



NÁVOD K POUŽITÍ

---

NÁVOD NA POUŽITIE

## PÉČE A POUŽITÍ

Před prvním použitím odstraňte všechny nálepky a etikety, umyjte prostředkem na mytí nádobí, v nádobí přiveďte k varu trochu vody, nechte vychladnout, pečlivě osušte a stolním olejem vymažte nepřilnavý povrch a lehce ho otřete. Použití oleje nebo tuku u nepřilnavého nádobí není nutností. Nedoporučujeme používat oleje ve spreji. Vrstva takto naneseného oleje je velmi slabá a snadno se spálí již při velmi nízké teplotě. Tím se vytvoří zbytky, které ničí nepřilnavé vlastnosti vaší pánve. Vždy použijte plotýnku jejíž rozsah je nejbližší průměru vaší pánve, pánev umístěte doprostřed zdroje tepla, doporučujeme použít nízkou nebo střední teplotu k prodloužení životnosti povrchu. Nikdy nezahřívejte tučná jídla na teplotu, která by je spálila.

Nikdy nepoužívejte ostré kuchyňské náčiní a nekrájejte uvnitř pánve. Doporučujeme používat dřevěné, plastové a silikonové kuchyňské náčiní.

Pánev pečlivě ukládejte abyste zachovali vnitřní nepřilnavý povrch. Nádobí s plastovými rukojetmi mohou být používány v troubě při teplotách do 150 °C, pokud není specifikováno jinak. Před použitím se ujistěte, že rukojeti a úchyty poklic drží na svém místě, kontrolujte je pravidelně a případně dotáhněte.

## ČIŠTĚNÍ

Doporučujeme ruční mytí houbičkou a tekutým mycím prostředkem, v případě mytí v myčce doporučujeme mytí s neagresivními mycími prostředky a nastavení programu s mírnou teplotou. Používání myčky nemá vliv na kvalitu výrobku, ale může způsobit změnu barvy nádobí. V případě pánví bez vnější povrchové úpravy používání myčky urychluje oxidační proces, kterým se vytváří skvrny na povrchu. Nepoužívejte abrazivní, odmašťovací čističe, práškové čističe nebo přípravky na čištění trouby. Doporučujeme pánev po umytí vytřít několika kapkami oleje.

**Pozor:** nepřehřívejte pánev, pokud je prázdná. Během vaření nikdy nenechávejte pánev bez dozoru a nikdy nedovolte, aby se pánev teplem vysušila. Když je nádobí horké udržujte ho mimo dosah dětí. Před čištěním nechte vychladnout. Doporučujeme vždy používat kuchyňské rukavice z důvodu bezpečné manipulace s nádobím. V případě přehřátí pánve s nepřilnavým povrchem ji odstraňte ze zdroje tepla a místnost vyvětrejte.

Na sklokeramických deskách (stejně jako na halogenových a na indukci) zabraňte posouvání pánve tam a zpět z toho důvodu, že případné usazeniny na spodu pánve mohou povrch desky poškrábat; před vařením prosíme zkontrolujte, zda je vaše nádobí i vaše plotýnka čisté. Při používání hliníkových pánví může jejich posouvání po desce způsobit škrábance, které je třeba okamžitě odstranit prostředky na údržbu sklo keramických desek, aby nezůstaly na povrchu plotýnky.

## **PRO VAŘENÍ S NÁDOBÍM VHODNÝM NA INDUKCI**

Nikdy nepředhřívejte pánev, pokud je prázdná, protože se může zahřát velmi rychle a mohl by se poškodit nepřilnavý povrch. Pokaždé, když budete pánev používat po mytí, se ujistěte že je spodek pánve dokonale suchý. Pokud není dokonale utřený, vzor na spodu pánve pravděpodobně zadrží kapky vody, které se během vaření budou odpařovat. V jakémkoliv případě tato situace nemůže spotřebiteli nijak ublížit (vyjma řady Taormina).

## **PRO NÁDOBÍ VHODNÉ DO TROUBY NEBO VYBAVENÉ OCELOVÝMI RUKOJEŤMI NEBO KOVOVÝMI JEDNOSTRANNÝMI RUKOJEŤMI**

Je nutné použít ochranné rukavice.

