

Поздравляем вас! Приобретая этот продукт, вы приняли правильное решение.

Каждый элемент данного изделия прошел строгий контроль в процессе изготовления. Корпус изготовлен методом гравитационного литья и представляет собой сплав алюминия, силикона и магния, что гарантирует равномерное распределение тепла на поверхности сковороды. Внутренняя поверхность сковороды имеет трехслойную систему защиты от пригорания с двойным усилением. Первый и второй слой содержат керамические частицы с добавлением титана, обеспечивающие защиту поверхности от повреждений за счет своей прочности и износостойчивости. Поверхность основания сковороды обработана с помощью специальных алмазных дисков на высокой скорости. Такая обработка обеспечивает оптимальное распределение тепла между источником тепла и пищей. Стеклянная крышка отличается высокой ударопрочностью. Сковорода и крышка оснащены пластмассовой рукояткой с жаропрочностью до 260°C.

Перед использованием

Внимательно прочтите руководство пользователя. Для поддержания качества продукта необходимо соблюдать следующие рекомендации. Извлеките сковороду из упаковки и удалите упаковочные материалы (включая наклейки, бумагу и т. д.) с ее поверхности. Перед первым использованием необходимо промыть теплой водой с моющим средством все части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, а затем промыть чистой водой и вытереть насухо или дать им высоконуть. Нанесите на внутреннюю поверхность небольшое количество растительного масла или жира и нагревайте на небольшом огне в течение 3–5 минут, а затем снова протрите. Каждый раз перед использованием необходимо нагревать сковороду в течение 5–7 минут до температуры 170–180°C. **При достижении нужной температуры индикатор становится красным.** Это происходит при добавлении продуктов на поверхность сковороды. **Не касайтесь сковороды в процессе приготовления пищи** (за исключением пластмассовых рукояток), так как она СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ! При использовании сковороды для приготовления пищи в духовке (в электрической или газовой плите) необходимо надевать защитные рукавицы или перчатки! Следите за тем, чтобы дети не касались сковороды!

Индикатор нагрева (термоиндикатор)

При нагревании сковороды до 170°C, **индикатор нагрева** становится красным. Это означает, что сковорода достигла оптимальной температуры для приготовления пищи. При

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Высокая температура (**выше 260°C**) может привести к повреждению пластмассовой рукоятки сковороды или крышки, например, поблизости от газовой горелки, элементов накаливания, стенки духовки и т.д. Использование острых металлических предметов (например, ножа или вилки) может привести к повреждению [царапинам и порезам] поверхности. Использование абразивных или агрессивных чистящих средств (например, каустических средств для очистки труб) может привести к повреждению поверхности. Небрежное обращение (например, с крышкой) может привести к повреждению поверхности (например, к образованию сколов). **Эти повреждения не влияют на качество приготовления пищи, они лишь ухудшают внешний вид.** Высокая температура от источника тепла может привести к повреждению поверхности (образование нагара). Высокая температура источника нагревания (например, газовой горелки) при отсутствии рассеивающего диска может привести к повреждению наружной поверхности.

ЭКОЛОГИЯ

В зависимости от размера, на всех продуктах имеется маркировка с указанием материалов, которые использовались для изготовления упаковки, продукта и его элементов, а также информации об их утилизации. Правильная утилизация данного продукта позволит сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить вредное воздействие на окружающую среду в результате неправильной утилизации отходов. Для получения более подробной информации обратитесь в местные регулирующие органы или в ближайший центр переработки отходов. В соответствии с местным законодательством, несоблюдение правил по утилизации данного типа отходов может повлечь за собой штраф или другие меры наказания. **Храните полизтиленовые пакеты в местах, недоступных для детей, во избежание опасных ситуаций и удушения.**

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

Декларация соответствия ЕС выпущена в соответствии с Актом Министерства здравоохранения № 258/2000. Данный продукт соответствует требованиям, установленным Министерством здравоохранения № 38/2001, Гигиенические требования к изделиям, находящимся в контакте с пищевыми продуктами. Изготовитель сохраняет за собой право вносить в конструкцию изделия незначительные изменения, не влияющие на его функциональность.

Покупатель был информирован о функциях данного изделия и правилах обращения с ним.

превышении 200°C красный цвет сохраняется постоянно. Максимальная температура духовки – 250°C. Это означает, что сковороду нельзя ставить в духовку при температуре выше 200°C. В противном случае, красный цвет будет сохраняться постоянно.

Применение

Данный продукт можно использовать с любым типом источников тепла – газ, электричество, керамическая панель. Для газовых плит рекомендуется использовать рассеивающий диск для сохранения серебристого основания. После того, как термоиндикатор покажет, что сковорода нагрета до нужной температуры (170–180°C), поместите в нее пищевые продукты, тщательно закройте и продолжайте приготовление при средней или низкой температуре. Для использования этой сковороды не требуются никакие особые знания. Вы можете готовить как всегда, нужно только научиться контролировать температуру. В целях экономии, старайтесь не перегревать сковороду! Основным преимуществом этой сковороды является то, что она не впитывает запахи, может использоваться для варки, жарки и выпечки.

Обслуживание

После приготовления нежирной пищи достаточно просто протереть сковороду обычной бумажной салфеткой. Существует три способа очистки:

1. Налейте холодную воду в разогретую сковороду. После того, как остатки пищи будут отстанут от поверхности, вылейте содержимое сковороды (так называемый тепловой контракт) – РЕКОМЕНДУЕТСЯ,
2. Дайте сковороде немного остыть, а затем протрите ее бумажной салфеткой.
3. Регулярно сполоскивайте сковороду жидкостью для мытья посуды. Это поможет предотвратить образование жирного налета и пригары. Сковороду можно мыть в посудомоечной машине, однако это не рекомендуется.

