



DE Vor dem ersten Gebrauch: Bitte kontrollieren Sie den Boden des Kochgeschirrs sowie das Kochfeld auf Schmutzreste, Aufkleber oder Unebenheiten. Beim Hin- und Herschieben könnte es zu Beschädigungen kommen. Reinigen Sie zunächst Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel und kochen dieses 2-3 mal mit Wasser aus. Danach gut abtrocknen und die Innenfläche leicht einfetten. Verwenden Sie nur Kochutensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz und schneiden Sie nicht im Kochgeschirr.

Pflegehinweise: Bei stärkeren, hartnäckigen Verschmutzungen empfiehlt es sich, diese eine Zeit lang einzuweichen. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung. Das Reinigen in der Spülmaschine ist möglich, kann jedoch die Antihaft-Eigenschaft beeinträchtigen, daher sind die Artikel nicht für die Spülmaschine geeignet.

Allgemeine Hinweise: Geschirre ohne Koch- und Bratgut können in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500 °C erreichen. Diese Temperaturen liegen weit über den Temperaturen der Empfehlung des BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) und können zur Schädigung der Antihaftversieglung führen.

ACHTUNG: Antihaftversieglungen sind nach Empfehlung des BfR geeignet für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln. Bitte achten Sie darauf, dass die Kochgeschirre nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt werden (mögliche Beschädigung der Antihaftversieglung). Außerdem soll die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich gründlich lüften. Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder Ähnliches und lassen Sie heißes Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt.

Umgang mit heißem Öl/Fett: Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet. Bitte achten Sie darauf, dass Öl/Fett nicht überhitzt werden (Brandgefahr). Kein Wasser in heißes Fett/Öl geben und brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder einem geeignetem Feuerlöscher. Achten Sie darauf, dass Kochgeschirre mit heißem Fett/Öl nicht bewegt oder transportiert werden dürfen.

CZ Před prvním použitím: Prosím, zkontrolujte dno nádobí a varnou desku, aby na nich nebyly usazené zbytky pokrmů, nálepek a nerovnosti. Při posouvání sem a tam by mohlo dojít k poškození varné desky. Očistěte nejprve nové nádobí horkou vodou a saponátem a vyvařte ho 2x - 3x vodou. Poté jej nechte dobře osušit a vnitřní plochu lehce potřete olejem. Používejte výhradně kuchyňské pomůcky z žáruvzdorné umělé hmoty nebo dřeva.

Pokyny k údržbě: V případě silných nečistot se doporučuje jej delší dobu namočit. K čištění nepoužívejte žádné ostré nebo špičaté předměty, a to ani při silném znečištění. Výrobek lze mýt v myčce na nádobí, ta ale může nepříznivý povrch poškodit, proto mýtí v myčce na nádobí nedoporučujeme.

Všeobecné pokyny: Nádobí bez jídla určeného k vaření nebo pečení může ve velmi krátké době dosáhnout teploty až 500 °C. Tyto teploty jsou výrazně nad teplotami doporučenými BfR (Federální institut pro hodnocení rizik - Německo) a mohou poškodit nepřilnavou vrstvu.

POZOR: Podle doporučení BfR (Federální institut pro hodnocení rizik - Německo) jsou nepřilnavé povrchy vhodné pro přímý kontakt s potravinami. Prosím, dbejte na to, aby se nádobí nepřehřívalo bez obsahu (aby se nepoškodila nepřilnavá vrstva). Kromě toho se nesmí tekutina zcela vypařit. Pokud k přehřátí přesto dojde, ihned prosím důkladně místnost provětrejte. Madla/rukojeti, které nejsou z umělé hmoty, se mohou zahřívat - použijte vždy chňapku apod. a nikdy nenechávejte malé děti bez dozoru v blízkosti horkého nádobí.

Manipulace s horkým olejem / tukem Výrobek není vhodný k fritování. Dbejte prosím na to, aby se olej nebo tuk nepřehřál (nebezpečí požáru). Horící tuk nebo olej nehaste vodou, nýbrž hasící dekou nebo vhodným hasicím přístrojem. S nádobím, které obsahuje horký olej nebo tuk nijak nemanipulujte a nepřemísťujte jej.

