

PL

Przed pierwszym wykorzystaniem prosimy o uważne przeczytanie instrukcji. Instrukcję trzeba przechować tak, by w razie potrzeby była kiedykolwiek do dyspozycji. Mimo że wszelkie produkty poddawane są kontroli, trzeba się najpierw przekonać, czy podczas transportu nie doszło do uszkodzenia.

CHARAKTERYSTYKA

Naczynia, dzięki wykorzystanym technologiom oraz materiałom, to produkt odpowiedni do wykorzystania w każdym nowoczesnym gospodarstwie domowym, jest też idealnym sposobem na zdrowe, dietetyczne, ekonomiczne oraz estetyczne przygotowanie pokarmów.

- Naczynia są wyprodukowane ze stali nierdzewnej.
- Gotowanie z minimalną ilością tłuszczu i wody, bez straty witamin oraz minerałów zawartych w artykułach spożywczych, jak też przy zachowaniu naturalnego smaku i masy gotowanych potraw.
- Naczynia są odpowiednie do kuchenek gazowych (trzeba wykorzystać dyfuzor płomienia), elektrycznych oraz szkło-ceramicznych. Naczynia są odpowiednie także do gotowania indukcyjnego.

NACZYNIA - GARNKI, RONDLE, RONDELKI, CZAJNIKI ORAZ PATELNI

Naczynia są wyprodukowane ze stali nierdzewnej klasy 304, co daje doskonałe higieniczne środowisko do gotowania i przechowywania artykułów spożywczych. Powierzchnia zewnętrzna oraz wewnętrzna naczyń ma szlifowane lustrzane. Pozwala to optymalnie połączyć wymagania estetyczne z wymaganiami praktycznej strony gotowania - wykończenie zewnętrzne oraz wewnętrzne gwarantuje doskonałą możliwość czyszczenia i uniemożliwia jakiegokolwiek osadzanie się nieczystości.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed pierwszym wykorzystaniem trzeba naczynia dokładnie omyć gorącą wodą i wytrzeć do sucha.

KLASYCZNE GOTOWANIE

Wybierz właściwą wielkość płyty grzejnej. Jej średnica musi być taka sama lub mniejsza niż średnica dna garnka.

Gazu obowiązuje - płomień nigdy nie może wykraczać poza krawędzie dna.

Podczas gotowania na gazie trzeba zawsze wykorzystywać siatkę rozpraszającą lub płytę grzejną.

Sól powinno się dodawać zawsze dopiero po gotowaniu, można przez to zapobiec powstawaniu osadów we wnętrzu naczyń.

Zawsze trzeba unikać nadmiernego ogrzewania pustych naczyń.

Naczynia można stosować do pieczenia w piekarniku - może jednak dojść do zakolorowania, co jednak nie ma wpływu na funkcjonowanie oraz bezpieczeństwo zdrowotne. Do piekarnika nie można jednak umieszczać jakiegokolwiek pokrywy szklanej, które pomiędzy pokrywą a uchwytem zawierają podkładkę plastikową.

Poza tym do piekarnika nie można wkładać pokryw, które zawierają plastikową podkładkę umieszczoną pod uchwytem pokrywy. Szklaną pokrywkę z elementami silikonowymi można używać w piekarniku do maks. 200 °C.

Produkty wyposażone w części silikonowe oraz elementy ochronne z tego materiału można wykorzystać do pieczenia w piekarniku tylko do temperatury maksymalnej 200 °C! Podczas pieczenia w piekarniku, szczególnie w wyższych temperaturach,

może dojść do powyżej opisanego zakolorowania materiału ze stali nierdzewnej.

GOTOWANIE INDUKCYJNE

Możliwość gotowania indukcyjnego zagwarantuje Tobie czas i energię.

GOTOWANIE Z MINIMALNĄ ILOŚCIĄ TŁUSZCZU

Wykorzystuje głównie tłuszcze, które są naturalnym składnikiem artykułów spożywczych. Przez to jest ograniczone nadmierne doprowadzenie tłuszczów do organizmu.