Внимание

Используйте только деревянные, пластмассовые кухонные принадлежности или металлические принадлежности со скругленными углами. Избегайте чрезмерного нагревания пустой сковороды, так как это может привести к повреждению (разрушению) верхнего органического слоя. Основным преимуществом данной сковороды является то, что **пища не пригорает к поверхности**, поэтому во время приготовления не требуется частое перемешивание.

PRODUCT INFORMATION AND USER'S MANUAL



INFORMACE O VÝROBku
A NÁVOD K POUŽITÍ

INFORMÁCIE O VÝROBKU
A NÁVOD NA POUŽITIE

TERMÉKTÁJÉKOZTATÓ ÉS
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

INFORMACJA O PRODUKCIE
I INSTRUKCJA OBSŁUGI

GAMINIO INFORMACIJA
IR NAUDOTOJO VADOVAS

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ И
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



You have made the right decision to purchase this product.

Every part of your cookware has undergone inspection during the manufacturing process. The basic body of the pans is manufactured using a gravitationally cast alloy of aluminum, silicon and magnesium, which guarantees optimal heat distribution evenly over the entire pan. On the inner side of the pans have a three-layer anti-adhesive system with a double internal reinforcement, where the first and second layers contain titanium ceramic particles, which thanks to their hardness and abrasion resistance protect the pan from damage. The pan bases are machined using special diamond equipment at high running speeds. A base machined in this way ensures optimal heat distribution between the heat source and the food. The glass lids have a high impact resistance. Both the pan and the lid are equipped with a plastic handle that is resistant up to 260°C.

Before first use

Carefully read the user's manual. To maintain the quality of the cookware, it is necessary to follow the following recommendations. Take the cookware out of the box and remove all packaging material (including any adhesive plastic sheets, stickers, paper, etc.) from the surface. Before first use clean the parts that will come in contact with food using hot water with detergent, thoroughly rinse with clean water and wipe dry, if necessary allow to dry. Lightly grease the internal surface with fat or oil, and gently heat for about 3-5 minutes and after it is heated wipe it off again. Before every use of the pan always heat for about 5-7 minutes to 170-180°C. **The correct temperature is indicated, when the Thermo-light turns red.** That is when food that we want to cook, bake or fry is added to the pan. **Do not touch the pan when it is in use** (except for the plastic handles), because it is HOT! However, if you will be using the cookware in an oven (e.g. electric/gas/hot-air) use protective gloves for handling! Pay special care to ensure that children or inappropriate persons do not touch the pan!

Heat channel (Thermo-light)

If the base of the pan is at 170°C, then the **heat channel** will turn red. This means that the pot has the optimal cooking temperature. If the temperature of 200°C is exceeded then the red colour will become permanent. The maximum oven temperature is 250°C. This means that the pot cannot be placed into an oven that is heated to over 200°C. Otherwise the colouring will be permanent.

SAFETY NOTICE

High temperatures [over 260°C] can cause damage to the plastic handle of the pan or lid, e.g. when the handle is placed near a burner, glowing filament, oven wall etc. The use of sharp metal tools (e.g. knife, fork) may damage (scratch, cut through) the surface. The use of coarse or aggressive cleaning agents can damage the surface (e.g. caustic pipe cleaning agents). Negligent handling (e.g. of the lid) may lead to surface damage (chipping). **These "footprints" do not have the slightest effect on the quality of the prepared food nor on the lifetime of the pan, they only affect the esthetic appearance.** Through the effect of high temperature of the heat source, the surface may be damaged (burned). The effect of high temperature of the heat source (e.g. gas burner) the exterior machined base may become damaged, i.e. by not using a gas burner dispersion plate.

ECOLOGY

Depending on the size of the product, all products have marks printed on them denoting the material used for the production of the packaging, component and accessories, as well as their recycling. Through the correct disposal of this product you will help retain valuable natural resources and prevent potential negative effects on the environment, which could result from its incorrect disposal of waste. Ask about other details at the local council or at the nearest collection point. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste. **Keep plastic bags out of the reach of children, danger of suffocation.**

LEGISLATION

An ES statement of conformity has been issued according to Act. No. 258/2000 Sb. Public Health Protection as amended. The product conforms with its features to the requirements set forth in ordinance of the Ministry of Health No. 38/2001 Sb. Hygienic Requirements for Products Coming into Contact with Food. The manufacturer reserves the right for insignificant deviations from the standard design, which do not affect functionality.

The purchaser was informed about the function and handling of the product.

Application

The cookware can be used on any kind of heat source – gas, electricity, ceramic hob. For gas it is recommended to use a cast iron gas burner dispersion plate for simpler maintenance of the silver base. After heating the pan to the correct temperature (170–180°C, shown by the Thermo-light) place meat into the pan, allow it to seal up and then continue preparation at a medium or low temperature level. You do not need to learn how to cook with our cookware. You cook in the same way as always, only that you learn to control the heat source. Do not unnecessarily overheat the cookware – this saves energy and money! A big advantage of these pots is that they do not absorb odours, so the one pan can be used to cook, fry and bake.

Maintenance

After cooking foods not containing fats it is enough to simply wipe using an ordinary paper towel. There are three standard cleaning methods:

1. Pour cold water into the hot pan. Food remains are released and the entire contents are poured out (so-called thermal shock) = RECOMMENDED,
2. Allowed the pan to cool down slightly and then wipe it out using a paper towel.
3. Regularly rinse the cookware with liquid dish washing detergent, this prevents the accumulation of fat and baking remains. The pan can also be washed in a dishwasher, but we do not recommend it.