HU Az első használat előtt: Kérjük, győződjön meg róla, hogy a főzőedény alján és a főzőlapon nincsenek szennyeződések, matricák vagy egyenetlenségek. Az ide-oda tologatás kárt okozhat. Új főzőedényét először mossza el forró vízzel és mosogatószerrel, majd főzze ki 2-3 alkalommal. Ezután törölgesse el alaposan és enyhén zsírozza be a belsejét. Csak hőálló műanyagból vagy fából készült főzőeszközöket használjon, és ne vágjon késsel a főzőedényben.

Ápolási tanácsok: Makacsabb szennyeződések eltávolítása előtt áztassa be az edényt. A tisztításhoz ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat, még erős szennyeződések esetén se. Az edény mosogatógépben mosható, de ez csökkentheti a tapadásmentes funkciót, ezért a terméket ne tegye mosogatógépbe.

Általános tudnivalók: Élelmiszer nélkül az edények rövid idő alatt akár 500 °C-os hőmérsékletet érhetnek el. Ez a hőmérséklet jóval meghaladja a BfR (német Kockázattelmérési Intézet) javaslatát, és kárt okozhat a tapadásmentes bevonatban.

FIGYELEM: A tapadásmentes bevonatok a BfR ajánlása szerint alkalmassak az élelmiszerekkel való közvetlen érintkezésre. Ügyeljen arra, hogy a főzőedények üresen (tartalom nélkül) ne hevüljenek túl (ez károsíthatja a tapadásmentes bevonatot). Ezenkívül a folyadéknak nem szabad teljesen elpárolognia. Ha mégis túlhevült az edény, kérjük, alaposan szellőztesse ki a helyiséget. A nem műanyagból készült fűlek/nyelek felforrósodhatnak - mindig használjon edényfogót vagy hasonlót és soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró főzőedényt.

Forró olaj/zsír használata: A termék nem alkalmas olajsütésre. Ügyeljen arra, hogy az olaj/zsír ne hevüljön túl (tűzveszély). Ne tegyen vizet forró zsírra/olajra, és ne oltson vízzel égő zsírt, helyette használjon oltófakartot vagy megfelelő tűzoltó készüléket. Ügyeljen arra, hogy forró zsírt/olajat tartalmazó főzőedényt ne mozgasson vagy hordozzon.

SK Pred prvým použitím: Skontrolujte, prosím, dno kuchynského riadu a varnú dosku, či sa na nich nenachádzajú zvyšky nečistôt, prilepené zvyšky jedál alebo nejaké nerovnosti. Pri presúvaní a posúvaní by mohlo dôjsť k poškodeniu. Najskôr umyte váš nový kuchynský riad v horúcej vode s čistiacim prostriedkom na riad, a potom v ňom prevarte vodu 2-3-krát. Potom dôkladne vysušte a vnútornú plochu jemne namastíte. Používajte iba kuchynské náčinie z teplovzdorného plastu alebo dreva a nekrájajte vo vnútri kuchynského riadu.

Pokyny na údržbu: Pri ťažko odstrániteľných nečistotách sa odporúča nechať kuchynský riad na krátky čas odmočiť. Na umývanie nepoužívajte ostré alebo špičaté predmety. Platí to aj pri ťažko odstrániteľných nečistotách. Kuchynský riad je možné dávať do umývačky riadu, ale môže sa poškodiť nepřílnavý povrch. Z toho dôvodu nie sú tieto výrobky vhodné do umývačky riadu.

Všeobecné informácie: Kuchynský riad bez pokrmu môže dosiahnuť už v krátkom čase teplotu až 500 °C. Táto teplota presahuje hodnotu teploty odporúčanú federálnym inštitútom pre hodnotenie rizika (BfR), ktorá môže viesť k poškodeniu tesnenia nepřílnavého povrchu.