UTRZYMANIE I PIELEGNACJA

Przed pierwszym, jak też po każdym wykorzystaniu trzeba naczynia dokładnie umyć i osuszyć. Naczynia trzeba myć zwykłymi środkami czyszczącymi lub specjalnymi środkami do czyszczenia naczyń ze stali nierdzewnej. Nigdy nie stosuj do czyszczenia ściernych środków czyszczących, substancji agresywnych, substancji na bazie piasku, ostrych przedmiotów oraz druciaków. Naczynia można myć w zmywarce do naczyń. Od razu po wyjęciu ze zmywarki naczynia wytrzeć do sucha. Jeżeli pragniesz zachować doskonały wygląd naczyń na trwałe, mycie w zmywarce ogranicz do minimum lub też wyklucz go całkowicie. Zalecamy mycie ręczne. W razie mocnego zanieczyszczenia pozostaw naczynia zanurzone w roztworze wody oraz środka czyszczącego. Nie stosuj ostrych przedmiotów jakimi są noże itp. Nie używaj produktów zawierających chlor. Gotuj zawsze tylko w doskonale czystym naczyniu, tylko w taki sposób utrzymasz jego doskonały wygląd na trwałe. Jeżeli wewnątrz naczynia pojawiają się białe plamy, wyczyść je octem, kilkoma kroplami cytryny lub specjalnym środkiem do czyszczenia naczyń ze stali nierdzewnej. Chodzi o osady minerałów zawartych w wodzie a ich tworzenie jest zależne od warunków lokalnych oraz twardości wody, twarda woda pozostawia ślady w postaci plam, a po podgrzaniu pozostawia osady wapnia. Tworzenie białych plam można w maksymalny sposób ograniczyć przez to, że solenie będzie dokonywane zawsze dopiero do wrzącej wody. Białe plamy lub kolor nie ograniczają funkcjonowania lub bezpieczeństwa zdrowotnego naczyń, nie są wadą produktów i nie mogą stać się przedmiotem reklamacji. W razie przegrzania się pustych naczyń, może się na powierzchni naczyń pojawić fioletowy lub brązowy kolor. Tęcze plamy wewnątrz pojemnika po ugotowaniu są spowodowane substancjami zawartymi w żywności.

Zbyt długi kontakt naczyń ze słonymi lub kwaśnymi składnikami żywności może powodować powstawanie plam lub małych ognisk rdzy (wżerów). Lokalne ślady rdzy, charakteryzujące się pojawieniem się białych i złotych plam z białymi lub czerwonymi kropkami, spowodowanymi pozostawieniem nierozpuszczonej soli na powierzchni naczynia. Aby ich uniknąć, przed dodaniem soli zagotuj potrawę, a po jej dodaniu dokładnie wymieszaj. Oznaczenia te nie wpływają negatywnie na właściwości naczynia, natomiast pogarszają wygląd stali nierdzewnej.

UŻYTECZNE RADY

- Gotować na najniższym możliwym stopniu. Prawie zawsze wystarczy stopień 1-3 źródła ciepłego.
- Zawsze unikać nadmiernego ogrzewania pustych naczyń!
- Podczas gotowania uważać, by z garnków ulatniała się minimalna ilość pary. Jeżeli dochodzi do ulatniania pary, trzeba obniżyć moc kuchenki.
- Nigdy nie podnosić pokryw, jeżeli nie jest to konieczne.
- Solenie ograniczyć do minimum. Artykuły spożywcze przygotowywane w naczyniach mają naturalnie wyraźny smak. Solić trzeba dopiero do wrzącej wody lub po zakończeniu gotowania.

- Jeżeli chcesz zachować doskonały wygląd naczyń na trwałe, poświęć im potrzebną opiekę i myj je po każdym wykorzystaniu.
- Mycie w zmywarce ograniczyć do minimum Naczynia nie pozostawiać oschnąć - po umyciu wytrzeć je do sucha.
- Podczas manipulacji z naczyniami nie używać siły.

Gwarancja nie dotyczy wad:

- Powstałych na skutek uszkodzenia mechanicznego.
 - Powstałych na skutek wykorzystania produktu w sposób niezgodzący się z instrukcją obsługi, na skutek nieuwagi, zaniechania utrzymania oraz wady powstałej w konsekwencji uderzenia lub upadku.
- Na wypadek reklamacji prosimy o zwrócenie się do swojego sprzedawcy.



www.oriondomacipotreby.cz

Vyrobeno pro Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.
Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.



NEREZOVÉ NÁDOBÍ
NEREZOVÝ RIAD

CZ

Před prvním použitím si pozorně přečtete návod. Návod uložte tak, aby vám byl v případě potřeby kdykoli k dispozici. Ačkoli jsou všechny výrobky kontrolovány, ujistěte se nejprve, zda nedošlo k poškození v důsledku přepravy.

CHARAKTERISTIKA

Nádobí představuje díky použitým technologiím a materiálům výrobek vhodný pro použití v každé moderní domácnosti a je ideální cestou ke zdravé, dietetické, ekonomické a estetické přípravě pokrmů.

