STARKE PRO

Instrukcja / User's Manual / Anleitung / Návod / Instrukcija

Patelnia z powłoką ceramiczną /Frying pan with ceramic coating /Pfanne mit Keramikbeschichtung/Pánev s keramickým povrchem/Panvica s keramickým povrchom/Keramine danga dengta keptuvė

Patelnie służą do smażenia, duszenia, podsmażania, grillowania potraw.

Produktu należy używać zgodnie z przeznaczeniem.

Polski:

Przed pierwszym użyciem:

- Przed pierwszym użyciem każde naczynie należy dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Przed pierwszym użyciem wysmarować naczynie odrobiną oleju w środku na całej powierzchni za pomocą ręcznika papierowego (nie używać tłuszczu zwierzęcego (np. smalec)), a następnie podgrzać garnek przez kilka minut na średnim ogniu. Pomoże to wzmocnić właściwości powłoki. Naczynia muszą być regularnie pielęgnowane/olejowane dla utrzymania właściwości nieprzywieralnych.
- Najlepszymi środkami do czyszczenia naczyń z powłoką ceramiczną są delikatne lub obojętne detergenty rozpuszczone w letniej wodzie.

Używanie naczyń:

- Należy używać niewielkiej ilości tłuszczu do smażenia inaczej powłoka straci właściwości nieprzywieralne.
- Należy sprawdzić zalecenia producenta maszynki dotyczące naczyń przeznaczonych do danego modelu – grubości i szerokości dna, materiału. Szybkość nagrzewania się naczynia uzależniona jest od rodzaju kuchenki.
- Należy używać rękawicy kuchennej w przypadku nagrzewania się uchwytów.
- Należy używać drewnianych, plastikowych lub silikonowych przyborów.
- Należy używać pokrywki w celu zabezpieczenia przed rozpryskującym się tłuszczem.
- Należy używać naczyń zgodnie z przeznaczeniem.
- Nie należy używać ostrych detergentów i czyścików do czyszczenia.
- Nie należy chłodzić gorącego naczynia zimną wodą gdyż może to uszkodzić jego powłokę.
- Nie należy używać naczyń z uszkodzoną powłoką.
- Nie należy używać naczyń do przechowywania dań po ugotowaniu.
- Płomień z maszynki gazowej nie może wystawać poza dno naczynia.
- Temperatura użytkowania naczyń nie może przekraczać 220 st. C (jeśli produkt może być używany w piekarniku) w innym przypadku powłoki tracą właściwości nieprzywieralne.

Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

Producent marki Starke Pro w Polsce:
TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz
tel.: +48 61 84 65 111 | www.starkepro.com | starke@starkepro.com

STARKE PRO

- Należy używać niskiej lub średniej temperatury do gotowania/pieczenia. Aluminium ma wysoki poziom przewodzenia ciepła więc niższe temperatury dają lepszy efekt gotowania. Długie gotowania na wysokich temperaturach to strata energii.
- Powłoki ceramiczne również najlepiej sprawdzają się w niskich i średnich temperaturach, wystawianie naczyń ceramicznych na długotrwałe działanie wysokiej temperatury: spowoduje szybsze zużycie powłoki.
- Optymalna temperatura smażenia to 180 st. C maksymalnie do 200 st. C w wyższych temperaturach olej, który staje się częścią pożywienia traci wszystkie swoje wartości.
- Naczynia w rozmiarze 16 cm lub mniejsze mogą nie działać na niektórych maszynkach indukcyjnych ze względu na mały rozmiar dna.

Ogólne zasady bezpieczeństwa:

- Należy chronić dzieci przed dostępem do gorącego naczynia.
- Stabilność i komfort użytkowania – osoby starsze mogą mieć trudności z podnoszeniem ciężkich patelni, dlatego warto wybierać lekkie modele z ergonomicznymi uchwytami, które są łatwe do chwycenia i nie nagrzewają się zbyt mocno.
- Pomoc przy przenoszeniu – w przypadku osób z ograniczoną siłą lub mobilnością, pomoc przy przenoszeniu gorących patelni jest zalecana. Należy także unikać ustawiania patelni w miejscach, gdzie mogą przypadkowo upaść lub przewrócić się.
- Nigdy nie zostawiaj patelni na ogniu bez nadzoru, ponieważ przegrzanie może uszkodzić powłokę.
- Regularnie sprawdzaj stan powłoki, jeśli zauważysz, że powłoka zaczyna się łuszczyć, może to oznaczać, że garnek jest zużyty i czas na jego wymianę.

