

BG - Съвети за използване и грижи за тигани с незалепващо покритие

В случай на прегряване е възможно незалепващото покритие да се увреди. За да се запази незалепващото покритие, внимавайте да не го драскате и да не използвате остри кухненски приспособления и т.н.

Никога не използвайте телени четки, абразивни почистващи препарати, стъклена вата и подобни твърди предмети.

Преди всяка употреба върху стъклокерамичен плот проверявайте дъното на артикула и стъклокерамичния плот за евентуални остатъци или неравности, защото и най-лекото замърсяване може да остави следи от драскотини върху стъклокерамичния плот.

Също така избягвайте местенето наляво и надясно на съда за готвене, тъй като това също може да доведе до увреждане.

Спазвайте инструкциите на производителя на готварския уред.

CS - Typy pro používání a ošetřování pánví s nepřilnavou vrstvou

Při přehřátí se může poškodit nepřilnavá vrstva.

Pro zachování přilnavé vrstvy dbejte na to, abyste ji nenařezali a nepoužívejte špičaté kuchyňské pomůcky atd.

Nepoužívejte ocelové kartáče, pískové čisticí prostředky, skleněnou vlnu anebo podobné tvrdé předměty.

Při používání sklokeramických varných desek před každým použitím zkontrolujte spodek a sklokeramickou varnou desku na přítomnost případných zbytků a nerovnosti, protože již malé znečištění mohou poškrábat sklokeramickou varnou desku.

Vyvarujte se také posouvání nádobí, protože to také může způsobit poškození.

Dbajte pokynů výrobce vašeho kuchyňského spotřebiče.

EE - Kasutus- ja hooldusnõuanded kaitsekihiga pannidele

Ülekuumenemine võib nakkumisvastast katet vigastada.

Nakkumisvastase katte säilitamiseks tuleb jälgida, et panni peal toitu ei lõigataks ega kasutataks teravaotsalisi pannilabidaid või segamisriistu.

Palun ärge kasutage panni puhastamiseks kunagi traatharju, küürimisliivu, klaasvilla vms kõvasid esemeid.

Klaaskeraamiliste keeduplaatide peal kasutamisel tuleb enne iga kasutuskorda kontrollida, et panni põhjal ega keeduplaadil ei oleks mustust ega ebatasaseid kohti, sest juba kerge määrdumine võib klaaskeraamilist keeduplaati kriimustada.

Vältige ka keedunõu edasi-tagasi tõmbamist, ka see võib põhjustada vigastusi.

Selleks järgige palun oma pliidi tootja juhiseid.

HR - Savjeti za rukovanje i njegu teflon tava

U slučaju pregrijavanja eventualno može doći do oštećenja teflon sloja.

U svrhu očuvanja protuljepljivog teflon sloja molimo obratite pažnju na to da na njemu ne režete i da ne koristite šiljate kuhinjske i slične predmete.

Molimo nikada ne koristite čelične četke, pijesak za ribanje, staklenu vunu ili druge slično tvrde predmete.

U slučaju uporabe na pločama za kuhanje od staklene keramike molimo da prije svake uporabe kontrolirate dno proizvoda i polje za kuhanje od staklene keramike i ustanovite, postoje li eventualne naslage ili neravnine, jer već male nečistoće ili neravnine mogu uzrokovati ogrebotine na pločama za kuhanje od staklene keramike.

Izbjegavajte povlačenje pribora za kuhanje, jer tako nešto takođe može dovesti do oštećenja.

S time u vezi molimo obratite pažnju na naputke proizvođača Vašeg pribora za kuhanje.

HU - Használati és ápolási tanácsok bevonatos serpenyőkhöz

Túlmelegedésnél előfordulhat, hogy károsodik a tapadásgátló bevonat.

A tapadásgátló bevonat megőrzése érdekében vigyázzon, hogy ne sértse azt meg vágóeszközzel, és ne használjon hegyes konyhai eszközöket stb.

Ne használjon acélkéféét, szemcsés súrolószert, üveggyapotot és hasonló, kemény tárgyakat.

Üvegkerámia főzőlapon történő használat esetén használat előtt vizsgálja meg a serpenyő alját és az üvegkerámia főzőlapot, nincsenek-e rajtuk maradványok vagy egyenetlenségek, mert már kis szennyeződés is megkarcolhatja az üvegkerámia főzőlapot.

