

PL

Dziękujemy za zakup naczyń ze stali nierdzewnej NÁDOBA, doskonaście dobrego wyboru. Nasze naczynia są wyprodukowane z materiałów wysokiej jakości, są trwałe i niezawodne, dzięki czemu idealnie nadają się do codziennego użytku. Uważnie przeczytaj instrukcję przed jak zacząć korzystać z naczyń.

PRZED UŻYCIEM

- Usuń z czajnika wszystkie etykiety, naklejki oraz metki, należnie umyć w gorącej wodzie z wykorzystaniem środka myjącego, spłukać i wysuszyć.

GOTOWANIE

- Wybrać odpowiedni rozmiar fajerki, który powinien być równy lub mniejszy niż średnica spodu naczynia. Podczas gotowania na kuchenkach gazowych, upewnić się, że płomień nie dotyka ścian naczynia.
- Trzeba starać się korzystać z maksymalnej mocy płyty tylko na początku gotowania, a następnie z średniej lub niskiej.
- Nigdy nie podgrzewaj pustego czajnika i nie pozwól aby woda całkowicie odparowała.
- Nie należy przepelniać czajnik wodą. Może to spowodować oparzenia. Poziom wody wewnątrz czajnika zawsze powinien być nie wyższy niż podstawy dzióbka.
- Podczas gotowania uchwytły naczynia mogą się nagrzać, dlatego należy stosować rękawiczki kuchenne. Strzeż się pary wodnej, wychodzącego spod pokrywy nagrzewanego naczynia. Należy zachować ostrożność podczas przenoszenia naczynia z gorącymi potrawami. Nie dotykaj gorących części naczynia niezabezpieczonymi częściami ciała.
- Po wrzenu wody należy wyłączyć ogrzewanie i odstawić czajnik na 15 sekund przed otwarciem dzióbka lub pokrywy. Należy zawsze kierować dzóbek od siebie podczas wrzenia wody lub otwarciu dzióbka.
- Nie należy liczyć na gwizdek jako przypomnienie o tym, że zostawiłeś czajnik. W niektórych przypadkach gwizdek może nie zadziałać.
- Nie wlewaj lub nie opuszczaj nagzanego naczynia w zimną wodę.
- Zawsze należy używać tylko zalecanych źródeł ciepła. Możesz korzystać z naczynia ze stali nierdzewnej NÁDOBA na wszelkich rodzajach płaszczyznach gotowania: gazowych, elektrycznych, ceramicznych, halogenowych i indukcyjnych. Naczynia z uchwytami

metalicznymi mogą być stosowane w piecach. Naczynia z uchwytami z bakelitu i silikonu nie są dopuszczane do stosowania w piecach przy temperaturze powyżej 175 °C. Naczynia ze stali nierdzewnej nie są przeznaczone do mikrofalówek.

- Unikajcie uszkodzenia naczynia ostrymi przedmiotami.

KONSERWACJA

- Nie wolno używać do czyszczenia naczyń szorstkich ściereczek i szczotek oraz agresywnych środków czyszczących. Można myć w zmywarce do naczyń, kromię nádobi s extemim barewnym dekorativnim krytem.
- Bezpśrednio po umyciu naczyń wytrzeć do sucha.
- Od niektórych produktów soli, octu, a także minerałów zawartych w wodzie pitnej w wewnątrz garnka mogą pojawić się szare lub białe plamy. Są one łatwe do usunięcia za pomocą niewielkiej ilości octu lub soku z cytryny. Plamki te nie zmniejsza funkcjonalności lub higieniczności naczyń nie są usterkami i nie mogą stać się przyczyną skargi do producenta.
- W przypadku przegrzania się naczynia na powierzchni może pojawić się fioletowy, brązowy lub tęczyowy kolor. Ta kolorystyka również nie jest usterką i nie zmniejsza funkcjonalności lub higieniczności naczyń i nie może być przyczyną skarg do producenta.

GWARANCJA

- Na czajniki ze stali nierdzewnej NÁDOBA udzielana jest gwarancja 5 lat od daty zakupu.
- Gwarancja nie rozpowszechnia się na przypadki, związane z naruszeniem przepisów niniejszej instrukcji, mechanicznego uszkodzenia naczyń lub uderzenia i upadku, oraz w przypadku samodzielnego korygowania defektów naczynia.
- W przypadku uzasadnionego roszczenia skontaktuj się ze sprzedawcą lub zwróć się do jednego z centrów usług wymienionych na **www.nadoba.eu**.