Warning

Use only wood, plastic and rounded metal kitchen utensils. Never unnecessarily over burn empty pans as this could lead to damage (degradation) of the top organic surface layer. An major advantage of the pan is that **foods do not stick to the surface**, so while cooking, no aggressive movements are necessary.

Conclusion

All this is basic information about how to effectively use the cookware. You do not need any special cookbooks for this cookware. **The key is to learn to cook by using the regulation of heat with the minimum level at the source.** The rest depends on your creativity.

Rozhodli jste se správně pro koupi tohoto výrobku.

Každá část Vašeho nádobí prošla během výrobního procesu kontrolou. Základní korpus nádob je vyroben technologií gravitačního lití ze směsi hliníku, křemíku a magnézia, která zaručuje optimální rozvod tepla v celé nádobě. Pánve jsou na vnitřní straně opatřeny třívrstvým antiadhézním systémem s dvojitým vnitřním využitím, přičemž první v druhé vrstvě obsahuje částice titanové keramiky, které díky tvrdosti a odolnosti vůči otěru zabraňují poškození pánev. Dna nádob jsou obráběna speciálními diamantovými nástroji za vysokých otáček. Takto obrobené dno zaručuje optimální přenos tepla mezi tepelným zdrojem a potravinou. Skleněně poklice se vyznačují vysokou odolností proti nárazu. Nádoba i poklice je opatřena držadlem z plastu, které odolá teplotě do 260°C.

Před prvním použitím

Pozorně si přečtěte návod k obsluze. Pro zachování kvality nádob, je nutno dodržet následující doporučení. Vyměte nádobí z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál (včetně případně adhezní fólie, samolepek, papíru atd.) z plochy. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přídavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte vyschnout. Lehce ubrouskem vytřete vnitřní plochu tukem nebo olejem, mírně zahrzejte cca 3-5 min. a po zahřátí opět vytřete. Před každým použitím nádobu vždy prohřejte cca 5-7 min. na teplotu 170–180°C. **Správnou teplotu poznáte, když zčervená Thermo-light.** Tehdy do nádoby vkládáme suroviny, které chceme smažit. **Během používání se nedotýkejte nádob** (výjma plastových držadel), protože je HORKÁ! Pokud však budete nádobí užívat v troubě (např. el./plynové/horkovzdušné) použijte při manipulaci ochranné rukavice! Obzvlášť dejte pozor na to, aby se nádoby nedotýkaly dětí a nesvěrávné osobám!

Tepelný můstek (Thermo-light)

Pokud je na dně nádob 170°C, tak **tepelný můstek** zčervená. To znamená, že má hrnec optimální teplotu pro vaření. Pokud přesáhnete teplotu 200°C, nastane trvalé zbarvení do červené. V troubě je max. teplota 250°C. To znamená, že nelze vložit hrnec do trouby, která je zahřátá na více než 200°C. V opačném případě dojde k trvalému zbarvení.

Použití

Nádobí můžete používat na jakémkoliv zdroji tepla – plyn, elektřinu, sklokeramickou desku. U plynu doporučujeme užití litinové rozptylovací plotýny plamene z důvodu jednodušší údržby stříbrného dna. Po rozpálení nádoby na správnou teplotu (170–180°C, poznáte na Thermo-light) položte maso do nádoby, nechte chvíli zatáhnout a poté pokračujte v úpravě už na středním nebo nižším stupni teploty. V našem nádobí se nemusí učít vařit. Vařte, jak jste zvyklí, pouze se naučíte ovládat tepelný zdroj. Nádobí zbytečně nepřehřívajte – šetříte energii i vlastní peníze! Velkou výhodou těchto nádob je, že neabsorbují pachy, takže v jedné nádobě lze vařit, smažit i péct.

Údržba

Po vaření nemastných pokrmů stačí vytřít nádobu obyčejným papírovým ubrouskem. Obecně existují tři možnosti čištění:

1. Do rozpálené nádoby nalijeme studenou vodu. Zbytky jídla se uvolní a celý obsah vylijeme (tzv. tepelný šok) = DOPORUČUJEME,
2. Necháme nádobu trochu zchladnout a vytřeme papírovým ubrouskem.
3. Pravidelně nádobu oplachujte tekutým mycím prostředkem k čištění nádobí, předejdete tak nahromadění tuku a zbytků po pečení. Nádobu je možné myt v myčce, ale nedoporučujeme to.

Upozornění

Používejte pouze dřevěné, umělohmotné a kovové zaoblené kuchyňské náčiní. Prázdné nádoby nikdy zbytečně nepřeplňujte, mohlo by dojít k poškození (degradaci) vrchní organické povrchové vrstvy. Velkou předností pánev je **nepřilnavost povrchu**, takže jakékoli násilí při vaření není třeba.

Závěr

Toto všechno jsou základní informace, jak efektivně využívat nádobí. K tomuto nádobí nepotřebujete žádné speciální kuchařky. **Základem je naučit se vařit s využitím regulace tepla a s minimálním stupněm zdroje.** Ostatní již záleží pouze na Vaši bohaté fantazii.