Kerülje a főzőedény ide-oda csúsztatását is, mert ez is sérülésekhez vezethet.

Erre vonatkozóan lásd a főzőlap gyártójának útmutatásait.

LT - Keptuvių su danga naudojimo ir priežiūros patarimai

Dėl perkaitinimo galima apgadinti net nepridegančią dangą.

Jei norite išsaugoti nepridegančią dangą, neįpjaukite jos, nenaudokite jokių aštrių virtuvės įrankių.

Niekada nenaudokite plieninių šepetėlių, šveičiamųjų mitelių, stiklo vatos ar panašių kietų daiktų.

Jei kepsite ant stiklo keramikos kaitlentės, kiekvieną kartą prieš naudodami patikrinkite, ar nėra jokių maisto likučių ar nelygumų ant gaminio dugno ir stiklo keramikos kaitlentės, kadangi net mažiausi nešvarumai gali subraižyti stiklo keramikos kaitlentę.

Stenkitės nebraukti virtuvės įrankiais, nes galite apgadinti dangą.

Taip pat laikykitės viryklės gamintojų nurodymų.

LV - Lietošanas un kopšanas ieteikumi pannām ar pārklājumu

Ja panna tiek pārkaršēta, tās pretpiedeguma pārklājums var tikt bojāts.

Lai saglabātu pretpiedeguma pārklājumu, lūdzu, pārīecinieties, ka uz šīs virsmas nekas netiek griezts un netiek izmantoti asi virtuves priekšmeti u.c.

Lūdzu, nekad neizmantojiet drāšu birstes, attaukošanas smiltis, stikla vati vai tamlīdzīgus cietus priekšmetus.

Ja Jūs izmantojat uz stikla keramikas plīts virsmas, lūdzu, pirms katras lietošanas pārbaudiet produktu pamatni un stikla keramikas plīts virsmu, lai uz tiem nebūtu iespējamu atlieku vai nelīdzenumu, jo arī nelieli netīrumi uz stikla keramikas plīts virsmas var atstāt skrāpējumu pēdas.

Izvairieties no virtuves ierīces vilkšanas uz priekšu un atpakaļ, jo arī šīs darbības var izraisīt bojājumus.

Lūdzu, atsaukties uz Jūsu virtuves ierīces ražotāja norādījumiem.

RO - Recomandări de utilizare și de îngrijire pentru tigăi cu strat de protecție

În cazul unei supraîncălziri se poate eventual deteriora stratul antiaderent.

Pentru a menține stratul antiaderent atenție să nu tăiați nimic pe acest strat și nu utilizați obiecte ascuțite, de exemplu instrumente de bucătărie.

Vă rugăm să nu utilizați niciodată peri metalice, nisip degresant, vată de sticlă sau obiecte similare dure.

La utilizarea unor aparate de gătit din vitroceramică vă rugăm ca înainte de fiecare utilizare să controlați dacă pe fundul articolului și al aparatelor de gătit din vitroceramică există eventuale resturi sau denivelări, deoarece chiar și cele mai mici urme de murdărie pot lăsa urme de zgăriere pe aparatele de gătit din vitroceramică.

Evitați tragerea în diferite direcții a vaselor de gătit, deoarece și acest lucru poate conduce la deteriorări.

În acest scop respectați instrucțiunile producătorului aparatului dumneavoastră de gătit.

RU - Инструкция по использованию и уходу за сковородами с покрытием

При перегревании может повредиться антипригарное покрытие.

Для сохранения антипригарного покрытия не резать на сковороде и не использовать острые кухонные принадлежности и т.п.

Никогда не пользоваться стальными щетками, мелким песком, стекловойлоком или подобными твердыми предметами.

При использовании сковороды на стеклокерамической плите перед каждым применением проверить, нет ли на обратной стороне сковороды и на стеклокерамической поверхности остатков еды или неровностей, так как даже небольшие загрязнения могут оставить царапины на стеклокерамической поверхности.

Следует избегать передвижения кухонной посуды туда-сюда, так как это также может стать причиной повреждения.

Учсть инструкции производителя кухонной бытовой техники.

