

CZ: Návod na použití:

■ **Nádoby s povrchem Teflon:** ~ Před použitím vaše nové nádoby opláchněte a osušte. Před prvním smažením potřete celý teflonový povrch olejem nebo tukem ~ Při mytí nikdy nepoužívejte drátěnku nebo ocelovou vlnu. Nepříhlavý povrch většinou stačí jednoduše omýt v horké vodě za použití houby. ~ Nádoby nikdy nevystavujte vyšším teplotám než 250 °C. Pro nejlepší kuchářské výsledky používejte nízké a střední nastavení teplot. Pokud potřebujete vysoké teploty, nezapomeňte nádoby nejdříve několik minut prohřát na středním nastavení a použít olej či tuk na vaření. Na elektrických a indukčních varičích dodržujte pokyny dané výrobcem. U plynových varičů doporučujeme používat litinovou plotýnku, aby docházelo k rovnoměrnému rozvodu tepla. ~ Při vaření nepoužívejte kovové nástroje a pokrm nikdy nekrájejte v nádobě. Doporučujeme dřevěné nebo plastové kuchyňské náčiní. ■ **Smaltované nádoby:** ~ Před prvním použitím nádoby pečlivě umyjte a nechte v něm vodu projít varem. ~ Prázdné nádoby nikdy nestavte na rozpalenou plotýnku vaříče nebo na plamen hořáka. Obdobně rozpalené nádoby prudce nechláďte studenou vodou. ~ Vařte ekonomicky - průměr plotýnky nebo okraje plamene by neměl přesáhnout okraj dna nádoby. Mohlo by mimo jiné dojít k poškození plastového či dřevěného kování. ~ Nádoby s nekovovými držadly není určeno k použití v troubě. ~ Použití nádoby myjte v teplé vodě s přídatkem čistícího prostředku. Doporučujeme používat dřevěné, či plastové náčiní. Pokud dojde k připalení pokrmu, nechte nádoby nejdříve dobře odmočit. K odstranění nepoužívejte ocelovou drátěnku, textiliie s drsnými povrchy nebo čistící prostředky obsahující brusné materiály (písek). Jejich použití způsobuje porušení smaltovaného (skleněného) povrchu.

Smalt je sklo na oceli zacházejte s ním jako se sklem a vydrží vám déle než ocel!

SK: Návod na použitie:

■ **Riady s povrchom Teflon:** ~ Pred použitím Vaše nové riady opláchnite a osušte. Pred prvým smažením potriete celý teflonový povrch olejom alebo tukom. ~ Pri umývaní nikdy nepoužívajte drátenku alebo ocelovú vlnu. Nepříhlavý povrch většinou stačí jednoduše omýt v horké vodě za použití houby. ~ Riady nikdy nevystavujte teplotám vyšším ako 250 °C. Pre najlepšie kuchárske výsledky používajte nízke a stredné nastavenie teplot. Pokiaľ potrebujete vysoké teploty, nezabudnite riady najskôr na niekoľko minút predhriať na strednom nastavení a použijte olej alebo tuk. Na elektrických a indukčných varičoch dodržiavajte pokyny dané výrobcem. U plynových varičov doporučujeme používať litinovú platňu, aby dochádzalo k rovnomernému rozvodu tepla. ~ Pri varení nepoužívajte kovové nástroje a pokrm nikdy nekrájajte v riadoch. Doporučujeme drevené alebo plastové kuchynské nástroje. ■ **Smaltované riady:** ~ Pred prvým použitím riady poriadne umyte a nechajte v nich vodu prejsť varom. ~ Prázdné riady nikdy nekladte na rozpalenú platňu variča alebo na plameň horáka. Obdobne rozpalené riady nechláďte prudko studenou vodou. ~ Varte ekonomicky priemer platne alebo okraj plameňa by nemal presiahnuť okraj dna riadu. Mohlo by mimo iné dôjsť k poškodeniu plastového či dreveného kovania. ~ Riady s nekovovými držadlami nie sú určené k používaniu v rúre. Použite riady umývajte v teplej vode s prídavkom čistiacieho prostriedku. Drevené kovanie len opláchnite a hneď osušte. Pokiaľ dôjde k pripaleniu pokrmu, nechajte riady najskôr dobre odmočiť. K odstráneniu nepoužívajte ocelovú drátenku, textíliu s drsnými povrchmi alebo čistiace prostriedky obsahujúce brusné materiály (piesok). Ich použitie spôsobuje porušenie smaltového (skleneného) povrchu.

Smalt je sklo na oceli zachádzajte s ním ako so sklom a vydrží vám dlhšie než ocel!

GB: Instructions for Use:

■ **Teflon coated kitchenware:** ~ Before first use rinse and dry your new kitchenware thoroughly. When trying for the first time, smear the Teflon surface with cooking oil or fat. ~ When washing the dishes, never use any pot scourer or steel wool. Simple washing of non-stick surface in hot water with the sponge will be sufficient. ~ Never expose this kitchenware to the temperatures higher than 250 °C. To achieve the best cook results, use low and moderate temperature ranges. If higher temperatures are required, always leave the dishes get warm at moderate temperatures for a few minutes and use cooking oil or fat. When using electric and induction cookers, always follow the manufacture instructions. For gas cookers we recommend you to use a cast iron hotplate to ensure uniform distribution of heat. ~ When cooking never use metal tools and never cut the food inside a pan or a pot. Wooden or plastic kitchen utensils are recommended. ■ **Enamelware:** ~ Before first using always wash the dishes thoroughly and boil the water inside. ~ Never put the empty kitchenware on the hot surface of the cooker or the burner flame. Similarly, never cool down the heated enamelware with cold water. ~ Cook economically - the hotplate diameter or the flame edges should not overreach the bottom of the pot or the pan. This could damage the plastic or wooden fittings. ~ It is not suitable to use the dishes with non-metallic handles in the oven. ~ Wash the dishes in hot water using the cleaning agent. Wooden fitting should be just rinsed and immediately wiped dry. If the meal burns, leave the dishes soak well at first. To remove the burnt meal, do not use the steel pot scourer, fabrics with coarse surfaces or cleaning agents which contain abrasive materials (sand). Use of these materials damages the enamelled (glass) surface.

