



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

### **Komplet patelni / Set of frypans / Eine Reihe von Bratpfannen / Sada pánví / Sada panvíc / Keptuvių rinkinys**

Patelnie służą do smażenia, duszenia, podsmażania, grillowania potraw.

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 maszynki 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 maszynki 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 kuchence gazowej zaleca się odpięcie uchwytu aby uniknąć przegrzania,
- Przenosząc gorącą patelnię 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 patelni, 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 patelni jest zalecana. Należy także unikać ustawiania patelni w miejscach, gdzie mogą przypadkowo upaść lub przewrócić się.
- 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.
- 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 patelnię miękką ściereczką, aby uniknąć zarysowań i aby patelnia zachowała 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, patelnie z aluminium mogą reagować z wilgocią, co prowadzi do utleniania i powstawania matowych plam. Przechowuj je w suchym miejscu.

Wybrzuszenie się patelni do wewnątrz/ wklęsłe dno jest efektem czysto fizyczny i w żadnym wypadku nie stanowi wady materiału.

Dwa metale dna (korpus wykonany z aluminium i płytką indukcyjna wykonana ze stali nierdzewnej) rozszerzają się w różnym stopniu podczas ogrzewania, ponieważ mają różne współczynniki rozszerzalności cieplnej.



To powoduje wzrost krzywizny wklęsłej i może pozwolić olejowi spływać do krawędzi bardziej, gdy patelnia jest gorąca, niż gdy jest zimna.

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](mailto:tadar@tadar.pl). Możesz także poinformować sprzedawcę. Podaj numer partii lub numer seryjny produktu oraz szczegółowy opis problemu.

**English:**

**Frying pans are used to fry, braise, sauté and grill food.**

**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.
- 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.
- 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.

**PRODUCENT:** TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.  
ul. Poznańska 53 | Jasin | 62-020 Swarzędz tel.: +48 61 84 65 111 |  
[www.konighoffer.com](http://www.konighoffer.com) | [kontakt@konighoffer.com](mailto:kontakt@konighoffer.com)





- 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 pans, so choose lightweight models with ergonomic handles that are easy to grip and do not get too hot.
- Carrying aids - for people with limited strength or mobility, it is advisable to have assistance when carrying hot pans. Also avoid placing pans where they can accidentally fall or tip over.
- Never leave a pan on the heat unattended as overheating can damage the coating.
- Check the condition of the coating regularly; if you notice that the coating is starting to peel, this could mean that the pan is worn and it is time to replace it.

#### **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 pan with a soft cloth to avoid scratches and to maintain the appearance of the pan.

#### **Storage:**

- 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 pans can react with moisture, causing oxidation and dull spots. Store them in a dry place.

The concave bottom of the pan is a purely physical effect and is not a defect in the material.

The two base metals (aluminium body and stainless steel induction plate) expand to different degrees when heated as they have different coefficients of thermal expansion.

This increases the concave curvature and can cause oil to flow more towards the edges when the pan is hot than when it is cold.

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](mailto:tadar@tadar.pl). You can also

**PRODUCENT:** TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.  
ul. Poznańska 53 | Jasin | 62-020 Swarzędz tel.: +48 61 84 65 111 |  
[www.konighoffer.com](http://www.konighoffer.com) | [kontakt@konighoffer.com](mailto:kontakt@konighoffer.com)





contact your dealer. Include the batch or serial number of the product and a detailed description of the problem.

#### **Deutsch:**

**Die Pfannen werden zum Braten, Schmoren, Sautieren und Grillen von Speisen verwendet.**

**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.
- 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.
- 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 Pfannen zu heben. Daher ist es ratsam, leichte Modelle mit ergonomischen Griffen zu wählen, die gut zu greifen sind und nicht zu heiß werden.
- Tragehilfen - Personen mit eingeschränkter Kraft oder Beweglichkeit sollten sich beim Tragen heißer Pfannen helfen lassen. Pfannen nicht so abstellen, dass sie versehentlich herunterfallen oder umkippen können.
- Pfannen nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen, da die Beschichtung durch Überhitzung beschädigt werden kann.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Beschichtung. Wenn Sie bemerken, dass die Beschichtung abblättert, kann dies bedeuten, dass der Herd verschlissen ist und ersetzt werden muss.