- Nádobí je vyrobeno z nerezavějící oceli
- Vaření s minimem tuku a vody, beze ztráty vitamínů a minerálů obsažených v potravinách a při zachování přirozené chuti a hmotnosti upravených potravin.
- Nádobí je vhodné pro plynové (použijte rozptylovač plamene), elektrické a sklokeramické sporáky. Nádobí je rovněž vhodné pro indukční vaření.

NÁDOBY – HRNCE, KASTROLY, RENDLÍKY, ČAJNÍKY A PÁNVE

Nádobí je vyrobeno z vysoce kvalitní nerezové oceli třídy 304, což představuje dokonale hygienické prostředí pro vaření a uchovávání potravin. Vnější i vnitřní povrch nádob je zrcadlově leštěn. To optimálně spojuje estetické nároky s požadavky na praktickou stránku vaření – vnitřní a vnější povrchová úprava zaručuje dokonale čistitelnost a zabraňuje jakémukoli usazování nečistot.

NÁVOD K POUŽITÍ

Před prvním použitím nádobí důkladně umyjte horkou vodou a vytřete do sucha.

KLASICKÉ VAŘENÍ

Volte správnou velikost plotýnky. Její průměr musí být stejný nebo menší, než je průměr dna hrnce. Pro plněn platí – plamen nesmí nikdy přesahovat okraje dna. Při vaření na plynu používejte vždy rozptylovací sítku nebo varnou plotýnku. Solte vždy až do vroucí vody, předejete tím bílým usazeninám uvnitř nádob. Nikdy nepřehřívejte prázdné nádoby.

Nádobí lze používat pro pečení v troubě – může ale dojít k zabarvení, což však nemá vliv na funkčnost a zdravotní nezávadnost.

Do trouby ale nelze vkládat veškeré skleněné poklice, které navíc obsahují plastovou podložku mezi poklicí a držadlem. Dále nelze vkládat do trouby nerezové poklice, jež obsahují plastovou podložku umístěnou pod úchytem poklice. Skleněnou poklici se silikonovými částmi lze použít v troubě do max. 200 °C.

Produkty opatřené silikonovými částmi a ochrannými prvky z tohoto materiálu lze použít pro pečení v troubě pouze do maximální teploty 200 °C! Během pečení v troubě, zvláště při vyšších teplotách, může dojít k výše popsanému zabarvení nerezového materiálu.

INDUKČNÍ VAŘENÍ

Možnost indukčního vaření Vám ušetří čas a energii.

VAŘENÍ S MINIMÁLNÍM MNOŽSTVÍM TUKU

Využívá zejména tuky, které jsou přirozeně obsaženy v potravinách. Tím je omezen nadbytečný přísun tuků do organismu.

ÚDRŽBA A PÉČE

Před prvním a po každém použití nádobí důkladně umyjte a osušte. Nádobí umývejte běžnými čisticími prostředky nebo speciálními prostředky na čištění nerezového nádobí. Nikdy k čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, agresivní látky, látky na bázi písku, ostré předměty a drátěnky. Nádobí lze mýt v myčce nádobí. Ihned po

vyjmutí z myčky nádobí vytřete do sucha. Chcete-li dokonalý vzhled nádobí zachovat trvale, mytí v myčce omezte nebo zcela vylučte. Doporučujeme ruční mytí. Při silném znečištění nechejte nádoby odmočit v roztoku vody a saponátu. Nepoužívejte ostré předměty jako jsou nože apod. Nepoužívejte přípravky obsahující chlór.

Vařte vždy jen v bezvadně vyčištěném nádobí, jen tak zachováte jeho dokonalý vzhled trvale. Objeví-li se uvnitř nádobí bílé skvrny, vyčistíte je octem, několika kapkami citronu nebo speciálním prostředkem na čištění nerezového nádobí. Jde o sedimenty minerálů obsažených ve vodě a jejich tvoření je závislé na místních podmínkách a tvrdosti vody, tvrdá voda zanechává stopy v podobě skvrn a při zahřátí zanechává vápenaté usazeniny. Tvorbu bílých skvrn maximálně omezte tím, že budete solit vždy až do vařící vody. Bílé skvrny nebo zabarvení neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace. Při přehřátí prázdných nádob se může na povrchu nádobí objevit fialové až hnědé zabarvení. Duhové skvrny uvnitř nádoby po vaření jsou způsobené látkami obsaženými v potravinách.