POZOR! Nepřílnavý povrch je podľa odporúčaní BfR vhodný na priamy kontakt s potravinami. Dbajte, prosím, na to, aby ste neprehriali kuchynský riad bez pridaných potravín (hrozí poškodenie tesnenia nepřílnavého povrchu). Okrem toho sa nesmie tekutina úplne vypariť. V prípade prehriatia poriadne vyvetrajte miestnosť. Pri dotýkaní sa rúčok/násad, ktoré nie sú z plastu, používajte kuchynské rukavice alebo podobné pomôcky, lebo môžu byť horúce. Nikdy nenechávajte horúci kuchynský riad bez dozoru.

Pri manipulácii s horúcim olejom/tukom: Výrobok nie je určený na fritovanie. Dbajte, prosím, na to, aby sa olej/tuk neprehrial (hrozí nebezpečenstvo požiaru). Nehaste horúci tuk/olej a horiaci tuk vodou, ale použite požiarnu deku alebo vhodný hasiaci prístroj. Nepohybujte ani nepremiestňujte kuchynský riad, keď je v ňom horúci tuk/olej.

SI Pred prvo uporabo: Preverite, če sta dno posode ter kuhalna površina brez ostankov umazanije, nalepk in izboklin. Pri premikanju se posoda lahko poškoduje. Svojo novo posodo najprej očistite z vročo vodo, detergentom in jo 2-3 prekuhajte. Nato jo temeljito posušite in notranjo stran rahlo namastite. Uporabljajte samo kuhinjske pripomočke iz lesa ali umetne mase, odporne na vročino, in ne režite v posodi.

Navodila za nego: Pri močnejših, trdovratnih madežih je priporočljivo, da jih nekaj časa namakate. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte ostrih ali koničastih predmetov, tudi če gre za trdovratne madeže. Pomivanje v pomivalnem stroju je možno, vendar to lahko vpliva na lastnosti premaza proti prijemanju, zato izdelki niso primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Splošna opozorila: Posode brez hrane dosežejo v najkrajšem času temperature do 500 °C. Te temperature so veliko višje od temperatur, ki jih priporoča BfR (nemški zvezni inštitut za oceno tveganja) in lahko poškodujejo premaz proti prijemanju.

POZOR: Premazi proti prijemanju so po priporočilu nemškega zveznega inštituta za oceno tveganja BfR primerni za neposreden stik z živili. Bodite pozorni, da posode nikoli ne pregrejete, ko je prazna (možnost poškodbe premaza proti prijemanju). Poleg tega bodite pozorni, da tekočina nikoli v celoti ne izhlapi. Če kljub temu pride do pregrevanja, prosimo, da temeljito prezračite prostor. Ročaji/držala, ki niso iz umetne mase, lahko postanejo zelo vroči, zato vedno uporabljajte kuhinjsko prijemalko ali kaj podobnega in vroče posode nikoli ne puščajte brez nadzora.

Delo z vročim oljem/maščobo: Izdelek ni primeren za cvrtje. Prosimo, pazite, da se olje/maščoba ne pregrejeta (nevarnost požara). V vročo maščobo/olje ne dodajajte vode, goreče maščobe pa ne gasite z vodo, temveč uporabite gasilno odejo ali primeren gasilni aparat. Upoštevajte, da se posode z vročo maščobo/oljem ne sme premikati ali prenašati.

HR Prije prvog korištenja: Provjerite dno posuda kao i ploču za kuhanje na ostatke prljavštine, naljepnice i neravnine. Uslijed pomicanja lonca moglo bi doći oštećenja. Prvo operite Vaše novo posude vrućom vodom i sredstvom za pranje posuda, a zatim ga iskuhajte dva-tri puta. Zatim ga dobro osušite i nauljite unutrašnje površine. Koristite samo posude za kuhanje izrađeno od plastike ili drveta otporno na toplinu i nemojte rezati u posudu.

Napomene o njezi: Kod tvrdokornih mrlja preporučujemo, da ih prvo omekšate. Za čišćenje ne koristite oštre ili šiljaste predmete, čak ni kod tvrdokornih mrlja. Može se prati u perilici posuda, ali to može umanjiti neprijanjajuće svojstvo, tako da proizvodi nisu za pranje u perilici posuda.

Opće upute: Posude bez hrane koja se kuha ili peče može u vrlo kratkom vremenu doseći temperature do 500 ° C. Te su temperature znatno iznad temperatura koje preporučuje BfR (Savezni institut za procjenu rizika) i mogu oštetiti neprijanjajući sloj.