Czyszczenie:

- Zalecamy **mycie ręczne**, po użyciu, poczekaj aż patelnia ostygnie, a następnie umyj ją ręcznie w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem. Unikaj twardych gąbek i szczotek, które mogą zarysować powłokę.
- Po umyciu, delikatnie osusz patelnię miękką ściereczką, aby uniknąć zarysowań i aby patelnia zachowała swój wygląd.

Przechowywanie:

- Aby zachować powłokę w dobrym stanie, nie przechowuj patelni jedna w drugiej bez odpowiedniej ochrony. Można używać wkładek ochronnych lub materiału, który zapobiegnie zarysowaniom.
- Unikaj przechowywania w wilgotnym miejscu, patelnie z aluminium mogą reagować z wilgocią, co prowadzi do utleniania i powstawania matowych plam. Przechowuj je w suchym miejscu.

Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

Producent marki Starke Pro w Polsce:
TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz
tel.: +48 61 84 65 111 | www.starkepro.com | starke@starkepro.com

STARKE PRO

Wybrzuszanie się patelni do wewnątrz/ wklęsłe dno jest efektem czysto fizyczny i w żadnym wypadku nie stanowi wady materiału.
Dwa metale dna (korpus wykonany z aluminium i płytka indukcyjna wykonana ze stali nierdzewnej) rozszerzają się w różnym stopniu podczas ogrzewania, ponieważ mają różne współczynniki rozszerzalności cieplnej.
To powoduje wzrost krzywizny wklęsłej i może pozwolić olejowi spływać do krawędzi bardziej, gdy patelnia jest gorąca, niż gdy jest zimna.

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek nieprawidłowości niezwłocznie przerwij korzystanie z produktu. Jeśli doszło do obrażeń ciała, natychmiast skontaktuj się z placówką medyczną. Zgłoś problem producentowi lub sprzedawcy. Skontaktuj się z Biurem Obsługi Klienta firmy TADAR pod numerem telefonu: 61 8952300 lub wyślij e-mail na adres: tadar@tadar.pl. Możesz także poinformować sprzedawcę. Podaj numer partii lub numer seryjny produktu oraz szczegółowy opis problemu.

English:

Frying pans are used to fry, braise, sauté and grill food.

The product should be used for its intended purpose.

Before first use:

- Before first use, wash each pot thoroughly in warm water with a mild detergent.
- Before first use, grease the entire surface of the pan with a little oil using a paper towel (do not use animal fat such as lard) and then heat the pan over a medium heat for a few minutes. This will help to strengthen the properties of the coating. The cookware must be regularly cleaned/oiled to maintain its non-stick properties.
- The best cleaning agents for ceramic coated cookware are mild or neutral detergents dissolved in lukewarm water.

Use of cookware:

- Use a small amount of frying fat, otherwise the coating will lose its non-stick properties.
- Check the cooker manufacturer's recommendations for the cookware intended for the model - thickness and width of the base, material. The speed at which the cookware heats up depends on the type of cooker.
- Use oven gloves if the handles become hot.
- Use wooden, plastic or silicone utensils.
- Use a lid to prevent fat from splashing.
- Use cookware for its intended purpose.
- Do not use harsh detergents or cleaners.
- Do not cool hot cookware with cold water as this may damage the coating.

Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

Producent marki Starke Pro w Polsce:
TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz
tel.: +48 61 84 65 111 | www.starkepro.com | starke@starkepro.com

STARKE PRO

- Do not use cookware with a damaged coating.
- Do not use the cooker to store food after cooking.
- The flame from the gas cooker must not extend beyond the base of the cookware.
- The use temperature of the cookware must not exceed 220 degrees C (if the product can be used in the oven), otherwise the coating will lose its non-stick properties.
- Use low or medium heat for cooking/baking. Aluminum is a good conductor of heat, so lower temperatures produce better cooking results. Prolonged cooking at high temperatures is a waste of energy.
- Ceramic coatings also work best at low to medium temperatures, so exposing ceramic cookware to high temperatures for prolonged periods will cause the coating to wear more quickly.
- The optimum frying temperature is 180 degrees C to a maximum of 200 degrees C. At higher temperatures the oil, which becomes part of the food, loses all its value.
- Pots and pans with a diameter of 16 cm or less may not be suitable for use on some induction hobs due to the small size of the base.