UA

Дякуємо Вам за покупку кухонного посуду з нержавіючої сталі NÁDOBA, ви зробили правильний вибір. Наш посуд відрізняється високою якістю, чудовими матеріалами, довговічністю, надійністю та відмінно підходить для щоденного використання. Уважно прочитайте це керівництво перед першим використанням посуду.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Видалите з чайника все етикетки, наклейки та ярлики, ретельно вийміть його в гарячій воді з використанням мийного засобу, добре обполосніть і витріть досуха.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЇ

- Правильно вибирайте діаметр конфорки, він має бути або рівним, або меншим діаметру дна посуду. При приготуванні їни на газових плитках стените за тим, щоб полум'я не торкалося стінок посуду.
- Намагайтеся використовувати максимальну потужність плити лише на початку приготування їни, а потім знизьте потужність на середню або низьку.
- Ніколи не нагрівайте поронній чайник і не давайте воді повністю википіти.
- Не переповнюйте чайник водою. Це може призвести до опіків. Рівень води всередині чайника завжди повинен бути не вище підстави носика.
- В процесі приготування ручки посуду можуть сильно нагрітись – використовуйте кухонні прихватки або рукавиці. Остерігайтесь пару, що виходить з нагрітого посуду. Дотримуйтесь обережності при перенесенні посуду з гарячими продуктами. Не доторкайтесь до нагрітих частин посуду незашхищеними частинами тіла.
- Після закипання води відключіть підігрів і дайте чайнику постояти 15 секунд, перш чим відкривати носик або кришку. Завжди направляйте носик від себе, коли кип'ятить воду або відкриваєте носик.
- Не покладайтесь на свисток як нагадування про те, що ви залишили чайник без нагляду. У деяких випадках свисток може не спрацювати.
- Не наливайте в нагрітий посуд холодну рідину та не встромляйте його в холодну воду.
- Завжди застосовуйте лише рекомендовані джерела тепла. Ви можете використовувати нержавіючий посуд NÁDOBA з будь-

якими варильними поверхнями: газовими, електричними, склякерамічними, галогенними та індукційними. Посуд з металевими ручками можна використовувати в духових шафах. Посуд з бакелітовими та силіконовими вставками не підходить для використання в духових шафах при температурі вище 175 °C. Посуд з нержавіючої сталі не призначений для використання в мікрохвильових печах.

- Уникайте пошкодження посуду гострими предметами.

ДОГЛЯД

- Не використовуйте металеві мочалки та щітки, абразивні або агресивні мийні засоби для очищення посуду. Допускається миття посуду в посудомийній машині, окрім посуду з зовнішнім кольоровим декоративним покриттям.
- Відразу після миття посуд слід витерти досуха.
- Із-за деяких продуктів, солі, octy, а також із-за мінералів, що містяться в питній воді, усередині посуд можуть з'явитися білі або сірі плями. Їх легко усунути невеликою кількістю octy або соку лимона. Дані плями нісільки не знижують функціональність або гігієнічність посуду, не є браком і не можуть бути причиною претензій до виробника.
- При перегріванні посуду на його поверхні може з'явитися фioletове, коричневе або райдужне забарвлення. Це забарвлення також не є браком, не зникне функціональність або гігієнічність посуду і не може бути причиною претензій до виробника.

ГАРАНТІЯ

- На чайники з нержавіючої сталі NÁDOBA надається гарантія 5 років з моменту покупки.
- Гарантія не поширюється на випадки порушень правил даного керівництва, на випадки механічних пошкоджень посуду в результаті ударів або падінь, а також на випадки самостійного поладження дефектів посуду.
- В разі обгрунтованої претензії звертайтеся до продавця виробу або в один з сервісних центрів, вказаних на **www.nadoba.eu**.

