

Vážený zákazníku, jsme velice rádi, že jste se rozhodl koupit si náš produkt. Aby vám mohl dělat radost ještě hodně dlouho, přečtěte si prosím následující informace o výrobku, pokyny k jeho bezpečnému použití a také informace o tom, jak o výrobek pečovat a jak jej čistit.

### Vlastnosti

Použitím nádobí na vaření a smažení s antiadhezivním povrchem docílíte optimálních výsledků a vykrouzlíte v něm zaručeně své nejlepší pokrmy. Příprava jídel bez použití tuku odpovídá duchu zdravého stravování. Přidáním již nepatrného množství tuku se nic nepřipalí ani nepřichytí.

Speciálně vyvinutý povrch garantuje vynikající antiadhezivní vlastnosti, díky nimž uvaříte a usmažíte s malým množstvím tuku a nádoby umyjete obzvláště snadno a jednoduše.

Zejména vhodné pro přípravu křehkých pokrmů, jako jsou omelety nebo ryby.

### Přednosti

- dlouhá životnost
- snadná údržba díky antiadhezivním vlastnostem
- šetrné smažení a vaření bez použití tuků
- vhodné pro všechny typy sporáků – i na indukci

### Pokyny k bezpečnému použití

- Nejdříve odstraňte z nádobí nálepkou.
- Nádoby důkladně omyjte v teplé vodě a pečlivě utřete do sucha.
- Nepoužívejte na nádoby kovové kuchyňské nástroje ani v něm nekrájejte nožem. Můžete tím poškrábat nebo pořezat antiadhezivní vrstvu, což může ovlivnit antiadhezivní vlastnosti nádobí.
- Nikdy neopouštějte nádoby během vaření/smažení bez dozoru. Chraňte před dětmi.
- Hlídejte, aby se výrobek příliš rychle nerozpálil a rozpálený nikdy nezůstal dlouho prázdný: Hrozí riziko přepálení!
- Rukojeti nádobí se nesmí nacházet nad rozpálenými plotýnkami: Hrozí riziko popálení!
- Budete-li připravovat pokrmy v troubě, použijte chňapky nebo kuchyňské rukavice.
- Mimořádnou pozornost věnujte manipulaci s rozpáleným tukem.
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou.
- K hašení použijte pokličku a plameny uduste.
- Aby se zamezilo nehodám, smí být výrobek používán pouze s napevno přichycenou rukojetí. Uvolněné šrouby dotáhněte šroubovákem.

## Pokyny pro použití na elektrickém sporáku

Kvůli lepšímu využití energie by mělo dno nádobí odpovídat průměru plotýnky.

## Pokyny pro použití na indukčním sporáku

Indukční sporáky jsou velice rychlým zdrojem tepla. Dbejte, aby nedošlo k rozpálení prázdného nádobí, neboť to může být kvůli přehřátí poškozeno. Může se stát, že při vysoce nastavených teplotách zazní bzučivý tón způsobený technickými podmínkami. Nejedná se tedy ani o závadu na sporáku ani o závadu na nádobí. Průměr dna nádobí musí souhlasit s velikostí indukční plotýnky sporáku. Zvláště u nádobí s příliš malým průměrem dna hrozí, že magnetické pole sporáku nebude reagovat.

## Použití v troubě

Nádobí obsahující plastové rukojeti nebo skleněné poklice lze používat v troubě do max. teploty 180°C. Ostatní nádobí je použitelné v troubě do teploty 260°C.

## Jak o výrobek pečovat a jak jej ošetřovat

Údržba nádobí s antiadhezivním povrchem je velice snadná. Pokud je nádobí ušpiněné jen nepatrně, postačí, když jej vytřete kuchyňskou utěrkou. Jinak je omyjte v teplé vodě měkkou houbičkou nebo hadříkem na nádobí. Nádobí vždy pečlivě utřete a občas potřete vnitřní nepřilnavý povrch jedlým olejem, to napomáhá zachovat antiadhezivní vlastnosti výrobku. Nádobí je možno mýt v myčce nádobí. Nedoporučujeme však časté mytí v myčkách. Pokud se tak rozhodnete je potřeba zvolit vhodný program s nízkou teplotou a nekorosivní, neabrasivní čisticí prostředky vhodné pro tento typ nádobí – viz. návod na použití myčky a čisticího prostředku. Jinak může dojít k vyblednutí vnější barevné úpravy, zašednutí vnějšího dna, korozi vlisované indukční desky a zásadní zkrácení životnosti nepřilnavého povrchu. Pro zachování dobrého stavu vnější barevné úpravy a prodloužení životnosti vnitřního nepřilnavého povrchu nádobí doporučujeme umývat nádobí pouze ručně.

## Záruka

Za oprávněné věcné vady na výrobku přebíráme 2letou záruku od data prodeje doloženého dokladem o nákupu.

## Záruku neposkytujeme v případě

- pořezání a poškrábání výrobku
  - přehřátí
  - vad, které vzniknou nesprávným, nevhodným a neodborným použitím výrobku nebo z nedbalosti.
- Pokud přece jen vzniknou závady na výrobku ještě před uplynutím záruční doby, vraťte kompletní výrobek i s dokladem o nákupu zpět do prodejny.