General safety rules:

- Keep children away from hot cookware.
- Stability and comfort - older people may find it difficult to lift heavy pans, so choose lightweight models with ergonomic handles that are easy to grip and do not get too hot.
- Carrying aids - for people with limited strength or mobility, it is advisable to have assistance when carrying hot pans. Also avoid placing pans where they can accidentally fall or tip over.
- Never leave a pan on the heat unattended as overheating can damage the coating.
- Check the condition of the coating regularly; if you notice that the coating is starting to peel, this could mean that the pan is worn and it is time to replace it.

Cleaning:

- We recommend hand washing, allowing the pan to cool after use and then hand washing in warm water with a mild detergent. Avoid hard sponges and brushes as they can scratch the coating.
- After washing, gently dry the pan with a soft cloth to avoid scratches and to maintain the appearance of the pan.

Storage:

- To keep the coating in good condition, do not stack pans without adequate protection. You can use protective pads or material to prevent scratches.
- Avoid storing in damp places, as aluminium pans can react with moisture, causing oxidation and dull spots. Store them in a dry place.

Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

Producent marki Starke Pro w Polsce:
TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz
tel.: +48 61 84 65 111 | www.starkepro.com | starke@starkepro.com

STARKE PRO

The concave bottom of the pan is a purely physical effect and is not a defect in the material.

The two base metals (aluminium body and stainless steel induction plate) expand at different rates when heated as they have different coefficients of thermal expansion.

This increases the concave curvature and can allow more oil to flow to the edges when the pan is hot than when it is cold.

In the event of any abnormality, stop using the product immediately. If injury has occurred, contact a medical facility immediately. Report the problem to the manufacturer or distributor. Contact TADAR Customer Service on 61 8952300 or send an e-mail to: tadar@tadar.pl. You can also contact your dealer. Include the batch or serial number of the product and a detailed description of the problem.

Deutsch:

Die Pfannen werden zum Braten, Schmoren, Sautieren und Grillen von Speisen verwendet.

Das Produkt ist für den bestimmungsgemäßen Gebrauch bestimmt.

Vor dem ersten Gebrauch:

- Waschen Sie jeden Topf vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschirr mit einem Papiertuch mit etwas Öl in der Mitte auf der gesamten Oberfläche einfetten (kein tierisches Fett (z.B. Schmalz) verwenden) und dann einige Minuten bei mittlerer Hitze erhitzen. Dadurch werden die Eigenschaften der Beschichtung verbessert. Das Kochgeschirr muss regelmäßig gepflegt/geölt werden, um die Antihafteigenschaften zu erhalten.
- Zur Reinigung von keramikbeschichtetem Geschirr eignen sich am besten milde oder neutrale Spülmittel, die in lauwarmem Wasser aufgelöst werden.

Verwendung von Kochgeschirr:

- Verwenden Sie nur wenig Bratfett, da die Beschichtung sonst ihre Antihafteigenschaften verliert.
- Überprüfen Sie die Empfehlungen des Herdherstellers für das für das Modell vorgesehene Kochgeschirr - Dicke und Breite des Bodens, Material. Die Aufheizgeschwindigkeit des Kochgeschirrs hängt vom Herdtyp ab.
- Topflappen verwenden, wenn die Griffe heiß werden.
- Kochgeschirr aus Holz, Kunststoff oder Silikon verwenden.
- Verwenden Sie einen Deckel zum Schutz vor Fettspritzern.
- Töpfe und Pfannen nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.

Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

Producent marki Starke Pro w Polsce:
TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz
tel.: +48 61 84 65 111 | www.starkepro.com | starke@starkepro.com