PAŽNJA: Sukladno preporuci njemačkog Saveznog instituta za procjenu rizika, neprijanjajući sloj je pogodan za izravni dodir sa živim namirnicama. Pazite da se posude ne pregrije kada je prazno (bez sadržaja) (moguće oštećenje neprijanjajućeg sloja). Osim toga, tekućina ne smije potpuno ispariti. Ako ipak dođe do pregrijavanja, molimo da prozračite područje. Drške, koje nisu od plastike, mogu postati vruće. Stoga koristite kuhinjsku hvataljku ili slično i ne ostavljajte vruće posude bez nadzora.

Rukovanje vrućim uljem/mašču: Proizvod nije pogodan za prženje. Osigurajte da se ulje ili mast ne pregrije (opasnost od požara). Ne ulijevajte vodu u vruću mast ili ulje i ne gasite goreću mast vodom, nego dekom za gašenje ili pogodnim protupožarnim aparatom. Ne smije se premještati ili prevoziti posude s vrućom mašču ili uljem.

RO Înainte de primei utilizări: Verificați baza vaselor de gătit, precum și plita vitroceramică de resturi de murdărie, abțibilduri sau asperități. În caz contrar, se poate ajunge la deteriorări în timpul frecării vaselor de plită. Spălați întâi noile dvs. vase cu apă fierbinte și detergent de vase, iar apoi puneți-le de 2-3 ori la fiert cu apă. Uscați-le apoi și ungeți puțin suprafața interioară. Folosiți exclusiv ustensile de bucătărie din lemn sau plastic termorezistent și nu tăiați în ele.

Informații privind întreținerea: În caz de murdărie persistentă se recomandă înmuierea vaselor. Nu utilizați bureți de sârmă sau alte produse puternic abrazive pentru curățare, nici în caz de murdărie dificilă. Puteți introduce produsele în mașina de spălat vase, dar acest lucru ar putea să le afecteze proprietățile antiaderente, de aceea aceste articole nu sunt adecvate pentru spălarea în mașina de spălat vase.

Indicații generale: Vasele fără alimente pot atinge temperaturi de până la 500 ° C într-un timp foarte scurt. Aceste temperaturi sunt cu mult peste cele recomandate de BfR (Institutul Federal German pentru Evaluarea Riscurilor) și pot afecta stratul antiaderent.

ATENȚIE: Conform recomandărilor BfR, alimentele pot intra în contact cu stratul antiaderent cu care sunt acoperite vasele de gătit. Asigurați-vă că vasele de gătit nu se supraîncălzesc niciodată (afectând stratul antiaderent) atunci când sunt goale (când în interiorul lor nu se află alimente). În plus, asigurați-vă că lichidul nu se evaporă complet. Dacă s-a produs supraîncălzirea, vă rugăm să ventilați bine zona. Mănerele/cozile care nu sunt din plastic se pot încinge. De aceea, vă recomandăm să folosiți întotdeauna un șervet termic sau ceva similar și nu lăsați niciodată vasele fierbinți nesupravegheate.

Manipularea uleiurilor/grăsimilor încinse: Acest produs nu se este adecvat pentru prăjirea alimentelor. Vă rugăm să vă asigurați că uleiul/grăsimea nu se supraîncălzesc (pericol de incendiu). Nu adăugați apă în uleiul/grăsimea încinsă și nu stingeți niciodată cu apă uleiul care arde. Folosiți, în schimb, o pătură ignifugă sau un stingător de incendiu adecvat. Este interzis să mutați sau să transportați vasele de gătit care conțin uleiuri/grăsimi încinse.