## **PRO NÁDOBÍ S THERMOPOINTEM**

Nevystavujte Thermopoint přímým plamenům, nadměrnému teplu, slunečnímu záření nebo neonovým světlům. Thermopoint neošetřujte čistícími prášky, rozpouštědly, bělidly ani kyselinami, neotírejte o kovové podložky. Během zahřívání není tmavě zelená barva Thermopointu znakem bezpečnosti, výrobek může být horký.

**SKLENĚNÁ POKLICE: 1)** Při zvedání poklice se vyhněte možnému kontaktu s párou nebo cákajícímu oleji, které jsou způsobeny sníženou kondenzací uvnitř nádoby. **2)** Sklo může být poškozeno úderem, což může vyústit k rozbití poklice během vaření. Je nutné sklo správně používat a pečlivě ukládat. **3)** Vyhněte se chlazení skla ledovou vodou. **4)** Praskliny a škrábance: pokud se objeví, nepoužívejte poklici. Pokud je sklo takto poškozeno, může se během používání rozbít. V takovém to případě kontaktuje náš zákaznický servis. **5)** Je nutné používat ochranné kuchyňské rukavice, pokud používáte poklice s částečně nebo kompletně kovovými úchytkami. **6)** Poklice s kovovými úchytkami můžete používat v troubě. **7)** Čištění: nikdy nepoužívejte kovové náčiní, ostré nebo abrasivní nástroje, které mohou poškodit a poškrábat skleněnou poklici. **8)** Ventil pro uvolňování páry: během používání dávejte pozor na pozici ventilu kvůli nepřetržitému uvolňování páry, z důvodu vyvarování se opaření. Ventil by měl být nasměrován na druhou stranu od osoby manipulující s poklicí.

SK

## STAROSTLIVOSŤ A POUŽITIE

Pred prvým použitím odstráňte všetky nálepky a etikety, umyte prostriedkom na umývanie riadu, v riade privedte do varu trochu vody, nechajte vychladnúť, starostlivo osušte, stolným olejom vymažte neprílnavý povrch a zľahka ho utrite. Používanie oleja alebo tuku pri neprílnavom riade nie je nutné. Neodporúčame používať oleje v spreji, keďže vrstva takto naneseného oleja je veľmi slabá a ľahko sa spáli už pri veľmi nízkej teplote. Tým sa vytvoria zvyšky, ktoré ničia neprílnavé vlastnosti vašej panvice. Vždy použite platničku, ktorej rozsah je najviac podobný priemeru vašej panvice, panvicu umiestnite doprostred zdroja tepla, odporúčame použiť nízku alebo strednú teplotu na predĺženie životnosti povrchu. Nikdy nezahrievajte tučné jedlá na teplotu, ktorá by ich spálila.

Nikdy nepoužívajte ostré kuchynské náčinie a nekrajajte vo vnútri panvice. Odporúčame používať drevené, plastové a silikónové kuchynské náčinie.

Panvicu starostlivo ukladajte, aby ste zachovali vnútorný neprílnavý povrch. Riad s plastovými rukoväťami môže byť používaný v rúre pri teplotách do 150 °C, kým nebude špecifikované inak. Pred použitím sa uistite, že rukoväti a úchyty pokrievok držia na svojom mieste, kontrolujte ich pravidelne a v prípade potreby dotiahnite.

## ČISTENIE

Odporúčame ručné umývanie hubkou a tekutým čistiacim prostriedkom, v prípade umývania v umývačke odporúčame použiť neagresívne umývacie prostriedky a nastavenie programu s miernou teplotou. Používanie umývačky nemá vplyv na kvalitu výrobku, ale môže spôsobiť zmenu farby riadu. V prípade panvíc bez vonkajšej povrchovej úpravy používanie umývačky urýchľuje oxidačný proces, ktorým sa vytvárajú škvrny na povrchu. Nepoužívajte abrazívne odmasťovacie čističe, práškové čističe alebo prípravky na čistenie rúry. Odporúčame panvicu po umytí vytrieť niekoľkými kvapkami oleja.