RU

Благодарим за покупку кухонной посуды из нержавеющей стали NÁDOBA, вы сделали правильный выбор. Наша посуда отличается высоким качеством, прекрасными материалами, долговечностью и надежностью и отлично подходит для ежедневного использования. Прочитайте внимательно это руководство перед первым использованием посуды.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите с чайника все этикетки, наклейки и ярлыки, тщательно вымойте его в горячей воде с использованием мощного средства, хорошо ополосните и вытрите насухо.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

- Правильно выбирайте диаметр конфорки, он должен быть или равен, или меньше диаметра дна посуды. При приготовлении на газовых плитах следите за тем, чтобы пламя не касалось стенок посуды.
- Старайтесь использовать максимальную мощность плиты только в начале приготовления пищи.
- Не нагревайте пустой чайник и не давайте воде полностью выкипеть.
- Не переполняйте чайник водой. Это может привести к ожогам. Уровень воды внутри чайника всегда должен быть не выше основания носика.
- В процессе приготовления ручки посуды могут сильно нагреться – используйте кухонные прихватки и рукавицы. Остерегайтесь пара, выходящего из нагретой посуды. Соблюдайте осторожность при переносе посуды с горячими продуктами. Не касайтесь нагретых частей посуды незащищенными частями тела.
- После закипания воды отключите подогрев и дайте чайнику постоять 15 секунд, прежде чем открывать носик или крышку. Всегда направляйте носик от себя, когда налипайте воду или открываете носик.
- Не полагайтесь на свисток в качестве напоминания о том, что вы оставили чайник без присмотра. В некоторых случаях свисток может не сработать.
- Не заполняйте нагретую посуду холодной водой и не погружайте ее в холодную воду.
- Всегда применяйте только рекомендуемые источники тепла.

Whistling kettle

Instruction manual

Gebrauchsanweisung

Návod k použití

Návod na použití

Instrukcja obsługi

Інструкція з експлуатації

Инструкция по эксплуатации

Инструкция по эксплуатации



Вы можете использовать нержавеющую посуду NÁDOBA с любыми видами варочных плит: газовыми, электрическими, стеклокерамическими, галогенными и индукционными. Посуду с металлическими ручками допускается использовать в духовых шкафах. Посуду с бакелитовыми и силиконовыми ручками не допускается использовать в духовых шкафах при температуре выше 175 °C. Посуда из нержавеющей стали не предназначена для микроволновых печей.

- Избегайте повреждения посуды острыми предметами.

УХОД

- Не используйте для чистки посуды металлические мочалки и щетки, абразивные и агрессивные моющие средства. Допускается мытье посуды в посудомоечной машине, кроме посуды с внешним цветным декоративным покрытием.
- Сразу после мытья посуду следует вытереть насухо.
- Из-за некоторых продуктов, соли, уксуса, а также из-за минералов, содержащихся в питьевой воде, внутри чайника могут появиться белые или серые пятна. Их легко устранить небольшим количеством уксуса или сока лимона. Данные пятна нисколько не снижают функциональность или гигиеничность посуды, не являются браком и не могут стать причиной претензий к производителю.
- При перегревании посуды на ее поверхности может появиться фиолетовая, коричневая или радужная окраска. Также на внутренней поверхности чайников может быть замечен небольшой шов. Это не является браком, не снижает функциональность или гигиеничность посуды и не может являться причиной претензий к производителю.

ГАРАНТИЯ

- На чайники из нержавеющей стали NÁDOBA предоставляется гарантия 5 лет с момента покупки.
- Гарантия не распространяется на случаи нарушений правил данного руководства, на случаи механических повреждений посуды в результате ударов или падений, а также на случаи самостоятельного исправления дефектов посуды.
- В случае обоснованной претензии обращайтесь к продавцу изделия или в один из сервисных центров, указанных на **www.nadoba.eu**.

NÁDOBA
kitchenware & tableware

EN

Thank you for choosing stainless kitchenware NADOBA. You've made the right choice. Our kitchenware is known for its high quality, excellent material, durability and reliability and is great for everyday usage. Before starting to use the kitchenware please read this manual carefully.

BEFORE USE

- Remove all the labels, stickers and tags from the kettle, wash it in hot water with a detergent, rinse thoroughly and wipe dry.

COOKING

- Choose the right burner – it should be the same as diameter of the kettle bottom or less than that. If you use gas cooker watch that the flame does not reach kettle walls.
- It is recommended to use maximum capacity of the cooker only when you start cooking, decreasing it to average and low after that.
- Never heat the kettle while it's empty and never let the water to steam away.
- Don't overflow the kettle. It can bring to burn. Water level inside the kettle always must be not higher than spout base.
- Use potholders as the kettle handles can get hot in the process of cooking. Beware of steam coming from heated kettle. Be careful while carrying the kettle with hot water. Do not touch heated parts of the kettle with uncovered parts of the body.
- After water boiling turn off the heating and leave it for 15 seconds, before spout and lid opening. Always turn the spout out of yourself, while boil the water or open the spout.
- Don't rely on the whistle as a reminder that you have left the kettle unattended. Sometimes whistle may not work.
- Do not fill heated kettle with cold water and do not dip it in cold water.
- Always apply only recommended sources of heating. You can use stainless kitchenware NADOBA with any kind of cooker: gas, electric, glass-ceramic, halogen and inductive. The ware with metal handles can be used in ovens. The ware with bakelite and silicone handles cannot be used in ovens at temperature higher than 175 °C. Stainless kitchenware is not suitable for usage in microwave ovens.
- Avoid damaging the ware with sharp objects.