BEZPEČNOSTNÍ UPOMORNĚNÍ

Vlivem vysoké teploty [**nad 260 °C**] může dojít k poškození plastové rukojeti nádoby nebo víka, např. při umístění rukojeti do blízkosti hořáku, žhavení spirály, stěny trouby apod. Při použití ostrých kovových nástrojů může dojít k poškození (poškrábání, proříznutí) povrchu (např. nůž, vidlička). Při použití dřínových a agresivních čisticích prostředků může dojít k poškození povrchu (např. žiravé prostředky na čištění troub). Při neopatrné manipulaci (např. věkem) může dojít k poškození povrchu (otlučením). **Tyto „stopy“ nemají sebemenší vliv na kvalitu připravy jídla ani celkovou životnost nádob, pouze je narušen estetický vzhled.** Vlivem nastavené vysoké teploty zdroje tepla, může dojít k poškození povrchu (spálení). Vlivem vysoké teploty zdroje tepla (např. plynový hořákem) může dojít k poškození vnějšího zabroušeného dna, tj. nepoužití rozptylovací plotýny plamene.

EKOLOGIE

Dle velikosti produktu, jsou na všech výrobcích vytiskeny znaky materiálů používaných na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Správnou likvidaci tohoto produktu pomůže zachovat cenné přírodní zdroje a napomáhat prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyzádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. **Igelitový sáček odkládejte mimo dosah dětí, nebezpečí udušení.**

LEGISLATIVA

Na výrobek bylo vydané ES prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy. Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

Rozhodli ste sa správne pre kúpu tohto výrobku.

Každá časť vášho riadu prešla počas výrobného procesu kontrolo. Základný korpus nádob je vyrobený technológiou gravitačného liatia zo zmesi hliníka, kremíka a magnézia, ktorá zaručuje optimálny rozvod tepla rovnomerne po celej nádobe. Panvice sú na vnútornnej strane vybavené trojvrstvovým antiadhéznym systémom s dvojitým vnútorným vystužením, pričom prvá v drahú vrstvu obsahuje časťice titánovej keramiky, ktoré vďaka tvrdosti a odolnosti voči oteru zabraňujú poškodeniu panvice. Dná nádob sú obrábané špeciálnymi diamantovými nástrojmi pri vysokých otáčkach. Tako oborené dno zaručuje optimálny prenos tepla medzi tepelným zdrojom a potravinou. Sklenené pokrievky sa vyznačujú vysokou odolnosťou proti nárazu. Nádoba i pokrievka je vybavená držadlom z plastu, ktorý odolá teplote do 260 °C.

Pred prvým použitím

Pozorne si prečítajte návod na obsluhu. Pre zachovanie kvality riadu je nutné dodržať nasledujúce odporúčania. Vyberete riad zo škatule a odstraňte všetok obalový materiál (vrátane prípadnej adhéznej fólie, samolepkov, papiera atď.) z plochy. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v horúcej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a vytriete do sucha, prípadne nechajte vyschnúť. Ľahko obrúskom vytrrite vnútornú plochu tukom alebo olejom, mierne zahrejte cca 3-5 min. a po zahriatí opäť vytrrite. Pred každým použitím nádoby vždy prehrejte cca 5-7 min. na teplotu 170-180 °C. Správnu teplotu spoznáte, keď scervenie Thermo-light. Vtedy do nádoby vkladáme suroviny, ktoré chceme smažiť. Počas používania sa nedotýkajte nádoby (lokrem plastových držadiel), pretože je HORÚČA! Ak však budete riad používať v rúre (napr. el./plynovej/teplovzdušnej) použíte pri manipulácii ochranné rukavice! Obzvlášť dajte pozor na to, aby sa nádoby nedotýkali deti a ne-svojprávne osoby!

Tepelný mostík (Thermo-light)

Pokiaľ je na dne nádoby 170 °C, tak tepelný mostík scervenie. To znamená, že má hrniec optimálnu teplotu na varenie. Ak presiahnete teplotu 200 °C, nastane trvalé sfarbenie do červenej. V rúre je max. teplota 250 °C. To znamená, že nie je možné vložiť hrniec do rúry, ktorá je zahriata na viac než 200 °C. V opačnom prípade dôjde k trvalému sfarbeniu.

Použitie

Riad môžete používať na akomkoľvek zdroji tepla – plyn, elektrina, sklokeramická doska. Pri plyne odporúčame použi-

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

Vplyvom vysokej teploty (nad 260 °C) môže dôjsť k poškodeniu plastovej rukoväti nádoby alebo pokrievky, napr. pri umiestnení rukoväti do blízkosti horáka, žeraviacej špirály, steny rúry a pod. Pri použíti ostrých kovových nástrojov môže dôjsť k poškodeniu (poškriabaniu, prerezaniu) povrchu (napr. nož, vidlička). Pri použíti dŕsných a agresívnych čistiaciach prostriedkov môže dôjsť k poškodeniu povrchu (napr. žieravé prostriedky na čistenie rúr). Pri neopatrnej manipulácii (napr. pokrievkou) môže dôjsť k poškodeniu povrchu (otlčením). Tieto „stop“ nemajú žiadny vplyv na kvalitu prípravy jedla ani celkovú životnosť nádoby, iba je narušený estetický vzhľad. Vplyvom nastavenia vysokej teploty zdroja tepla, môže dôjsť k poškodeniu povrchu (spáleniu). Vplyvom vysokej teploty zdroja tepla (napr. plynovým horákom) môže dôjsť k poškodeniu vonkajšieho zabrušeného dna, t. j. nepoužitie rozptyľovacej platinčíky plameňa.

EKOLOGÍA

Podľa vlastností produktu sú na všetkých výrobkoch vytlačené znaky materiálov použitých na výrobu balenia, komponentov a príslušenstva, ako aj ich recyklácia. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhať prevencii potenciálnych negatívnych vplyvov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyzádajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udeľené pokuty. Igelitové vrecuško odkladajte mimo dosahu detí, nebezpečenstvo udusenia.