## Hliníkový riad so zapečatenou antiadhéznou vrstvou

### Návod na použitie

Vážený zákazník prečítajte si, prosím, nasledujúce informácie o výrobku, pokyny k bezpečnému používaniu, ako aj pokyny k ošetrovaniu a údržbe.

#### Vlastnosti

S riadom na varenie/pečenie so zapečatenou antiadhéznou vrstvou dosiahnete optimálne výsledky a vaše jedlá sa vám zaručene podaria najlepšie. Príprava bez tuku prispieva k zdravej výžive. Už pri pridaní malého množstva tuku nič neprihorí alebo zostane naviazané. Špeciálne vyvinuté povrstvenie zaručuje vynikajúce antiadhézne vlastnosti, ktoré umožňujú varenie a pečenie s malým množstvom tuku a robia čistenie zvlášť ľahkým a jednoduchým.

Zvlášť vhodné pre citlivé jedlá ako omelety alebo ryba.

#### Výhody

- Dlhá životnosť
- Ľahké ošetrovanie antiadhézneho efektu
- Šetrné pečenie a dusenie bez tuku
- Vhodný pre všetky druhy sporákov– aj indukčné.

#### Pokyny k bezpečnému používaniu

- Najprv odstráňte existujúce nálepky.
- Riad umyte dôkladne v teplej vode so saponátom a starostlivo ho vysušte.
- Nepoužívajte kuchynských pomocníkov z kovu a nerežte nožmi v riade. To môže na antiadhéznom zapečatení spôsobiť škrabance a stopy po rezaní, ktoré môžu mať vplyv na antiadhézný účinok.
- Riad na varenie/pečenie nenechávajte pri používaní bez dohľadu. Držte mimo dosahu detí.
- Výrobok nezohrievajte príliš silno a nikdy dlhší čas bez obsahu: Nebezpečenstvo prehriatia!
- Úchytka sa nesmú nachádzať nad ohrievanými platňami sporáka: Nebezpečenstvo popálenia!
- Pri používaní v peci používajte chňapky alebo rukavice určené pre pec.
- Dávajte pozor na zvlášť opatrnú manipuláciu s horúcim tukom.
- Horiaci tuk nehaste nikdy vodou.
- Na hasenie zoberte deku a zaduste plamene.
- Na zabránenie vzniku úrazu sa smie výrobok používať iba s pevne nasadenou úchytkou. Uvoľnené skrutky zatočte pomocou skrutkovača.

#### Upozornenie pre elektrické sporáky

Kvôli lepšiemu využitiu energie by mal priemer platne sporáka zodpovedať dnu riadu na varenie a pečenie.

### Upozornenie pre indukčné sporáky

Indukčný sporák je mimoriadne rýchly zdroj tepla. Zabráňte zohrievaniu riadu na varenie/pečenie bez obsahu, pretože sa môže poškodiť v dôsledku prehriatia. Pri vysoko nastavených teplotných stupňoch môže zaznieť bzučavý tón, ktorý je technicky podmienený. Pritom nejde o žiadnu chybu na vašom sporáku alebo riade na varenie/pečenie. Priemer dna riadu na varenie/pečenie sa musí zhodovať s veľkosťou varného poľa indukčného sporáka. Zvlášť pri príliš malých priemeroch dna existuje možnosť, že magnetické pole sporáka nezareaguje.

### Použitie v rúre

Riad obsahujúci plastové rukoväte alebo sklenené pokrievky je možné používať v rúre do max. teploty 180 °C. Ostatné riady sú použiteľné v rúre do teploty 260°C.

### Pokyny pre ošetrovanie a čistenie

Riad na varenie s antiadhéznym účinkom sa veľmi ľahko ošetruje. Pri malom znečistení postačuje vytretie kuchynskou utierkou. Inak vyčistíte v teplej vode so saponátom špongiou alebo handrou. Riad vždy starostlivo vysušte a z času na čas ho natrite trochou jedlého oleja, aby sa zachovali antiadhézne vlastnosti. Riad je možno umývať v umývačke riadu. Neodporúčame však časté umývanie v umývačkách. Pokiaľ sa tak rozhodnete je potrebné zvoliť vhodný program s nízkou teplotou a nekorozívne, neabrazívne čistiace prostriedky vhodné pre tento typ riadu – vid'. návod na použitie umývačky a čistiaceho prostriedku. Inak môže dôjsť k vyblednutiu vonkajšej farebnej úpravy, zašednutiu vonkajšieho dna, korózii vlisovanej indukčnej dosky a zásadnému skráteniu životnosti nepriľnavého povrchu. Na zachovanie dobrého stavu vonkajšej farebnej úpravy a predĺženia životnosti vnútorného nepriľnavého povrchu riadu odporúčame umývať riad iba ručne.

### Záruka

Na oprávnené vecné nedostatky na riade preberáme záruku 2 roky od dátumu predaja, zdokumentovaného dokladom o kúpe.

### Žiadne ručenie neposkytujeme na

- stopy porezania a poškrabania
- prehriatie
- nedostatky, ktoré vzniknú v dôsledku chybného, nevhodného aneodborného používania alebo nedbalosti.

Ak by sa mali napriek tomu vyskytnúť nedostatky pred uplynutím záručnej doby, kompletný výrobok s pokladničným dokladom vráťte späť na predajné miesto.