MAINTENANCE

- Do not use metal wire sponges and brushes, abrasive and aggressive detergents for cleaning the ware. It is allowed to wash the ware in a dishwashing machine, but except the ware with an external color decorative cover.
- Right after washing the ware is to be wiped dry.
- Some products like salt, vinegar and drinking water minerals can cause white or grey spots inside a cookware. They are easily removed with small amount of vinegar or lemon juice. Such spots do not reduce operability or hygiene of the ware, are not defects and cannot be the reason for complaints to the manufacturer.
- When the ware is overheated there can appear purple, brown or rainbow coloring on its surface. Such coloring also is not a defect, it does not reduce operability or hygiene of the ware, it is not a defect and cannot be the reason for complaints to the manufacturer.

WARRANTY

- At the moment of buying stainless kitchenware NADOBA you are given a 5 year warranty for it.
- The warranty does not cover cases of violations of the given manual instructions, mechanical damages caused by blows and falls, and also self-reliant repair of the ware defects.
- In case of valid claim consult the seller or one of the service centers stated at **www.nadoba.eu**.

DE

Vielen Dank für den Kauf des Edelstahl-Kochgeschirrs NÁDOBA. Sie haben die richtige Wahl getroffen. Unser Kochgeschirr zeichnet sich durch die beste Qualität, hochwertige Materialien, hohe Lebensdauer und Robustheit aus und passt hervorragend für den täglichen Einsatz. Vor dem Erstgebrauch lesen Sie bitte aufmerksam diese Anweisung durch.

VOR GEBRAUCH

- Alle Etiketten, Aufkleber und Label entfernen, das Geschirr zunächst gründlich in heißem Wasser mit Seife spülen, dann mit klarem Wasser nachspülen und gut abtrocknen. Kochen Sie nur im sauberen Geschirr.

KOCHEN

- Wählen Sie den richtigen Durchmesser des Kochfeldes, dieser muss immer dem Geschirrboden-Durchmesser gleich oder kleiner sein. Beim Kochen auf dem Gasherd beachten Sie, dass die Gasflamme niemals über die Geschirrriten herausragt.
- Nutzen Sie die maximale Heizleistung nur am Anfang des Kochens und danach halten Sie an einer der mittleren oder niedrigen Heizstufen.
- Heizen Sie nie den leeren Kessel auf und lassen Sie das Wasser nicht völlig auskochen.
- Überfüllen Sie den Kessel mit Wasser nicht. Das kann zu Brandwunden führen. Der Wasserstand im Kessel soll immer nicht höher als der Ausguss sein.
- Die Geschirgriffe können während des Kochvorgangs richtig heiß werden – verwenden Sie zum Anfassen die Griffstäbe und Handschuh. Schützen Sie sich vor Dampf, der aus dem erhitzten Geschirr austritt. Beim Tragen von Geschirr mit heißen Produkten immer Vorsicht beachten. Vermeiden Sie den Kontakt von ungeschützten Körperteilen mit heißem Geschirr.
- Nachdem das Wasser kocht, schalten Sie die Heizung aus und lassen Sie den Kessel 15 Sekunden stehen, bevor Sie den Ausguss oder die Decke öffnen. Richten Sie immer den Ausguss von sich weg, wenn Sie das Wasser kochen oder den Ausguss öffnen.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Pfeife als Erinnerung daran, dass Sie den Kessel ohne Aufsicht gelassen haben. In einigen Fällen kann die Pfeife nicht funktionieren.
- Das heiße Geschirr nicht mit kaltem Wasser befüllen oder in das

kalte Wasser eintauchen lassen.

