



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.

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 Antihaftversiegelung führen. **ACHTUNG:** Antihaftversiegelungen 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 Antihaftversiegelung). 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. Očistěte nejprve nové nádobí horkou vodou a saponátem a vyvařte ho 2-3x vodou. Poté 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. Nádobí lze mýt v myčce na nádobí, ta ale může nepřílnavý povrch poškodit. **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. Mladla/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). Hořící tuk nebo olej nehaste vodou, nýbrž hasicí 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 mossa 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. A termék mosogatógépben tisztítható, de ez csökkentheti az edény tapadásmertességét. **Általános tudnivalók:** Élelmiszer nélkül az edények rövid idő alatt akár 500 °C-os hőmérsékletet érhetnek el. Ez a hőmérséklet jóval meghaladja a BfR (német Kockázatfelmérési Intézet) javaslatát és kárt okozhat a tapadásmertes bevonatban. **FIGYELEM:** A tapadásmertes bevonatok a BfR ajánlása szerint alkalmasak az élelmiszerekkel való közvetlen érintkezésre. Ügyeljen arra, hogy a főzőedények üresen (tartalom nélkül) ne hevüljenek túl (ez károsíthatja a tapadásmertes bevonatot). Ezenkívül a folyadéknak nem szabad teljesen elpárolognia. Ha mégis túlmelegítette az edényt, 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 használat:** A termék nem alkalmas olajsütésre. Ügyeljen arra, hogy az olaj/zsír ne hevüljön túl (tűzveszély). Ne tegyen vizet forró zsírra/olajba és ne oltson vízzel égő zsírt, hanem használjon oltótakarót 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 nejakej 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 vysušte a vnútornú plochu jemne namastíte. Používajte iba kuchynské náčinie z teplovzdorného plastu alebo dreva a nekrajajte 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. **Všeobecné informácie:** Kuchynský riad bez pokrmu môže dotiahnuť 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 v nádobe 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 nepremiešťujte 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 lahko vpliva na lastnosti premaza proti prijemanju. **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 živilii. Bodite pozorni, da posode nikoli ne pregrežete, ko je prazna (možnost poškodbe premaza proti prijemanju). Poleg tega bodite pozorni, da tekočina nikoli 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 vroče 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.

