir šepečių, kurie gali subraižyti dangą.
- Po plovimo švelniai nusauskite puodą minkštu skudurėliu, kad išvengtumėte įbrėžimų ir puodas išlaikytų savo išvaizdą.

Saugojimas:

- Kad danga išliktų geros būklės, nelaikykite puodo 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.