STARKE PRO

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Wasch- oder Reinigungsmittel.
- Heiße Töpfe nicht mit kaltem Wasser abkühlen, da dies die Beschichtung beschädigen kann.
- Kochgeschirr mit beschädigter Beschichtung nicht verwenden.
- Kochgeschirr nach dem Kochen nicht zum Aufbewahren von Speisen verwenden.
- Die Flamme des Gaskochers darf nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinausschlagen.
- Die Gebrauchstemperatur des Kochgeschirrs darf 220 Grad Celsius nicht überschreiten (wenn das Produkt im Backofen verwendet werden kann), da die Beschichtung sonst ihre Antihafteigenschaften verliert.
- Verwenden Sie zum Kochen/Backen niedrige oder mittlere Temperaturen. Aluminium hat eine hohe Wärmeleitfähigkeit, so dass niedrigere Temperaturen zu besseren Garergebnissen führen. Langes Kochen bei hohen Temperaturen ist Energieverschwendung.
- Keramikbeschichtungen funktionieren am besten bei niedrigen bis mittleren Temperaturen. Wenn keramisches Kochgeschirr über einen längeren Zeitraum hohen Temperaturen ausgesetzt wird, nutzt sich die Beschichtung schneller ab.
- Die optimale Brattemperatur liegt zwischen 180 Grad Celsius und maximal 200 Grad Celsius. Bei höheren Temperaturen verliert das Öl, das sich mit dem Gargut verbindet, seine Wirkung.
- Kochgeschirr mit einem Durchmesser von 16 cm oder weniger kann auf manchen Induktionsherden nicht verwendet werden, da der Boden zu klein ist.

Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Kinder von heißem Kochgeschirr fernhalten.
- Stabilität und Komfort: Älteren Menschen kann es schwer fallen, schwere Pfannen zu heben. Daher ist es ratsam, leichte Modelle mit ergonomischen Griffen zu wählen, die gut zu greifen sind und nicht zu heiß werden.
- Tragehilfen - Personen mit eingeschränkter Kraft oder Beweglichkeit sollten sich beim Tragen heißer Pfannen helfen lassen. Pfannen nicht so abstellen, dass sie versehentlich herunterfallen oder umkippen können.
- Pfannen nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen, da die Beschichtung durch Überhitzung beschädigt werden kann.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Beschichtung. Wenn Sie bemerken, dass die Beschichtung abblättert, kann dies bedeuten, dass der Herd verschlissen ist und ersetzt werden muss.

Reinigung:

Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

Producent marki Starke Pro w Polsce:
TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz
tel.: +48 61 84 65 111 | www.starkepro.com | starke@starkepro.com

- Wir empfehlen, die Pfanne nach Gebrauch von Hand zu waschen. Lassen Sie die Pfanne abkühlen und waschen Sie sie dann von Hand in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Vermeiden Sie harte Schwämme und Bürsten, die die Beschichtung zerkratzen können.
- Trocknen Sie die Pfanne nach dem Waschen vorsichtig mit einem weichen Tuch ab, um Kratzer zu vermeiden und das Aussehen der Pfanne zu erhalten.

Lagerung:

- Um die Beschichtung in gutem Zustand zu erhalten, sollten die Pfannen nicht ohne ausreichenden Schutz ineinander gestapelt werden. Zur Vermeidung von Kratzern können Schutzpolster oder Schutzmaterial verwendet werden.
- Vermeiden Sie die Lagerung an einem feuchten Ort. Aluminiumpfannen können mit Feuchtigkeit reagieren, was zu Oxidation und matten Flecken führt. An einem trockenen Ort aufbewahren.

Der nach innen gewölbte Pfannenboden ist ein rein physikalischer Effekt und stellt keinen Materialfehler dar.

Die beiden Metalle des Bodens (Aluminiumkörper und Induktionsplatte aus Edelstahl) dehnen sich beim Erhitzen unterschiedlich aus, da sie unterschiedliche Wärmeausdehnungskoeffizienten haben.

Dies verstärkt die konkave Wölbung und kann dazu führen, dass das Öl bei heißer Pfanne stärker an den Rand fließt als bei kalter Pfanne.

Bei Anomalien ist die Verwendung des Produkts sofort einzustellen. Bei Verletzungen sofort einen Arzt aufsuchen. Melden Sie das Problem dem Hersteller oder Händler. Wenden Sie sich an den TADAR-Kundendienst unter der Rufnummer: 61 8952300 oder senden Sie eine E-Mail an: tadar@tadar.pl. Sie können auch den Händler informieren. Geben Sie die Chargen- oder Seriennummer des Produkts und eine detaillierte Beschreibung des Problems an.

Čeština:

Pánve se používají ke smažení, dušení, smažení a grilování.

Výrobek je třeba používat v souladu s určením.