LEGISLATÍVA

Na výrobok bolo vydané ES vydelenie o zhone podľa zákona č. 258/2000 Zb. o ochrane verejného zdravia v platnom znení. Výrobok zodpovedá svojimi vlastnosťami požiadavkám stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Zb. o hygienických požiadavkách na výrobky určené na styk s potravinami a pokrmami. Nepodstatné odchýlky od štandardného výhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku, sú výrobca vyhradzujú.

Kupujúci bol oznamený s funkciou a so zaobchádzaním s výrobkom.

Helyesen döntött, hogy megvásárolta ezt a terméket.

Az edény minden egyes része a gyártási művelet során el- lenőrzésen esett át. Az edény teste gravitációs öntés technológiával készült alumínium, szilícium és magnézium keverékéből, ami a kedvező hőeloszlást biztosítja az egész edényen. Az edény belsején oldala hárómértegű tapadásmentes rendszerrel van bevonva kettős belsejű megerősítéssel, és az első és második réteg titánkerámia részeinek tartalmaz, amelyek keménységének és ellenállóképességének köszönhetően megakadályozzák az edény sérülését. Az edény alja speciális gyémánt eszközökkel van megmunkálva nagy fordulatszámón. Az így megmunkált edényalj a hő kedvező átvitelét biztosítja a hőforrás és az élelmiszer között. Az üvegfedő a nagy ütés-ellenállóságával tűnik ki. Az edény és a fedő is műanyag fogantyúval van ellátva, ami hőellenálló 260 °C-ig.

Első használat előtt

Figyelemesen olvassa el ezt az útmutatót. Az edény minőségek megőrzéséért be kell tartani a következő ajánlásokat. Vegye ki az edényt a dobozból és távolítsa el minden csomagolóanyagot (az esetleges tapadófóliát, tapadóscédulát, papírt stb.). Első használat előtt mosza el azokat a részeket, amelyek érintkezésbe kerülnek az élelmiszerrel, forró mosogatószeres vízzel, gombosan öblítse le tiszta vízzel és törlje szárazra vagy hagyja megszáradni. Törölve enyhén törlje ki a belsejű felületet zsírral vagy olajjal, melegenítse kb 3-5 percig, és felmenlegenítse után újra törlje ki. Az edény minden használata előtt melegenítse kb. 5-7 percig 170-180 °C-ra. A helyes hőfok az, amikor a Thermo-light piros. Ekkor tesszük az edénybe a főzni vagy sütni kívánt élelmiszerzereket.

Használat közben ne érintse az edényt (a műanyag fogantyú kivételével), mivel az FORRÓ! Ha azonban az edényt sütőben használja (pl. el./gáz/forró levegős) használjon védőkesztyűt! Különösen vigyázzon arra, hogy az edényt ne érintse gyermek vagy cselekvőképtelen személy!

Hőfény (Thermo-light)

Ha az edény alja 170 °C, a hőfény pirosra vált. Ez azt jelenti, hogy az edény elérte a főzéshez megfelelő hőfokot. Ha túllépi a 200 °C-ot, tartósan pirosa színeződik. A sütőben max. 250 °C van. Ez azt jelenti, hogy nem tehető az edény 200 °C-nál nagyobb hőfokú sütőbe. Ellenkező esetben az elszíneződés állandósul.

Használat

Az edényt bármilyen hőforráson használhatja – gáz, villany, üvegkerámia lap. Agánkával javasolt öntöttvas lángrács használata az ezüst alj egyszerűbb karbantartása végett. Az edény meg-

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

Nagy hőfok hatása miatt (260 °C fölött) károsodhat az edény műanyag fogantyúja vagy a fedő, pl. a fogantyú tűzhely, izzó spirál, sütő falának közelébe helyezésével. Éles fémeszközök használata károsodást okozhat a felületen (karcolás, átvágás) (pl. kés, villával). Durva és agresszív tisztítószerek használata sérülhet a felület (pl. marószerék sütő tisztításához). Övátlan kezelésnél (pl. a fedővel) sérülhet a felület (horpadás). **Ezeknek a „nyomknak“ nincsen hatása se az étel elkészítésére, se az edény élettartamára, csupán a kinézet veszít ezáltal.** Nagy hőfok hatására (pl. gáztűzhely) sérülhet a kúlsó csiszolj alj, azaz a lángrács nem-használata.

KÖRNYEZETVÉDELEM

A termék mérete szerint azok csomagolásán megaláthatók a csomagolások, részelemekre és tartozékokra használt anyagok jelei, ahogy azok újrahasznosítása is. Ezen termék helyes megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat és az esetleges, az elökörnyezetre és egészségre káros hatások keletkezését, ami a helytelen hulladék-kezelés eredménye lehetne. További részletek a helyi hivatalnál vagy a legközelebbi gyűjtőhelyen érdeklődjön. Enzen hulladék helytelen megsemmisítése a helyi előírásokkal összhangban bűságával sújhatót. **A szílonzacsokat tartsa gyermekek elől távol - megfulladtad veszély!**

JOGSZABÁLYOK

A termékre EK megfelelőségi nyilatkozat lett kiadva a Tt. közigazgatási jogvédelem 258/2000 sz. törvényének hatályos jogszabályai alapján. A termék jellemzőivel megfelel a Tt. az élelmiszerrel és ételel érintkező termék higiéniai követelményeiről szóló EÜM 38/2001sz. rendelet követelményeinek. Jelentéktelen eltérések, amelyeknek nincs hatása a termék működésére, jogára fenntartva.