Enamel is glass on steel - always handle it in the same way as glass and it will endure longer than steel!

DE: Gebrauchsanweisung:

■ **Geschirr mit Teflon Oberfläche:** ~ Vor erstem Gebrauch spülen Sie und trocknen Sie Ihr neues Geschirr ab. Vor dem ersten Braten bestreichen Sie die ganze Teflon-Oberfläche mit Öl oder Fett. ~ Beim Waschen verwenden Sie nie den Drahtschwamm oder die Stahlwolle. Meistens genügt es, die nichtanhaftende Oberfläche einfach im heißen Wasser mit der Verwendung von Schwamm zu spülen. ~ Dieses Geschirr setzen Sie nicht höher Hitze als 250 °C aus. Für die besten Kochergebnisse verwenden Sie geringe und mittlere Temperatureinstellungen. Wenn Sie hohe Temperaturen brauchen, vergessen Sie nicht, das Geschirr zuerst ein paar Minuten auf mittlerer Einstellung durchzuwärmen und verwenden Öl oder Fett. Bei elektrischen und Induktionskochen halten Sie die Anweisungen des Herstellers ein. Bei den Gaskochern wird es empfohlen, eine Gusskochplatte zu verwenden, um die Wärme regelmäßig zu verteilen. ~ Beim Kochen verwenden Sie nie Metallgeräte, und schneiden Sie das Gericht nie am Geschirr. Es wird Holz-, oder Kunststoffküchengeschirr empfohlen. ■ **Emailgeschirr:** ~ Vor erstem Gebrauch spülen Sie das Geschirr sorgfältig ab und lassen Sie Wasser darin kochen. ~ Stellen Sie nie leeres Geschirr auf erhitzte Kochplatte oder in die Flamme des Brenners. Analog kühlen Sie das erhitzte Geschirr nicht heftig mit kaltem Wasser. ~ Kochen Sie wirtschaftlich der Durchmesser der Kochplatte, bzw. des Flammenrandes sollte den Rand vom Geschirrboden nicht überschreiten. U.a. könnte es zur Beschädigung vom Kunststoff- oder Holzbeschlag kommen. ~ Das Geschirr mit Nichtmetallgriffen ist nicht für die Verwendung im Ofen geeignet. ~ Verwendetes Geschirr spülen Sie im warmen Wasser mit Reinigungsmittelzusatz ab. Den Holzbeschlag spülen Sie nur ab und trocknen Sie ihn sofort ab. Wenn das Gericht angebrannt wird, lassen Sie das Geschirr zuerst gründlich abzuweichen. Zur Entfernung verwenden Sie keine Stahldrähtschwämme, Textilien mit rauen Oberflächen oder Reinigungsmittel mit Gehalt an abrasiven Materialien (Sand). Ihre Verwendung verursacht die Zerstörung von der Email-(Glas-)Oberfläche. **Email ist Glas auf Stahl gehen Sie damit wie mit Glas um, und es hält Ihnen länger als Stahl!**

RU: Инструкции по эксплуатации:

■ **Посуда с покрытием Teflon:** ~ Прежде чем использовать Вашу посуду, сполосните ее и высушите. Для жарения покройте все дно сковороды маслом или жиром в зависимости от вида приготавливаемых продуктов. ~ Для мытья никогда не используйте проволочную или металлическую губки. Непригодную поверхность, как правило, достаточно просто вымыть горячей водой с использованием обычной губки. ~ Посуду никогда не нагревайте на температуру выше 250 градусов. Для достижения наилучших кулинарных результатов в готовке на низких и средних температурах. Если же необходима высокая температура, то не забудьте сначала разогреть посуду несколько минут на среднем огне. На электрических и индукционных кухонных плитах следуйте инструкциям, которые даны изготовителем. На газо вых плитах мы рекомендуем использовать чугунные конфорки для равномерного распределения тепла. ~ Во время варки не используйте металлические инструменты и никогда не режьте пищу в посуде. Мы рекомендуем пользоваться деревянными, пластмассовыми или резиновыми кухонными инструментами. ■ **Эмалированная посуда:** ~ Прежде чем использовать Вашу посуду, тщательно вымойте ее и пропакните в ней воду. ~ Пустую посуду никогда не ставьте на разогретую поверхность плиты или пламя конфорки. Не охлаждайте резко холодной водой сильно разогретую посуду. ~ Готовьте экономно диаметр конфорки или края огня не должны выходить за края дна посуды. В противном случае неправильное применение может привести к повреждению пластмассовых или деревянных частей. ~ Посуду с неметаллическими ручками не рекомендуется использовать для приготовления пищи в духовке. ~ Использованную посуду мойте в теплой воде с добавлением моющего средства. Деревянные части только сполосните и сразу высушите. Если пища подгорит, то сначала оставьте посуду хорошо отмокнуть. Для удаления пригоревшей пищи не используйте проволочные или другие грубые губки, моющие средства, содержащие абразивные материалы (песок). Их использование приводит к повреждению эмалированной (стеклянной) поверхности.

Эмаль это стекло на стали. Обращайтесь с ней, как со стеклом, и она будет служить Вам дольше, чем сталь!