SK - Typy na používanie a ošetrovanie panvíc s povlakom

Pri prehriatí môže dôjsť prípadne k poškodeniu antiadhézne vrstvy.

Aby ste si zachovali anitadhéznu vrstvu, dbajte na to, prosím, aby nedošlo k jej porezaniu a preto nepoužívajte žiadne ostré kuchynské pomôcky, atď.

Nepoužívajte preto nikdy kovové kefy, prášky na drhnutie, sklenú vatu alebo podobné tvrdé predmety.

Pri používaní sklokeramických varných platní skontrolujte, prosím, pred každým použitím dno výrobku a povrch sklokeramického varnej platne kvôli prípadným zostatkom alebo nerovnostiam, pretože aj ľahké znečistenie môže zanechať škrabance na sklokeramickej varných platniach.

Vyvarujte sa aj poťahovaniu kuchynského riadu tam a späť, pretože to tiež môže viesť k poškodeniu.

Dodržujte pritom, prosím, odporúčania výrobcu vášho kuchynského riadu.

SL - Navodila za uporabo in nego ponev s prevleko

Pri pregrevanju se lahko prevleka proti prijetanju poškoduje.

Da bi prevleka ostala nepoškodovana, pazite na to, da na njej ne boste rezali ali uporabljali ostrih kuharskih pripomočkov ipd.

Na njej nikoli ne uporabljajte jeklenih ščetk, abrazivnega sredstva, steklene volne ali podobnih trdih predmetov.

Pri uporabi na steklokeramičnih kuhalnih ploščah vedno preverite, da na dnu posode ali na površini steklokeramične plošče ni morebitnih delcev ali neravnin, saj bi lahko že manjša umazanija z dna posode opraskala površino steklokeramične plošče.

Prav tako posode po plošči ne potiskajte sem in tja, saj bi jo lahko tudi to poškodovalo. Upoštevajte tudi navodila proizvajalca vašega štedilnika.

PL - Instrukcja użytkowania i konserwacji garnków z aluminium i odlewu aluminiowego

Drodzy Klienci,
zdecydowali się Państwo na zakup garnków z aluminium lub odlewu aluminiowego.

Aby długo się nimi cieszyć, prosimy o przestrzeganie następujących zasad:

Przed pierwszym użyciem:

Naczynia do gotowania z aluminium bądź z odlewów aluminiowych wygotować jednorazowo wodą, następnie wysmarować od wewnątrz tłuszczem.

Energooszczędne gotowanie i smażenie:

Aby zapewnić optymalne wykorzystanie energii, zwracać uwagę na odpowiednią wielkość naczyń – średnica garnków z aluminium/odlew aluminiowego i płyty palnikowej powinna być taka sama.

Ustawiać palnik na wysoką moc tylko na krótko – w celu rozgrzania – a następnie zredukować moc. Do gotowania wystarcza średnia moc palnika. W przypadku przegrzania może ewentualnie dojść do uszkodzenia powłoki antyprzywierającej.

Aby nie naruszyć powłoki antyprzywierającej, nie należy na niej kroić, ani używać ostrych przyrządów kuchennych itp.

Wskazówki dot. konserwacji:

Ten wysokogatunkowy materiał doskonale nadaje się do mycia – możliwie szybko po zakończeniu użytkowania delikatnie umyć naczynie szczotką lub gąbką oraz dostępnym w handlu płynem do mycia naczyń.

Większe i bardziej uporczywe zabrudzenia należy namoczyć.

Aby uniknąć śladów wody, po umyciu garnki i patelnie należy natychmiast wytrzeć.

Garnki z aluminium/odlew aluminiowego można myć w zmywarce, jednak zachodzi wtedy ryzyko uszkodzenia powłoki antyprzywierającej.

Uwaga: Nigdy nie używać szczotek stalowych, proszków ściernych, wełny szklanej lub innych twardych przedmiotów.

Wskazówki ogólne:

W przypadku płyt ceramicznych przed każdym użyciem sprawdzić, czy spód garnka i palnik płyty nie są zabrudzone lub nierówne, ponieważ nawet małe zanieczyszczenia mogą zarysować płytę ceramiczną.

Unikać także przeciągania i przesuwania garnków z aluminium/odlew aluminiowego po płycie, ponieważ może to również spowodować uszkodzenia.