**Pozor:** Neprehrievajte panvicu, ak je prázdna. Počas varenia nikdy nenechávajte panvicu bez dozoru a nikdy nedovoľte, aby sa panvica teplom vysušila. Keď je riad horúci, udržiavajte ho mimo dosahu detí. Pred čistením nechajte vychladnúť. Odporúčame vždy používať chňapky z dôvodu bezpečnej manipulácie s riadom. V prípade prehriatia panvice s neprílnavým povrchom ju odstráňte zo zdroja tepla a miestnosť vyvetrajte.

Na sklokeramických doskách (rovnako ako na halogénových a na indukciu) zabráňte posúvaniu panvice tam a späť, pretože prípadné usadeniny na spodku panvice môžu povrch dosky poškrabať. Pred varením, prosím, skontrolujte, či sú riad i platnička čisté. Pri používaní hliníkových panvíc môže ich posúvanie po doske spôsobiť škrabance, ktoré treba okamžite odstrániť prostriedkami na údržbu sklokeramických platní, aby nezostali na povrchu platničky.

### **PRE VARENIE S RIADOM VHODNÝM NA INDUKCIU**

Nikdy nepredhrievajte panvicu, ak je prázdna, pretože sa môže zahriať veľmi rýchlo a mohol by sa poškodiť nepriľnavý povrch. Zakaždým, keď budete panvicu používať hneď po umývaní, sa uistite, že je spodok panvice dokonale suchý. Pokiaľ nie je dokonale utretý, vzor na spodku panvice pravdepodobne zadrží kvapky vody, ktoré sa počas varenia budú odparovať. Avšak táto situácia nemôže spotrebiteľovi nijako ublížiť (okrem radu Taormina).

### **PRE RIAD VHODNÝ DO RÚRY ALEBO VYBAVENÝ OCEĽOVÝMI RUKOVÄŤAMI ALEBO KOVOVÝMI JEDNOSTRANNÝMI RUKOVÄŤAMI**

Je nutné použiť chňapky.

### **PRE RIAD S THERMOPOINTOM**

Nevystavujte Thermopoint priamym plameňom, nadmernému teplu, slnečnému žiareniu alebo neónovým svetlám. Thermopoint neošetrujte čistiacimi práškami, rozpúšťadlami, bielidlami ani kyselinami, neotierajte o kovové podložky. Počas zahrievania nie je tmavozelená farba Thermopointu znakom bezpečnosti, výrobok môže byť horúci..

**SKLENENÁ POKRIEVKA: 1)** Pri zdvíhaní pokrievky sa vyhnite možnému kontaktu s parou alebo s prskajúcim olejom, spôsobenými zníženou kondenzáciou vnútri riadu. **2)** Sklo môže byť poškodené úderom, čo môže vyústiť k rozbitiu pokrievky počas varenia. Je nutné sklo správne používať a starostlivo ukladať. **3)** Vyhnite sa chladeniu skla ľadovou vodou. **4)** Praskliny a škrabance: ak sa objavia, nepoužívajte pokrievku. Pokiaľ je sklo takto poškodené, môže sa počas používania rozbiť. V takomto prípade kontaktujte náš zákaznícky servis. **5)** Je nutné používať chňapky, ak používate pokrievky s čiastočne alebo kompletne kovovými úchytkami. **6)** Pokrievky s kovovými úchytmi môžete používať v rúre. **7)** Čistenie: nikdy nepoužívajte kovové náčinie, ostré alebo abrazívne pomôcky, ktoré môžu poškodiť a poškrabať sklenenú pokrievku. **8)** Ventil pre uvoľňovanie pary: počas používania dávajte pozor na pozíciu ventilu kvôli nepretržitému uvoľňovaniu pary z dôvodu vyvarovania sa obareniu. Ventil by mal byť nasmerovaný na opačnú stranu od osoby manipulujúcej s pokrievkou.



8595228002155

**Distribuce ČR:**

Potten & Pannen – Staněk group, a.s.  
Horáčkova 5, 140 00, Praha 4

**[www.pottenpannen.cz](http://www.pottenpannen.cz)**

**Distribúcia SR:**

Potten & Pannen – Staněk, s. r.o.  
Prievozská 6A, 821 09 Bratislava

**[www.pottenpannen.sk](http://www.pottenpannen.sk)**