PL Przed pierwszym użyciem: Spód naczynia oraz płytę kuchenną należy skontrolować pod kątem zabrudzeń, naklejek lub nierówności. Przesuwanie po nich naczynia może doprowadzić do powstania uszkodzeń. Przed pierwszym użyciem naczynia należy umyć gorącą wodą z dodatkiem płynu do zmywania i 2-3 razy zagotować w nim wodę. Następnie naczynia należy dokładnie osuszyć i natłuścić jego wnętrze. Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z odpornego na wysokie temperatury tworzywa sztucznego lub drewna i unikać krojenia składników w naczyniu.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji: W przypadku uporczywych zabrudzeń naczynia należy namoczyć. Do czyszczenia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów (także w przypadku silnych zabrudzeń). Czyszczenie w zmywarce jest możliwe, jednakże może negatywnie wpłynąć na właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu, dlatego artykuł nie nadaje się do zmywarki.

Wskazówki ogólne: Puste naczynia do gotowania bardzo szybko osiągają temperatury dochodzące nawet do 500°C. Takie temperatury znacznie przekraczają zalecenia niemieckiego Federalnego Instytutu Oceny Ryzyka i mogą prowadzić do uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.

UWAGA: Powłoki zapobiegające przywieraniu zgodnie z wytycznymi niemieckiego Federalnego Instytutu Oceny Ryzyka nadają się do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Nie należy przegrzewać pustego naczynia, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu. Nie należy dopuszczać do całkowitego odparowania płynu. Jeżeli mimo wszystko dojdzie do przegrzania naczynia, należy dobrze wywietrzyć pomieszczenie. Uchwyty, które nie są wykonane z tworzywa sztucznego, mogą się bardzo nagrzewać, dlatego zawsze należy używać rękawic kuchennych lub podobnych akcesoriów i nie należy zostawiać gorącego naczynia bez nadzoru.

Sposób postępowania z gorącym olejem/tłuszczem: Produkt nie nadaje się do smażenia na głębokim tłuszczu. Nie należy przegrzewać oleju/tłuszczu (zagrożenie pożarowe). Do gorącego tłuszczu/oleju nie należy dodawać wody. Płonącego tłuszczu nie należy gasić wodą, tylko kocem gaśniczym lub odpowiednią gaśnicą. Nie należy przesuwać ani transportować naczynia wypełnionego gorącym tłuszczem/olejem.

FR Avant la première utilisation: Vérifiez que le fond de l'article de cuisson et que la plaque de cuisson ne présentent pas de résidus de saleté, d'autocollants ou d'irrégularités. Les frottements de l'article sur la plaque peuvent entraîner des dommages. Nettoyez d'abord votre nouvel article de cuisson avec de l'eau chaude et du produit vaisselle et faites-y bouillir de l'eau 2 ou 3 fois. Essuyez bien et graissez légèrement l'intérieur. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois et ne coupez rien dans l'article de cuisson.

Conseils d'entretien: En cas de salissures plus importantes et résistantes, faites tremper un moment. N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus pour le nettoyage, même en cas de saleté résistante. Vous pouvez laver votre article de cuisson au lave-vaisselle, mais cela pourrait affecter ses propriétés anti-adhérentes, ce pourquoi il est déconseillé de le faire.

Remarques générales Les plats vides peuvent très rapidement atteindre des températures allant jusqu'à 500 °C. Ces températures sont bien supérieures aux températures recommandées par le BfR (Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques) et peuvent endommager le revêtement anti-adhérent.

ATTENTION: Selon la recommandation du BfR, les revêtements anti-adhérents conviennent au contact direct avec les aliments. Veillez à ne pas faire chauffer le récipient vide (risque d'endommager le revêtement anti-adhérent). Les liquides ne doivent pas non plus s'évaporer complètement. Si le récipient a malgré tout chauffé excessivement, veuillez bien ventiler la pièce. Les poignées/manches qui ne sont pas en plastique peuvent devenir brûlants, utilisez toujours une manique ou quelque chose de similaire et ne laissez jamais d'articles de cuisson brûlants sans surveillance.

Manipulation d'huile/de graisse brûlante: Le produit ne convient pas à la friture. Veillez à ne pas faire chauffer l'huile/la graisse trop longtemps (risque d'incendie). Ne versez pas d'eau dans la graisse/l'huile brûlante et n'éteignez pas la graisse en feu avec de l'eau, mais avec une couverture anti-feu ou un extincteur approprié. Ne bougez ou transportez pas d'articles de cuisson contenant des graisses/huiles brûlantes.