#### **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 die Pfanne nach dem Waschen vorsichtig mit einem weichen Tuch ab, um Kratzer zu vermeiden und das Aussehen der Pfanne 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 Schutzeinlagen oder Schutzmaterial verwendet werden.

- Vermeiden Sie die Lagerung an einem feuchten Ort. Aluminiumpfannen können mit Feuchtigkeit reagieren, was zu Oxidation und matten Flecken führt. An einem trockenen Ort aufbewahren.

Der nach innen gewölbte Boden der Pfanne ist ein rein physikalischer Effekt und stellt keinen Materialfehler dar.

Die beiden Metalle des Bodens (Aluminiumkörper und Induktionsplatte aus Edelstahl) dehnen sich bei Erwärmung unterschiedlich aus, da sie unterschiedliche Wärmeausdehnungskoeffizienten haben.

Dies verstärkt die konkave Wölbung und kann dazu führen, dass das Öl bei heißer Pfanne stärker an den Rand fließt als bei kalter Pfanne.

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](mailto: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:**

**Pánve se používají ke smažení, dušení, smažení a grilování.**

**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 čisticími prostředky pro nádobí s nepřilnavým povrchem jsou jemné nebo neutrální čisticí prostředky rozpuštěné ve vlažné vodě.
- Nejlepšími čisticími prostředky pro nádobí s nepřilnavým povrchem jsou jemné nebo neutrální čisticí 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 nádoby.
- Používejte poklici, která chrání před rozstříkáváním tuku.
- Nádoby používejte v souladu s jeho určením.
- K čištění nepoužívejte drsné mycí nebo čisticí prostředky.
- Horké nádoby neochlazujte studenou vodou, mohlo by dojít k poškození povlaku.
- Nepoužívejte nádoby s poškozeným povrchem.
- Nepoužívejte nádoby 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.
- Nádoby 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 pánve, proto je vhodné vybírat lehké modely s ergonomickými rukojetmi, které se snadno drží a příliš se nezahřívají.
- Pomůcky pro přenášení - u osob s omezenou silou nebo pohyblivostí se doporučuje pomoc při přenášení horkých pánví. Vyvarujte se také umístování pánví na místa, kde by mohly náhodně spadnout nebo se převrhnout.
- Nikdy nenechávejte pánev 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 opotřebovaný a je čas jej vyměnit.

#### **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 pánve jemně osušte měkkým hadříkem, aby nedošlo k poškrábání a aby si pánev zachovala 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.
- Vyvarujte se skladování na vlhkém místě, hliníkové pánve mohou reagovat s vlhkostí, což vede k oxidaci a matným skvrnám. Skladujte je na suchém místě.

Vyduté/prohnuté dno pánve směrem dovnitř je čistě fyzikální jev a v žádném případě nepředstavuje vadu materiálu.

Oba kovy dna (hliníkové tělo a indukční deska z nerezové oceli) se při zahřátí různě rozpínají, protože mají různé koeficienty tepelné roztažnosti.

Tím se zvětšuje konkávní zakřivení a olej může stékat k okrajům více, když je pánev horká, než když je studená.