Příliš dlouhý kontakt nádobí se slanými nebo kyselými složkami potravin může způsobit tvorbu skvrn nebo malých vroubků rzi (důlků). Místní stopy rzi, charakterizované výskytem bílých a zlatých skvrn s bílými nebo červenými tečkami způsobenými nerozpuštěnou solí zanechanou na povrchu nádoby. Abyste jim předešli, před přidáním soli přiveďte jídlo k varu a po přidání soli důkladně promíchejte. Tyto stopy neovlivňují negativně vlastnosti nádoby, ale zhoršují vzhled nerezové oceli.

UŽITEČNÉ RADY

- Vařte na nejnižším možném stupni. Téměř vždy postačí stupeň 1–3 tepelného zdroje.
- Nikdy nepřehřívejte prázdné nádoby!
- Během vaření dbejte, aby z hrnců unikalo minimální množství páry. Pokud k unikání páry dochází, snižte výkon sporáku.
- Nikdy nezvedejte zbytečně poklice.
- Omezte solení na minimum. Potravinu připravované v nádobí mají přirozeně výraznou chuť. Solte vždy až do vařící vody nebo po skončení vaření.
- Chcete-li zachovat dokonalý vzhled nádobí trvale, věnujte mu potřebnou péči a umývejte je po každém použití.
- Omezte mytí v myčce nádobí. Nádobí nenechávejte oschnout – po umytí je vytřete do sucha.
- Při manipulaci s nádobím nepoužívejte sílu.

Záruka se nevztahuje na závady:

- Vzniklé mechanickým poškozením.
- Vzniklé v důsledku používání výrobku v rozporu s návodem k použití, nepozorností, zanedbanou údržbou a na závady vzniklé úderem či pádem.

V případě reklamace se obraťte na svého prodejce.

SK

Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod. Návod uložte tak, aby vám bol v prípade potreby k dispozícii. Aj napriek tomu že všetky výrobky sú kontrolované, uistite sa najprv, či nedošlo pri ich preprave k poškodeniu.

CHARAKTERISTIKA

Riad predstavuje vďaka použitým technológiám a materiálom výrobok vhodný na používanie v každej modernej domácnosti a je ideálnou cestou k zdravej, dietetickej, ekonomickej a estetickej príprave pokrmov.

- Riad je vyrobený z nehrdzavejúcej ocele. Pokrievka zo skla s nerezovým okrajom.
- Varenie s minimom tuku a vody, bez straty vitamínov a minerálnych látok obsiahnutých v potravinách a pri zachovaní prirodzenej chuti a hmotnosti upravovaných potravín.
- Riad je vhodný na plynový (používajte rozptyľovač plameňa), elektrický a sklokeramický sporák. Riad je taktiež vhodný na indukčné varenie.

RIAD – HRNCE, KASTRÓLY, RANDLÍKY, ČAJNÍKY A PANVICE

Riad je vyrobený z vysoko kvalitnej nerezovej ocele triedy 304, čo predstavuje dokonale hygienické prostredie pre varenie a uchovávanie potravín. Vonkajší povrch nádob je leštený. To optimálne spojuje estetické nároky s požiadavkami na praktickú stránku varenia – vnútorná a vonkajšia povrchová úprava zaručuje dokonalé čistenie a zabraňuje usadzovaniu nečistôt.

NÁVOD NA POUŽITIE

Pred prvým použitím riad dôkladne umyte horúcou vodou a vyutierajte do sucha.

KLASICKÉ VARENIE

Zvoľte správnu veľkosť varnej platne sporáka. Jej priemer musí, byť rovnaký, alebo menší, než je priemer dna hrnca. Pri varení na plynovom sporáku – plameň nikdy nesmie presahovať okraje dna riadu.

Pri varení na plynovom sporáku používajte vždy rozptyľovaciu sieťku alebo latinovú platňu na sporák. Ak chcete zachovať dokonalý vzhľad vášho nerezového riadu dlhodobo, soľte až do vriacej vody, aby ste predišli vytvoreniu bielym škvrnám. Prázdny riad nikdy nezahrievajte.

Riad je možné použiť na pečenie v trúbe - môže, ale dôjsť k zafarbeniu, čo nemá vplyv na funkčnosť a zdravotnú nezávadnosť.

Do rúry ale nemožno vkladať všetky sklenené pokrievky, ktoré navyiac obsahujú plastovú podložku medzi pokrievkou a držadlom. Ďalej nemožno vkladať do rúry nerezové pokrievky, ktoré obsahujú plastovú podložku umiestnenú pod úchytom pokrievky. Sklenenú pokrievku so silikónovými časťami je možné použiť v rúre do max. 200 °C.