Před prvním použitím:

Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

Producent marki Starke Pro w Polsce:
TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz
tel.: +48 61 84 65 111 | www.starkepro.com | starke@starkepro.com

STARKE PRO

- Před prvním použitím každý hrnec důkladně umyjte teplou vodou a jemným mycím prostředkem.
- Před prvním použitím namažte nádobí uprostřed po celém povrchu papírovou utěrkou trochou oleje (nepoužívejte živočišný tuk (např. sádlo)) a poté nádobí několik minut zahřívejte na středním ohni. To pomůže posílit vlastnosti povlaku. Nádobí je třeba pravidelně ošetřovat/olejovat, aby se zachovaly nepřilnavé vlastnosti. - Nejlepšími čisticími prostředky pro nádobí s nepřilnavým povrchem jsou jemné nebo neutrální čisticí prostředky rozpuštěné ve vlažné vodě.
- Nejlepšími čisticími prostředky na nádobí s keramickým povrchem jsou jemné nebo neutrální mycí prostředky rozpuštěné ve vlažné vodě.

Používání kuchyňského nádobí:

- Ke smažení používejte malé množství tuku, jinak by povlak ztratil své nepřilnavé vlastnosti.
- Zkontrolujte doporučení výrobce nádobí určeného pro daný model - tloušťku a šířku dna, materiál. Rychlost zahřívání nádobí závisí na typu vařiče.
- Pokud jsou rukojeti horké, používejte kuchyňskou chňapku.
- Používejte dřevěné, plastové nebo silikonové nádobí.
- Používejte poklici, která chrání před rozstřikováním tuku.
- Nádobí používejte v souladu s jeho určením.
- K čištění nepoužívejte drsné mycí nebo čisticí prostředky.
- Horké nádobí neochlazujte studenou vodou, mohlo by dojít k poškození povlaku.
- Nepoužívejte nádobí s poškozeným povrchem.
- Nepoužívejte nádobí k uskladnění pokrmů po vaření.
- Plamen z plynového sporáku nesmí přesahovat dno nádobí.
- Teplota používání nádobí nesmí překročit 220 °C (pokud lze výrobek používat v troubě), jinak povlak ztrácí své nepřilnavé vlastnosti.
- Pro vaření/pečení používejte nízké nebo střední teploty. Hliník má vysokou úroveň tepelné vodivosti, takže nižší teploty poskytují lepší výsledek vaření. Dlouhé vaření při vysokých teplotách je plýtváním energií.
- Keramické povlaky jsou také nejúčinnější při nízkých až středních teplotách, vystavení keramického nádobí dlouhodobě vysokým teplotám způsobí rychlejší opotřebení povlaku.
- Optimální teplota pro smažení je 180 °C až maximálně 200 °C při vyšších teplotách olej, který se stává součástí pokrmu, ztrácí všechny své hodnoty.
- Nádobí o průměru 16 cm nebo menším nemusí na některých indukčních vařičích fungovat kvůli malé velikosti dna.

Obecná bezpečnostní pravidla:

- Udržujte děti mimo dosah horkého nádobí.

Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

Producent marki Starke Pro w Polsce:
TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz
tel.: +48 61 84 65 111 | www.starkepro.com | starke@starkepro.com

STARKE PRO

- Stabilita a pohodlí - pro starší lidi může být obtížné zvedat těžké pánve, proto je vhodné vybírat lehké modely s ergonomickými rukojeťmi, které se snadno drží a příliš se nezahřívají.
- Pomůcky pro přenášení - u osob s omezenou silou nebo pohyblivostí se doporučuje pomoc při přenášení horkých pánví. Vyvarujte se také umísťování pánví na místa, kde by mohly náhodně spadnout nebo se převrhnout.
- Nikdy nenechávejte pánev na ohni bez dozoru, protože přehřátí může poškodit povrch.
- Pravidelně kontrolujte stav povlaku, pokud zjistíte, že se povlak začíná loupat, může to znamenat, že je opotřebovaný a je čas jej vyměnit.

Čištění:

- Doporučujeme ruční mytí, po použití nechte pánev vychladnout a poté ji ručně umyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Vyhněte se tvrdým houbičkám a kartáčům, které by mohly poškrábat povrch.
- Po umytí pánev jemně osušte měkkým hadříkem, aby nedošlo k poškrábání a aby si pánev zachovala svůj vzhled.

Skladování:

- Aby se povlak udržel v dobrém stavu, neskladujte pánve jednu v druhé bez odpovídající ochrany. Můžete použít ochranné podložky nebo materiál, který zabrání poškrábání.
- Vyvarujte se skladování na vlhkém místě, hliníkové pánve mohou reagovat s vlhkostí, což vede k oxidaci a matným skvrnám. Skladujte je na suchém místě.

Vyduté/prohnuté dno pánve směrem dovnitř je čistě fyzikální jev a v žádném případě nepředstavuje vadu materiálu.