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

**Slovenčina:**

**Panvice sa používajú na vyprážanie, dusenie, smaženie a grilovanie.**

**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.
- 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 neprilnavé 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 zdvíhať ťažké panvice, preto je vhodné vyberať ľahké modely s ergonomickými rukoväťami, ktoré sa ľahko držia a príliš sa nezahrievajú.
- Pomôcky na prenášanie - pre ľudí s obmedzenou silou alebo pohyblivosťou sa odporúča pomoc pri prenášaní horúcich panvíc. Vyhnite sa tiež umiestneniu panvíc na miesta, kde by mohli náhodne spadnúť alebo sa prevrátiť.
- Nikdy nenechajte pánev na ohni bez dozoru, pretože prehriatie môže poškodiť povrch.
- Pravidelne kontrolujte stav povlaku, pokud zistíte, že sa povlak začína loupať, môže to znamenať, že je opotrebovaný a je čas jej vymeniť.

#### **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 poškriabať povrch.

- Ak je to možné, pred umývaním vždy odstráňte rukoväť. Rukoväť s odnímateľným mechanizmom majú často gumový alebo plastový prvok, ktorý by sa mal umývať ručne s jemným čistiacim prostriedkom.
- Po umytí panvicu jemne osušte mäkkou handričkou, aby ste zabránili poškrabaniu a aby si panvica zachovala 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 poškrabaniu.
- Vyhnite sa skladovaniu na vlhkom mieste, hliníkové panvice môžu reagovať s vlhkosťou, čo vedie k oxidácii a matným miestam. Skladujte ich na suchom mieste.

Vnútorne vydutie/vypuklé dno panvice je čisto fyzikálny efekt a v žiadnom prípade nepredstavuje chybu materiálu.

Oba kovy dna (hliníkové telo a indukčná doska z nehrdzavejúcej ocele) sa pri zahrievaní rozťahujú v rôznej miere, pretože majú rôzne koeficienty tepelnej rozťažnosti.

Tým sa zväčšuje konkávne zakrivenie a olej môže prúdiť k okrajom viac, keď je panvica horúca, ako keď je studená.

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](mailto:tadar@tadar.pl). Informovať môžete aj predajcu. Uvedte číslo šarže alebo sériové číslo výrobku a podrobný opis problému.

#### **Lietuvių:**

**Panvice sa používajú na vyprážanie, dusenie, smaženie a grilovanie.**

**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 porslų.
- 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 įsitikinkite, 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.
- Stabilumas ir patogumas - vyresnio amžiaus žmonėms gali būti sunku pakelti sunkias keptuves, todėl patartina rinktis lengvus modelius su ergonomiškais rankenomis, kurias lengva suimti ir kurios per daug neįkaista.
- Pagalbiniai nešiojimo įtaisai - ribotos jėgos ar judėjimo negalią turintiems žmonėms rekomenduojama padėti nešti karštas keptuves. Taip pat venkite statyti keptuves ten, kur jos gali netyčia nukristi ar apvirsti.
- Niekada nepalikite keptuvės ant kaitvietės be priežiūros, nes perkaitimas gali pažeisti dangą.
- Reguliariai tikrinkite dangos būklę, jei pastebėsite, kad dangą pradeda luptis, tai gali reikšti, kad keptuvė susidėvėjo ir laikas ją pakeisti.

**Valymas:**

- Po naudojimo leiskite puodui atvėsti ir plaukite jį rankomis šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Venkite kietų kempinių ir šepečiu, 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 keptuvę minkšta šluoste, kad išvengtumėte įbrėžimų ir keptuvė išlaikytų savo išvaizdą.

**Saugojimas:**

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

Į vidų išgaubtas (įgaubtas) keptuvės dugnas yra grynai fizinis poveikis ir jokių būdu nėra medžiagos defektas.

Abu dugno metalai (aliuminio korpusas ir nerūdijančiojo plieno indukcinė plokštė) įkaitę plečiasi skirtingai, nes skiriasi jų šiluminio plėtimosi koeficientai.

Dėl to padidėja įgaubtas išlenkimas ir įkaitus keptuvei aliejus gali tekėti į kraštus labiau nei atvėsus.

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](mailto:tadar@tadar.pl). Taip pat galite informuoti pardavėją. Nurodykite gaminio partijos arba serijos numerį ir išsamų problemos aprašymą.