Produkty opatrené silikónovými časťami a ochrannými prvkami z tohto materiálu je možné použiť pre pečenie v rúre iba do maximálnej teploty 200 °C! Počas pečenia v rúre, zvlášť pri vyšších teplotách, môže dôjsť k vyššie opísanému zafarbeniu nerezového materiálu.

INDUKČNÉ VARENIE

Možnosť indukčného varenia Vám ušetrí čas a energiu.

VARENIE S MINIMÁLNYM MNOŽSTVÍM TUKU

Využívajte tuky, ktoré sú prirodzene obsiahnuté v potravinách. Tým je obmedzený nadbytočný přísun tukov do organizmu.

ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ

Pred prvým a po každom použití riad dôkladne umyte a vytrite do sucha. Riad umývajte bežnými čisticími prostriedkami alebo špeciálnymi prostriedkami na čistenie nerezového riadu. Nikdy na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, agresívne látky, prostriedky na báze piesku, ostré predmety a drôtenky. Riad sa dá umývať v umývačke na riad, ale ihneď po vybratí z umývačky riadu vyutierajte ho do sucha. Ak chcete dokonalý vzhľad riadu zachovať trvale, umývanie v umývačke obmedzte alebo úplne vylúčte. Odporúčame ručné umývanie. Pri silnom znečistení nechať riad odmočiť vo vode alebo v roztoku so saponátom. Nepoužívajte ostré predmety ako sú nože apod. Nepoužívajte prípravky obsahujúce chlór.

Varte vždy len v dobre vyčistenom riade, len tak zachováte jeho dobrý vzhľad trvalo. Ak sa vo vnútri riadu objavia biele usadeniny, vyčistíte ich octom, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prípravkom na čistenie nerezového riadu. Ide o sedimenty minerálov obsiahnutých vo vode a ich tvorba je závislá na miestnych podmienkach a tvrdosti vody, tvrdá voda zanecháva stopy v podobe škvrn a pri zahriatí zanecháva vápenaté usadeniny. Tvorbu bielych usadenín výrazne obmedzíte solením až do vriacej vody. Biele škvrny alebo zafarbenie neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybou výrobku a nemôžu byť predmetom reklamácie. Pri prehriatí prázdných nádob sa môže na povrchu riadu objaviť fialové až hnedé zafarbenie. Duhové škvrny vo vnútri nádoby po varení sú spôsobené látkami obsiahnutými v potravinách.

Príliš dlhý kontakt riadu so slanými alebo kyslými zložkami potravín môže spôsobiť tvorbu škvrn alebo malých vrúbkov hrdze (jamky). Miestne stopy hrdze, charakterizované výskytom bielych a zlatých škvrn s bielymi alebo červenými bodkami spôsobenými nerozpuštenou soľou zanechanou na povrchu nádoby. Aby ste im predišli, pred pridaním soli privedte jedlo do varu a po pridaní soli dôkladne premiešajte. Tieto stopy neovplyvňujú negatívne vlastnosti nádoby, ale zhoršujú vzhľad nerezovej ocele.

UŽITOČNÉ RADY

- Varte na najnižšom možnom stupni. Takmer vždy postačí stupeň 1–3 tepelného zdroja.
- Nikdy nezahrievajte prázdny riad!
- Behom varenia dbajte na to, aby z hrnca unikalo minimálne množstvo pary. Ak k unikaniu pary dochádza, znížte výkon sporáka.
- Počas prípravy jedla nikdy nedvihajte zbytočne pokrievku.
- Obmedzte solenie na minimum. Potravinu pripravované v nerezových riadoch majú prirodzenú výraznejšiu chuť. Soľte vždy až do vriacej vody alebo po skončení varenia.
- Ak chcete zachovať dokonalý vzhľad riadu trvale, venujte mu potrebnú starostlivosť a umývajte ho po každom použití.
- Obmedzte umývanie v umývačke riadu. Riad nenechávajte uschnúť – po umytí ho utrite do sucha.
- Pri manipulácii s riadom nepoužívajte silu.

Záruka sa nevztahuje na tieto prípady:

- Mechanické poškodenie.
- Výrobok bol používaný v rozpore s návodom na použitie, nepozornosti, zanedbanou údržbou a na chyby spôsobené úderom pádom alebo neodbornou manipuláciou. V prípade reklamácie sa obráťte na svojho predajcu.