Oba kovy dna (hliníkové tělo a indukční deska z nerezové oceli) se při zahřátí různě rozpínají, protože mají různé koeficienty tepelné roztažnosti.

Tím se zvětšuje konkávní zakřivení a olej může stékat k okrajům více, když je pánev horká, než když je studená.

V případě jakýchkoli abnormalit okamžitě přestaňte výrobek používat. Pokud dojde k poranění, neprodleně se obraťte na lékařské zařízení. Problém nahlaste výrobci nebo prodejci. Kontaktujte zákaznický servis společnosti TADAR na adrese: 61 8952300 nebo zašlete e-mail na adresu: tadar@tadar.pl. Informovat můžete také prodejce. Uveďte číslo šarže nebo sériové číslo výrobku a podrobný popis problému.

Slovenčina:

Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

Producent marki Starke Pro w Polsce:
TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz
tel.: +48 61 84 65 111 | www.starkepro.com | starke@starkepro.com

STARKE PRO

Panvice sa používajú na vyprážanie, dusenie, smaženie a grilovanie.

Výrobok sa má používať podľa určenia.

Pred prvým použitím:

- Pred prvým použitím každý hrniec dôkladne umyte teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Pred prvým použitím namažte riad v strede po celom povrchu trochou oleja pomocou papierovej utierky (nepoužívajte živočíšny tuk (napr. masť)) a potom hrniec niekoľko minút zohrievajte na strednom ohni. To pomôže posilniť vlastnosti povlaku. O riad sa musí pravidelne starať/olejovať, aby sa zachovali jeho nepriľnavé vlastnosti.
- Najlepšie čistiace prostriedky na riad s keramickým povrchom sú jemné alebo neutrálne čistiace prostriedky rozpustené vo vlažnej vode.

Používanie kuchynského riadu:

- V opačnom prípade povlak stratí svoje nepriľnavé vlastnosti.
- Skontrolujte odporúčania výrobcu varného riadu určeného pre daný model - hrúbku a šírku dna, materiál. Rýchlosť zahrievania riadu závisí od typu variča.
- Ak sú rukoväte horúce, používajte kuchynskú chňapku.
- Používajte drevené, plastové alebo silikónové náčinie.
- Používajte pokrievku na ochranu pred striekajúcim tukom.
- Používajte náčinie podľa jeho určenia.
- Na čistenie nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo čistiace prostriedky.
- Horúci riad neochladzujte studenou vodou, pretože to môže poškodiť povrchovú úpravu.
- Nepoužívajte riad s poškodeným povrchom.
- Nepoužívajte kuchynský riad na skladovanie pokrmov po varení.
- Plameň z plynového sporáka nesmie presahovať dno kuchynského riadu.
- Teplota používania riadu nesmie prekročiť 220 stupňov C (ak sa výrobok môže používať v rúre), inak povlak stráca svoje nepriľnavé vlastnosti.
- Na varenie/pečenie používajte nízke alebo stredné teploty. Hliník má vysokú úroveň tepelnej vodivosti, takže nižšie teploty poskytujú lepší výsledok varenia. Dlhé varenie pri vysokých teplotách je plytvanie energiou.
- Keramické povlaky sú tiež najlepšie pri nízkych až stredných teplotách, ak keramický riad vystavíte dlhodobo vysokým teplotám, povlak sa rýchlejšie opotrebuje.
- Optimálna teplota na vyprážanie je 180 °C až maximálne 200 °C pri vyšších teplotách olej, ktorý sa stáva súčasťou jedla, stráca všetky svoje hodnoty.
- Kuchynský riad s priemerom 16 cm alebo menším nemusí fungovať na niektorých indukčných varičoch kvôli malej veľkosti dna.

Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

Producent marki Starke Pro w Polsce:
TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz
tel.: +48 61 84 65 111 | www.starkepro.com | starke@starkepro.com

STARKE PRO

Všeobecné bezpečnostné pravidlá:

- Udržujte deti mimo dosahu horúceho riadu.
- Stabilita a pohodlie - starším ľuďom môže byť ťažké zdvíhať ťažké panvice, preto je vhodné vyberať ľahké modely s ergonomickými rukoväťami, ktoré sa ľahko držia a príliš sa nezahrievajú.
- Pomôcky na prenášanie - pre ľudí s obmedzenou silou alebo pohyblivosťou sa odporúča pomoc pri prenášaní horúcich panvíc. Vyhnite sa tiež umiestneniu panvíc na miesta, kde by mohli náhodne spadnúť alebo sa prevrátiť.
- Nikdy nenechávejte pánev na ohni bez dozoru, protože přehřátí může poškodit povrch.
- Pravidelně kontrolujte stav povlaku, pokud zjistíte, že se povlak začíná loupat, může to znamenat, že je opotřebovaný a je čas jej vyměnit.