Zdecydowali się Państwo na zakup właściwego produktu.

Każda część naczyni przeszła podczas produkcji przez proces kontroli. Podstawowa podstawa naczyni jest wyprodukowana przy pomocy technologii odlewów grawitacyjnych mieszanin aluminium, smiesi hliniku, krzemu i magnезu, która gwarantuje optymalną dystrybucję ciepła równomiernie po całym naczyniu. Petelnie są na wewnętrznej stronie wyposażone w trójwartwowy system antyadhezyjnym z podwójnym wewnętrznym usztywnieniem, przy czym pierwsza i druga warstwa zawierają częsteczkę ceramiki tytanowej, które dzięki twardości i wytrzymałości na tarcie zabezpieczają patelnię przed uszkodzeniem. Dna naczyni są obrabiane specjalnymi diamentowymi narzędziami przy wysokich obrotach. W ten sposób wyprodukowane rondo gwarantują optymalne przekazywanie ciepła pomiędzy źródłem ciepła a potrawą. Szklane porywki charakteryzuje wysoka odporność na uderzenia. Naczynie oraz pokrywka są wyposażone w plastikowe uchwyty, które wytrzymują temperaturę do 260°C.

Przed pierwszym uruchomieniem

Uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Aby zachować jakość naczynia, należy przestrzegać następujących zaleceń. Wyjąć naczynie z pudelka i usunąć materiał pakowy (wtacznie z ewentualną folią przylepną, naklejkami, papierem itd.) z powierzchni. Przed pierwszym użyciem umyć części, które mają styczność z potrawami, w gorącej wodzie z dodatkiem środka czyszczącego, dokładnie optukać czystą wodą i wytrzeć suchą, ewentualnie odstawić do osuszenia. Delikatnie natrzeć serwetką powierzchnię tłuszczem lub olejem, delikatnie podgrzać ok 3–5 min. a po zagrzaniu ponownie wytrzeć. Przed każdym użyciem naczynia zawsze należy je ogrzać ok. 5–7 min do temperatury 170–180°C. **Prawidłowa temperatura można poznać**, kiedy zaczerni się Thermo-light. Wówczas wkładamy do naczynia składniki, które chwilę gotować, piec lub smażyć. **Podczas użytykowania nie dotykać naczynia** (pozostałymi uchwytymi, ponieważ jest GORĄCE! Jeśli jednak naczynie będzie używane w piekarniku (np. el./gazowej/parowej) przy manipulacji używać rękawic ochronnych! Szczególną uwagę należy zwrócić na to, aby naczynie nie dotyczyć dizeci oraz osoby nieupoważnione!

Mostek cieplny (Thermo-light)

Jeśli na dnie naczynia jest 170°C, **most cieplny** zaczerni się. Oznacza to, że garnek ma optymalną temperaturę do gotowania. Jeśli przekroczone zostanie temperatura 200°C, pojawi się trwałe czerwonawe zabariwienie. W piekarniku max. temperatura wynosi 250°C. Oznacza to, że nie można wkładać garn-

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przez wpływ wysokiej temperatury (**nad 260°C**) może dojść do uszkodzenia plastikowego uchwytu naczynia lub wieka, np. w przypadku umieszczenia uchwytu w pobliżu palnika, spirali grzewczej, ściany kuchenki itp. Przez użycie ostrych metalowych narzędzi może dojść do uszkodzenia (zadrapań, przecięć) powierzchni (np. noż, widelec). Przez użycie ostrych i agresywnych środków czyszczących może dojść do uszkodzenia powierzchni (np. zrąbce do kuchennej). Przez nieostrożną manipulację (np. wiekiem) może dojść do uszkodzenia powierzchni (przez obłuczenie). „Ślady” te nie mają najmniejszego wpływu na jakość przygotowanych potraw ani całosciową żywotność naczynia, naruszony jest jedynie wygląd estetyczny. Przez wpływ ustawienia wysokiej temperatury źródła ciepła może dojść do uszkodzenia powierzchni (spalenie). Przez wpływ wysokiej temperatury źródła ciepła może dojść do uszkodzenia zewnętrznego szlifowanego dna, tj. przez nieużwanie płytki żeliwnej na płomień.

EKOLOGIA

W zależności od rozmiaru wyrobu, na wszystkich produktach wydrukowane są znaki materiałów wykorzystanych do produkcji opakowania, części oraz akcesoriów, podobnie jak ich recykling. Poprzez prawidłową likwidację tego produktu Państwo zachowają cenne bogactwa naturalne oraz pomagacie w zapobieganiu potencjalnym negatywnym wpływom odpadów na środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie, które mogłyby być skutkiem nieprawidłowej recyklikacji odpadów. Pozostale szczegóły otrzymacie Państwo od lokalnego urzędu lub najbliższego punktu zbiorczego. Za nieprawidłową recyklikację tego rodzaju odpadów mogą być udzielane kary zgodne z narodowymi przepisami. **Torebki plastikowe przechowywać poza zasięgiem dzieci, grozi uduszeniem.**

PRAWODAWSTWO

Na produkt zostało wydane oznajmienie ES zgodnie z Ust. nr. 258/2000 Dz. U. o ochronie zdrowia publicznego w aktualnym brzmieniu. Produkt swymi właściwościami spełnia wymagania stawiane przez ogłoszenie MZ nr 38/2001 Dz. U. o wymogach higienicznych produktów przeznaczonych do kontaktu z pożywieniem i produktami spożywczymi. Drobne różnice od standardowej produkcji, które nie mają wpływu na funkcję produktu, zastrzeżone.