Należy przestrzegać instrukcji producenta kuchni.

Życzymy Państwu wielu przyjemności podczas gotowania i smażenia!

Gebruuchs- und Pflegetipps für Aluminium- und Aluminium Guss Kochgeschirr

Liebe Kundin, lieber Kunde,
Sie haben sich für Kochgeschirr aus Aluminium oder Aluminium Guss entschieden.

Bitte beachten Sie die folgenden Regeln, um lange Freude damit zu haben:

Vor dem ersten Gebrauch:

Das Alu- / Alu Guss Kochgeschirr einmalig mit Wasser auskochen und dann innen mit Fett ausreiben.

Energiesparend Kochen und Braten:

Für eine optimale Energienutzung achten Sie auf die passende Größe, der Durchmesser von Alu- / Alu Guss Kochgeschirr und Herdplatte sollten übereinstimmen.

Bitte verwenden Sie die hohe Energiestufe nur kurz zum Aufheizen und schalten Sie dann zurück. Eine mittlere Energiezufuhr zum Garen ist ausreichend. Bei einer Überhitzung kann eventuell die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Um die Antihafbeschichtung zu erhalten, achten Sie bitte darauf, auf dieser nicht zu schneiden und benutzen keine spitzen Küchenhelfer etc.

Pflegehinweise:

Dieses hervorragende Material lässt sich - möglichst bald nach Gebrauch - leicht mit Spülbürste oder Schwamm und einem handelsüblichen Spülmittel reinigen.

Stärkere und hartnäckige Verschmutzungen sollten einige Zeit eingeweicht werden.

Um Wasserflecken zu vermeiden, bitte die Töpfe und Pfannen sofort nach der Reinigung abtrocknen.

Das Alu- / Alu Guss Kochgeschirr in der Spülmaschine zu reinigen ist möglich, kann aber die Antihafteigenschaft beeinträchtigen.

Achtung: Bitte benutzen Sie niemals Stahlbürsten, Scheuersand, Glaswolle oder ähnliche harte Gegenstände.

Allgemeine Hinweise:

Bei Verwendung auf Glaskeramik-Kochplatten bitte vor jedem Gebrauch den Artikelboden und das Glaskeramik-Kochfeld auf eventuelle Rückstände oder Unebenheiten kontrollieren, da schon leichte Verunreinigungen Kratzspuren auf den Glaskeramik-Kochplatten hinterlassen können.

Vermeiden Sie auch das Hin- und Herziehen und Schieben des Edelstahl Kochgeschirrs, da dies ebenfalls zu Beschädigungen führen kann.

Beachten Sie hierzu bitte die Anweisungen Ihres Kochgeräteherstellers.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Braten!

GB - Tips for the use and care of aluminium and cast aluminium cooking utensils

Dear Customer,
You have chosen cooking utensils made of aluminium or cast aluminium.

Please follow the following rules so that you can enjoy them for a long time:

Before first use:

Boil out the aluminium and cast aluminium cooking utensils once with water and then rub the inside with grease.

Energy efficient cooking and roasting:

To ensure optimum energy use, make sure that the diameter of aluminium and cast aluminium cooking utensils corresponds to the size of the stove.

Please only use the highest power level briefly to heat contents up and then turn the heat down. Medium heat is sufficient for cooking. The non-stick coating can be damaged if overheated.

Please avoid damage to the non-stick coating by ensuring you do not cut it or use sharp utensils on it.

Tips for care:

This excellent material can be cleaned easily, as soon as possible after use, using a washing up brush or sponge and standard washing up liquid.

Heavier and more stubborn residue should be soaked for some time.

Please dry the pots and pans immediately after washing to avoid water spots.

It is possible to wash the aluminium / cast aluminium cooking utensils in a dishwasher but this may impede their non-stick properties.

Caution: Please do not use steel brushes, scouring powder, wire wool or similar hard objects.

General notes:

When using ceramic hotplates please check the base of the product and the ceramic hotplate for any residue or irregularities before each use as even small particles can leave scratches on the ceramic hotplate.

Please also avoid pushing and pulling the *stainless steel* cooking utensils across the surface as this can also cause damage.

Refer to the manufacturer's instructions for all equipment.

Enjoy your cooking and roasting!