

INSTRUCTION MANUAL

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 overfill 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.

GEBRAUCHSANWEISUNG

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 Geschirrseiten 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 Geschirrrgriffe 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, Hallogen- 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-Ofen 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 Geschirrereinigung 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 Hygienität 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 Hygienität 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 Fallen sowie eigenmächtige Beseitigung der Geschirrfehler.
- Beim Vorliegen begründeter Ansprüche wenden Sie sich bitte an den Verkäufer des Eryeugnisses oder an eine der auf den Web-Seite www.nadoba.eu. Angegebenen Servicestellen.

NÁVOD K POUŽITÍ

PŘED POUŽITÍM

- Odstraňte z konvice všechny etikety a nálepky, důkladně ho umyjte v horké vodě s čisticím prostředkem, opláchněte velkým množstvím vody a vytřete 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 pokračujte na nízký, maximálně střední výkon sporáku.
- Nikdy nezahřívejte prázdnou konvici a nenechte vodu vyvařit úplně.
- Nepřepřlňujte konvici vodou. To může způsobit popáleniny. Hladina vody v konvici by nikdy neměla překračovat dolní částí hubice.
- V průběhu vaření se úchyty a rukojeti mohou silně ohřát – používejte kuchyňské chňapky a rukavice. Dávejte pozor na páru vycházející z ohřáté nádoby. Buďte opatrní při přenášení nádoby s horkým obsahem. Nedotýkejte se ohřátých částí nádobí nechráněnými částmi těla.
- Nenaplňujte 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 otevírání hubice vždy směřujte hubici pryč od sebe.
- Nespoléhejte se na pišťalku jako na připomínku toho, že jste nechali konvici bez dozoru. V některých případech pišťalka může se nespustit.
- Vždy používejte jen doporučené zdroje tepla. Nerezové nádobí NÁDOBA je vhodné pro všechny typy sporáků – plynové, elektrické, sklokeramické, halogenní i indukční. Nádobí s kovovými úchyty a rukojetmi lze používat i v troubě při teplotě přes 175 °C. Nádobí z nerezavějící oceli není vhodné pro mikrovlnné trouby.
- Chraňte nádobí před poškozením ostrými předměty.

ÚDRŽBA

- Nepoužívejte k čištění nádobí kovové drátěnky a kartáče, brusné a agresivní čisticí prostředky. Nádobí je vhodné pro mýtí v myčce, kromě nádobí s externím barevným dekorativním krytem.
- Ihned po umytí nádobí vytřete do sucha.
- Objeví-li se uvnitř nádobí bílé nebo šedé skvrny, vyčistíte je octem, několika kapkami citronu. Jde o sedimenty minerálů obsažených v pitné vodě, jejich tvoření mohou také vyvolávat některé potraviny, sůl, ocet. Tyto skvrny nijak neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace.
- Při přehřívání nádob se může na povrchu kovových částí objevit fialové až hnědé nebo duhové zbarvení. Toto zbarvení neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

- Na konvice z nerezové oceli značky NÁDOBA poskytujeme záruku po dobu 5 let od data zakoupení.
- Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy: výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití, závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací, a také v případě, že na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.
- V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na www.nadoba.eu.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите с чайника все этикетки, наклейки и ярлыки, тщательно вымойте его в горячей воде с использованием моющего 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 перчатки. Остерегайтесь пара, выходящего из нагретой посуды. Соблюдайте осторожность при переноске 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 кипятите 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. 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 свыше 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 мыть посуду 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.