Nabywca został zapoznany z funkcją oraz sposobem postępowania się z produktem.

ka do pierkarnika rozgrzanego do temperatury ponad 200°C. W przeciwnym razie dojdzie do trwałego przebarwienia.

Zastosowanie

Naczynia można używać na dowolnym źródle ciepła – gazowej, elektrycznej, ceramicznej płycie. W przypadku kuchennego gazu wykazuje się użycie żeliwnej nakładki na płomień z powodu łatwiejszego utrzymania srebrnego dna. Po rozgrzaniu naczynia do właściwej temperatury (170–180°C, poznaj się na Thermo-light) wrzucić mięso do naczynia, chwilę ściąć a następnie kontynuować proces już na średnim lub niższym stopniu ciepła. W naszym naczyniu nie trzeba uczyć się gotować. Gotujecie Państwo tak, jak jesteście przyzwyczajeni, tylko nauczycie się kontrolować źródło ciepła. Naczynia nie należy niepotrzebnie przegrzewać – oszczędza się energię i własne pieniądze! Wielkim plusem tych naczyni jest to, że nie wchłaniają zapachów, więc w jednym naczyniu można gotować, smażyć i piec.

Konserwacja

Po zakończeniu gotowania nietłustych potraw wystarczy wytrzeć naczynie zwykłą papierową serwetką. Ogólnie istnieją trzy możliwości czyszczenia:

1. Do rozgrzanego naczynia wlać zimną wodę. Kiedy resztki potraw odesiąt od ścianek, zawartość wylą (tzw. szok cieplny) = ZALECANE,
2. Odstawić naczynie do ostygnięcia i wytrzeć papierową serwetką.
3. Regularnie płukać naczynie płynnym środkiem czyszczącym do naczyni, uniknie się w ten sposób nagromadzenia tłuszczy oraz resztek po pieczeniu. Naczynie można myć w zmywarce, ale nie jest to zalecane.

Uwaga

Używać drewianych, plastikowych oraz metalowych zaokrąglonych narzędzi kuchennych. Pustych naczyni nigdy niepotrzebnie nie przegrzewać, mogłyby dojść do uszkodzenia (degradacji) wierzchniej warstwy organicznej. Wielkim plusem patelni jest **nieprzyleganie potraw do powierzchni**, a więc nie potrzeba żadnej siły do gotowania.

Na koniec

Są to podstawowe informacje, jak efektywnie korzystać z naczynia. To tego naczynia nie potrzeba żadnych specjalnych książek kucharskich. **Podstawa to nauczyć się gotować przy wykorzystaniu regulacji temperatury z minimalnym stopniem źródła.** Reszta zależy już tylko od Państwa bogatej fantazji.

Įsigydami šį gaminį priėmėte puikų sprendimą.

Gamybos proceso metu visos virtuvės indų dalys buvo patintintos. Pagrindinis prikaistuvio korpusas pagamintas naujant gravitaciiniu aliuminiu, silicio ir magnolio lydiniu, jis garantuoja optimalų karščio pasiskirstymą visame prikaistuvuje. Vidinėje prikaistuvio pusėje yra trišluoksnė apsaugos nuo prikepimo su dvigubu vidiniu sutvirtinimu. Pirmajame ir antrajame sluoksniuose yra titanio keramikos dalelių, dėl kurių kietumą ir atsparumo nutrynimams prikaistuvius apsaugotas nuo sugadinimo. Prikaistuvio pagrindas pagamintas naujant specialiai didelės spartos deimantine įrangą. Jis pagamintas taip, kad užtikrintų optimalų karščio pasiskirstymą tarp karščio šaltinio ir maisto. Stikliniai dangčiai itin atsparūs smūgiui. Tieki prikaistuvius, tieki dangtis yra su plastikine rankena, kuri atspari iki 260°C temperatūrai.

Prieš naudodami pirmą kartą

Atidžiai perskaitykite naudotojo vadovą. Jei norite išlaikyti virtuvės indų kokybę, turite laikytis šių rekomendacijų. Išsimkite indą iš dežutės ir nuo paviršiaus nuimkite visas pakuotės medžiagas (tame tarpe visus plastikinius ląkštus, lipdukus, popierių ir pan.). Prieš naudodami pirmą kartą nuvalykite dalis, kurios turės salty su maistu karštu vandeniu ir valikliu, kruopščiai nuskalaukite švariu vandeniu ir nusausinkite, jei reikia. Truputį sutepkite vidinių paviršių aliejumi ar riebalais ir truputėlį paikinkite maždaug 3–5 minutes, tada vėl nuvalykite. Kiekvieną kartą prieš naudodami prikaistuvius kaitinkite ji maždaug 5–7 minutes iki 170–180°C. **Temperatūra bus tinkama, kai „Thermo-light“ paraudonuos.** Tai reiškia, kad maista, kurį norite verti, kepti ar skrudinti, reiškia détį jį prikaistuvui. **Nelieskite naudojamo prikaistuvio** (išskyrus plastikines rankenas), **nes jis KARŠTAS!** Jei naudote virtuvės indą orkaitėje (elektrineje/dujinėje/karšto oru), imkite jį mūvėdami virtuvines pirštines! Būkite labai atidūs ir saugokite, kad vaikai ar kiti asmenys, kuriems nereikėtų to daryti, neliestu prikaistuvio!