- Verwenden Sie immer die empfohlenen Heizquellen. Das Edelstahl-Kochgeschirr NÁDOBA darf mit allen Typen von Kochplatten benutzt werden: Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen- und Induktionskochplatten. Das Geschirr mit metallischen Griffen darf auch im Backofen verwendet werden. Das Geschirr mit den Griffen aus Bakelit und Silikon darf im Backofen nur bei Kochtemperatur bis zu 175 °C verwendet werden. Das Edelstahl-Geschirr ist für den Einsatz in den Mikrowellen-Öfen nicht geeignet.
- Vermeiden Sie die Beschädigung des Geschirrs durch scharfe und spitze Gegenstände.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Vermeiden Sie die metallischen Bürsten und Schwämme sowie Scheur- und aggressive Reinigungsmittel zur Geschirreinigung nicht. Das Spülen in der Spülmaschine ist zulässig aber außer dem Küchengeschirr tragen mit einem externen farbige dekorative Abdeckung.
- Das Geschirr nach der Reinigung gut abtrocknen.
- Einige Produkte, Salz, Essig sowie die im Trinkwasser enthaltenen Mineralstoffe können weiße und graue Flecken an den Innenwänden bewirken. Diese können mit ein Paar Tropfen Essig bzw. Zitronensaft leicht beseitigt werden. Diese Flecken beeinträchtigen in keiner Weise die Leistung und die Hygientät des Kochgeschirrs, stellen kein Defekt dar und sind kein Grund für die Mängelansprüche.
- Beim Überhitzen kann die Geschirr-Oberfläche eine blaurote, braune oder rosige Färbung aufweisen. Diese Färbungen sind auch kein Defekt, beeinträchtigen nicht die Leistung und die Hygientät und dürfen nicht beanstandet werden.

GARANTIE

- Für Kessel aus Edelstahl NÁDOBA wird die Garantie 5 Jahre ab Kaufdatum gegeben.
- Diese Garantie erstreckt sich nicht auf die Fälle der Nichteinhaltung dieser Gebrauchsanweisung, mechanischer Schäden durch Aufprallen und Fall sowie eigenmächtige Beseitigung der Geschirrfehler.
- Beim Vorliegen begründeter Ansprüche wenden Sie sich bitte an den Verkäufer des Eryzeugnisses oder an eine der auf den Web-Seite **www.nadoba.eu** Angegebenen Servicestellen.

CZ

Děkujeme za zakoupení nádoby z nerezavějící oceli NÁDOBA, udělali jste správnou volbu. Naše nádoby se vyznačují vysokou kvalitou, výbornými materiály, dlouhou životností a spolehlivostí a perfektně se hodí pro každodenní použití. Pozorně si přečtěte tento návod před prvním použitím nádoby.

PŘED POUŽITÍM

- Odstraňte z konvici všechny etikety a nálepky, důkladně ho umyjte v horké vodě s čistícím prostředkem, opláchněte velkým množstvím vody a vyfěte do sucha.

VAŘENÍ

- Volte správnou velikost plotýnky, průměr plotýnky musí být stejný nebo menší, než je průměr dna nádoby, plamen hořáku nesmí nikdy přesahovat okraje dna nádoby.
- Sporák nastavte na maximum jen na počátku vaření, potom pokrčujte na nízký, maximálně střední výkon sporáku.
- Nikdy nezahřívjte konvici vodou. To může způsobit popáleniny. Hladina vody v konvici by nikdy neměla překračovat dolní částí hubice.
- V průběhu vaření se uchytý a rukojeti mohou silně ohřát – používejte kuchyňské chňapky a rukavice. Dávajte pozor na páru vycházející z ohřáté nádoby. Buďte opatrní při přenášení nádoby s horkým obsahem. Nedotýkejte se ohřátých částí nádoby nechráněnými částmi těla.
- Nenapíhujte ohřátou nádobu studenou vodou a neponořujte ji do studené vody.

- Po uvaření vody vypnete ohřev a nechte konvici stát po dobu 15 sekund před otevřením hubice nebo víka. Při vaření vody či otvírání hubice vždy směřujte hubici pryč od sebe.
- Nespoléhejte se na píšťalku jako na připomínku toho, že jste nechali konvici bez dozoru. V některých případech píšťalka může se nespustit.
- Vždy používejte jen doporučené zdroje tepla. Nerezové nádoby NÁDOBA je vhodné pro všechny typy sporáků – plynové, elektrické, sklokeramické, halogenní i indukční. Nádobí s kovovými uchytly a rukojeti lze používat i v troubě při teplotě přes 175 °C. Nádobí z nerezavějící oceli není vhodné pro mikrovlnné trouby.
- Chraňte nádoby před poškozením ostrými předměty.