Čistenie:

- Odporúčame ručné umývanie, po použití nechajte panvicu vychladnúť a potom ju ručne umyte v teplej vode s jemným umývacím prostriedkom. Vyhnite sa tvrdým hubkám a kefám, ktoré môžu poškriabať povrch.
- Po umytí panvicu jemne osušte mäkkou handričkou, aby ste zabránili poškriabaniu a aby si panvica zachovala svoj vzhľad.

Skladovanie:

- Aby sa povlak udržal v dobrom stave, neskladujte panvice jednu v druhej bez primeranej ochrany. Môžete použiť ochranné podložky alebo materiál, aby ste zabránili poškriabaniu.
- Vyhnite sa skladovaniu na vlhkom mieste, hliníkové panvice môžu reagovať s vlhkosťou, čo vedie k oxidácii a matným miestam. Skladujte ich na suchom mieste.

Vnútorné vydutie/vypuklé dno panvice je čisto fyzikálny efekt a v žiadnom prípade nepredstavuje chybu materiálu.

Oba kovy dna (hliníkové telo a indukčná doska z nehrdzavejúcej ocele) sa pri zahrievaní rozťahujú v rôznej miere, pretože majú rôzne koeficienty tepelnej rozťažnosti.

Tým sa zväčšuje konkávne zakrivenie a olej môže prúdiť k okrajom viac, keď je panvica horúca, ako keď je studená.

V prípade akýchkoľvek abnormalít okamžite prestaňte výrobok používať. Ak došlo k poraneniu, okamžite kontaktujte zdravotnícke zariadenie. Problém nahláste výrobcovi alebo predajcovi. Kontaktujte zákaznícky servis spoločnosti TADAR na adrese: 61 8952300 alebo pošlite e-mail na

Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

Producent marki Starke Pro w Polsce:
TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz
tel.: +48 61 84 65 111 | www.starkepro.com | starke@starkepro.com

adresu: tadar@tadar.pl. Informovať môžete aj predajcu. Uveďte číslo šarže alebo sériové číslo výrobku a podrobný opis problému.

Lietuvių:

Panvice sa používajú na vyprážanie, dusenie, smaženie a grilovanie.

Výrobok sa má používať podľa určenia.

Prieš naudojant pirmą kartą:

- Prieš pirmą kartą naudodami kiekvieną puodą kruopščiai nuplaukite šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu.
- Prieš pirmą kartą naudodami indus popieriniu rankšluosčiu (nenaudokite gyvulinių riebalų (pvz., taukų)) sutepkite indus trupučiu aliejaus per visą paviršių ir kelias minutes kaitinkite juos ant vidutinės ugnies. Tai padės sustiprinti dangos savybes. Kad nepridegančios dangos savybės išliktų, indus reikia reguliariai prižiūrėti ir (arba) tepti.
- Geriausios keramine danga padengtų indų valymo priemonės yra švelnūs arba neutralūs plovikliai, ištirpinti drungname vandenyje.

Virtuvės indų naudojimas:

- Naudokite nedidelį kiekį kepimo riebalų, kitaip danga praras savo nelimpančias savybes.
- Patikrinkite viryklės gamintojo rekomendacijas dėl modeliui skirtų indų - dugno storį ir plotį, medžiagą. Indų įkaitimo greitis priklauso nuo viryklės tipo.
- Jei rankenos įkaista, naudokite orkaitės pirštinę.
- Naudokite medinius, plastikinius arba silikoninius indus.
- Naudokite dangtį, kad apsisaugotumėte nuo riebalų purslų.
- Naudokite indus pagal jų paskirtį.
- Valymui nenaudokite aštrių ploviklių ar valiklių.
- Nešaldykite karštų indų šaltu vandeniu, nes tai gali pažeisti dangą.
- Nenaudokite indų su pažeista danga.
- Nenaudokite virtuvės indų patiekalams laikyti po gaminimo.
- Dujinės viryklės liepsna neturi siekti indų dugno.
- Indų naudojimo temperatūra neturi viršyti 220 laipsnių C (jei gaminį galima naudoti orkaitėje), kitaip danga praranda savo nelimpančias savybes.
- Gamindami maistą ir (arba) kepdami naudokite žemą arba vidutinę temperatūrą. Aliuminis pasižymi dideliu šilumos laidumu, todėl žemesnėje temperatūroje kepant gaunami geresni rezultatai. Ilgai kepant aukštoje temperatūroje švaistoma energija.
- Keraminės dangos taip pat geriausiai veikia esant žemai arba vidutinei temperatūrai, todėl keraminius indus ilgai veikiant aukštai temperatūrai, danga greičiau nusidėvi.

Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

Producent marki Starke Pro w Polsce:
TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz
tel.: +48 61 84 65 111 | www.starkepro.com | starke@starkepro.com

- Optimali kepimo temperatūra yra 180 laipsnių C iki ne daugiau kaip 200 laipsnių C, aukštesnėje temperatūroje aliejus, kuris tampa maisto dalimi, praranda visas savo savybes.
- Kai kuriose indukcinėse viryklėse dėl mažo dugno dydžio gali neveikti 16 cm ar mažesni indai.

Bendrosios saugos taisyklės:

- Laikykite vaikus atokiau nuo karštų indų.
- Stabilumas ir patogumas - vyresnio amžiaus žmonėms gali būti sunku pakelti sunkias keptuves, todėl patartina rinktis lengvus modelius su ergonomiškomis rankenomis, kurias lengva suimti ir kurios per daug neįkaista.
- Pagalbiniai nešiojimo įtaisai - ribotos jėgos ar judėjimo negalią turintiems žmonėms rekomenduojama padėti nešti karštas keptuves. Taip pat venkite statyti keptuves ten, kur jos gali netyčia nukristi ar apvirsti.
- Niekada nepalikite keptuvės ant kaitvietės be priežiūros, nes perkaitimas gali pažeisti dangą.
- Reguliariai tikrinkite dangos būklę, jei pastebėsite, kad danga pradeda luptis, tai gali reikšti, kad keptuvė susidėvėjo ir laikas ją pakeisti.

Valymas:

- Rekomenduojame plauti rankomis, po naudojimo leiskite keptuvei atvėsti ir tada plaukite ją rankomis šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Venkite kietų kempinių ir šepečių, kurie gali subraižyti dangą.
- Po plovimo švelniai nusausinkite keptuvę minkšta šluoste, kad išvengtumėte įbrėžimų ir keptuvė išlaikytų savo išvaizdą.

Saugojimas:

- Kad danga išliktų geros būklės, nelaikykite keptuvių viena ant kitos be tinkamos apsaugos. Galite naudoti apsaugines pagalvėles arba medžiagą, kad išvengtumėte įbrėžimų.
- Venkite laikyti drėgnoje vietoje, aliuminio keptuvės gali reaguoti su drėgme, todėl gali oksiduotis ir atsirasti matinių dėmių. Laikykite jas sausoje vietoje.

Į vidų išgaubtas (įgaubtas) keptuvės dugnas yra grynai fizinis poveikis ir jokiu būdu nėra medžiagos defektas.

Abu dugno metalai (aliuminio korpusas ir nerūdijančiojo plieno indukcinė plokštė) įkaitę plečiasi skirtingai, nes skiriasi jų šiluminio plėtimosi koeficientai.

Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

Producent marki Starke Pro w Polsce:
TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz
tel.: +48 61 84 65 111 | www.starkepro.com | starke@starkepro.com

Dėl to padidėja įgaubtas išlenkimas ir įkaitus keptuvei aliejus gali tekėti į kraštus labiau nei atvėsus.

Pastebėję bet kokius sutrikimus, nedelsdami nutraukite gaminio naudojimą. Jei įvyko sužalojimas, nedelsdami kreipkitės į medicinos įstaigą. Apie problemą praneškite gamintojui arba pardavėjui. Kreipkitės į TADAR klientų aptarnavimo tarnybą tel: 61 8952300 arba siųskite el. laišką adresu: tadar@tadar.pl. Taip pat galite informuoti pardavėją. Nurodykite gaminio partijos arba serijos numerį ir išsamų problemos aprašymą.

Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

Producent marki Starke Pro w Polsce:
TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz
tel.: +48 61 84 65 111 | www.starkepro.com | starke@starkepro.com