Karščio kanalas („Thermo-light“)

Jei prikaistuvio pagrindo temperatūra yra 170°C, **karščio kanalas** paraudonuos. Tai rodo optimalią puodo virimo temperatūrą. Jei viršyta 200°C temperatūra, raudona spalva neįnyks. Didžiausia orkaitės temperatūra yra 250°C. Tai reiškia, kad puodo negalima détį i orkaitę, kurios temperatūra viršija 200°C. Priešingu atveju, raudona spalva bus pastovi.

Naudojimas

Šį virtuvės indą galima naudoti su bet kokio tipo karščio šaltiniu – dujine, elektrine ar keramine virykle. Dujinėje virykle-

je rekomenduojame naudoti geležies lydinio degiklio karščio išskaidymo plokštę, kad būtų paprasčiau prižiūrėti sidabrinį pagrinda. Kai prikaistuvis jkais iki tinkamos temperatūros (170–180°C, tai parodys „Thermo-light“), dekite j prikaistuvui maistą, uždenkite ir toliau ruoškite vidutinėje arba žemoje temperatūroje. Jums nereikės mokyti kaip gaminti su mūsu indais. Ruoškite maistą taip kaip visada, kai tik išmokssite kontroliuoti karščio šaltinį. Nereikia perkaitinti virtuvės indų – su taupytis energijos ir pinigu! Didelis šių puodų privalumas yra tai, kad jie nesugeria kavpati, todėl vienu prikaistuviu galite virti, kepti ar skrudinti.

Priežiūra

Jei virėte maistą be riebalų, užteks paprasčiausiai nuvalyti prikaistuvį jprastiniu popieriniu rankšluoščiu. Yra trys standartiniai valymo metodai:

1. J kaištą prikaistuvį išpilkite šalto vandens. Maisto likučiai atlipus nuo duogo ir iškišlos (dėl taip vadinamo terminio šoko) = REKOMENDUOJAMA,
2. Leiskite prikaistuvui šiek tiek atvėsti, tada nušluostykite jį popieriniu rankšluoščiu.
3. Reguliariai skalauskite virtvės indą skystu indu valikliu, tai neteis kauptis riebalams ir maisto likučiams po kepimo. Prikaistuvį galima plauti ir indaplovėje, tačiau mes nerekomenduojame to daryti.

Ispėjimas

Naudokite tik medinius, plastikinius ir apvalius metalinius virtuvės įrankius. Niekada be reikalo neperkaitinkite tuščio prikaistuvio, tai galėtų pažeisti (susilpninti) viršutinį organinį paviršių sluošnį. Pagrindinis prikaistuvio pranašumas yra tai, kad **maistas nepridega prie paviršiaus**, todėl kepat nereikia maišyti ar gramdyti.

Išvada

Čia pateikta pagrindinė informacija apie efektyvų virtuvės indo naudojimą. Jums nereikia specialių virimo knygų, kad galėtumėte naudoti šiuos indus. **Svarbiausia – išmokti vertinti paviršių organinį paviršių sluošnį.** Pagrindinis prikaistuvio pranašumas yra tai, kad **maistas nepridega prie paviršiaus**, todėl kepat nereikia maišyti ar gramdyti.

SAUGOS PASTABA

Aukšta temperatūra (**virš 260°C**) gali apgadinti plastikinę prikaistuvio rankeną arba dangtį, pavyzdiui, jei rankena yra netoli degiklio, degimo siulo ar orkaitės sienos ir pan. Naudodami aštrius metalinius įrankius (pvz., peli, šakutelį galite sugadinti (sobražyti, iplauti) paviršių. Naudodami rupius ar agresyvius valiklius (pvz., šarminius) galite sugadinti paviršių. Dėl neatidūs naudojimo (pvz., dangčio) galį būti apgadintas paviršius (aprūpetis). Tokie „pėdsakai“ ne truputėlio nejatakoja nei ruošiamo maisto kokybęs, nei prikaistuvio naudojimo trukmės, jie tik menkina estetinį vaizdą. Dėl aukštos karščio šaltinio temperatūros poveikis galiai būti apgadintas (sudegintas) paviršius. Dėl aukštos karščio šaltinio temperatūros poveikis galiai būti apgadintas paviršius. Tinkamai šalintamis įrankiais galiai būti taikomos bausdos. **Plastikinius maišelius reikia saugoti nuo vaikų dėl pavojaus uždusti.**

EKOLOGIJA

Priklasomai nuo gaminio dydžio, ant visų gaminii yra žymos, nurodantios pakuočes, komponentų ar priedų medžiagias, taip pat jų perdibimo nurodymus. Tinkamai šalintamais įrankiais padėsite išsaugoti vertinges natūralius išteklius ir saugoti aplinką nuo neigiamo poveikio, kuris galėtų kilti dėl netinkamo atlieku šalinimo. Išsammesnės informacijos teiraukičių vietinėje savivaldybėje arba artimiausioje atlieku rinkimo įmonėje. Pagal viettines netinkamai šalinant šio tipo atliekas galiai būti taikomos bausdos. **Plastikinius maišelius reikia saugoti nuo vaikų dėl pavojaus uždusti.**

TEISĖS AKTAI

Buvu išleista ES atitinkies deklaracija pagal įstatymą Nr. 258/2000 dėl visuomenės sveikatos apsaugos, kaip pataisyta. Gaminio savybės atitinka reikalavimus, nustatytus Sveikatos apsaugos ministerijos dekreto Nr. 38/2001, dėl higienos reikalavimų gaminiams, kurie turi salyti su maistu. Gamintojas pasilięs teisę atlikti nereikšmingus nuokrypius nuo standartinės konstrukcijos, kurie niekaip nejatakoja funkcionalumo.