



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

### **Komplet garnków / Set of pots / Ein Satz Töpfe / Souprava hrnců / Puodu rinkinys**

Garnki i patelnie służą do gotowania, podgrzewania, smażenia oraz przygotowywania 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 użyciem naczyń upewnij się, że rączka jest dobrze zamocowana, aby uniknąć przypadkowego odpięcia podczas gotowania
- Najlepszymi środkami do czyszczenia naczyń z powłoką non-stick są delikatne lub obojętne detergenty rozpuszczone w letniej wodzie.

#### **Używanie naczyń:**

- Należy używać niewielkiej ilości tłuszczu do smażenia inaczey powłoka straci właściwości nieprzywieralne.
- Należy sprawdzić zalecenia producenta maszyny 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 maszyny 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.
- 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.
- 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.

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](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





- Naczynia w rozmiarze 16 cm lub mniejsze mogą nie działać na niektórych maszynkach indukcyjnych ze względu na mały rozmiar dna.
- Przy gotowaniu/smażeniu na kuchence gazowej zaleca się odpięcie uchwytu aby uniknąć przegrzania,
- Przenosząc gorący garnek, upewnij się, że rączka jest prawidłowo zamocowana. Jeśli zauważysz, że rączka jest luźna lub uszkodzona, nie używaj garnka, dopóki nie zostanie naprawiona lub wymieniona.

#### Ogólne zasady bezpieczeństwa:

- Należy chronić dzieci przed dostępem do gorącego naczynia.
- Stabilność i komfort użytkowania – osoby starsze mogą mieć trudności z podnoszeniem ciężkich garnków, 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 garnków jest zalecana. Należy także unikać ustawiania garnków w miejscach, gdzie mogą przypadkowo upaść lub przewrócić się.
- Nigdy nie zostawiaj garnka 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 garnek ostygnie, a następnie umyj go ręcznie w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem. Unikaj twardych gąbek i szczotek, które mogą zarysować powłokę.
- Przed myciem zawsze zdejmij rączkę, jeśli jest to możliwe. Rączki z odpinanym mechanizmem często mają gumowe lub plastikowe elementy które należy myć ręcznie łagodnym detergentem.
- Po umyciu, delikatnie osusz garnek miękką ściereczką, aby uniknąć zarysowań i aby garnek zachował swój wygląd.

#### Przechowywanie:

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

Wybrzuszenie się patelni do wewnątrz/ wklęsłe dno jest efektem czysto fizyczny i w żadnym wypadku nie stanowi wady materiału.

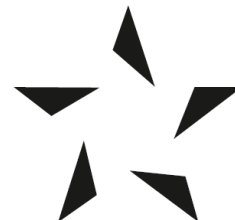
Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

#### 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](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





Dwa metale dna (korpus wykonany z aluminium i płytką indukcyjną 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](mailto:tadar@tadar.pl). Możesz także poinformować sprzedawcę. Podaj numer partii lub numer seryjny produktu oraz szczegółowy opis problemu.

#### **English:**

Pots and pans are used to cook, heat, fry and prepare 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.
- The best cleaning agents for non-stick coated cookware are mild or neutral detergents dissolved in lukewarm water.
- When using the cookware, ensure that the handle is securely fastened to prevent accidental removal during cooking.

#### **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.
- 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.

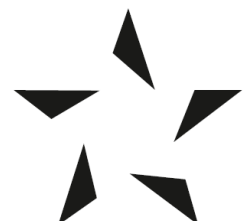
Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

#### **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](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





- 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.
- 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.
- When cooking/frying on a gas hob, it is advisable to remove the handle to avoid overheating,
- When handling a hot pot, check that the handle is securely fastened. If you find that the handle is loose or damaged, do not use the pot until it has been repaired or replaced.

#### **General safety rules:**

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

#### **Cleaning:**

- We recommend hand washing, allowing the pot 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.
- If possible, always remove the handle before washing. Handles with a detachable mechanism often have a rubber or plastic element that should be washed by hand with a mild detergent.
- After washing, gently dry the pot with a soft cloth to avoid scratches and to preserve its appearance.

#### **Storage:**

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

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

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](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





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

This increases the concave curvature and can cause oil to flow more towards 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](mailto: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:**

Töpfe und Pfannen werden zum Kochen, Erhitzen, Braten und Zubereiten von Speisen verwendet.

Das Produkt ist bestimmungsgemäß zu verwenden.

#### **Vor dem ersten Gebrauch:**

- Waschen Sie jeden Topf vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Zur Reinigung von antihafbeschichtetem Kochgeschirr eignen sich am besten milde oder neutrale Spülmittel, die in lauwarmem Wasser aufgelöst werden.
- Bei der Verwendung des Kochgeschirrs darauf achten, dass der Griff sicher befestigt ist, damit er sich während des Kochens nicht versehentlich lösen kann.

#### **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.
- 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.

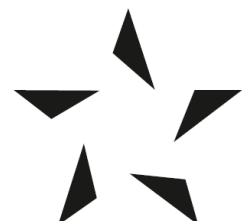
Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

#### **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](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





- Kochgeschirr nach dem Kochen nicht zum Aufbewahren von Speisen verwenden.
- Die Flamme des Gaskochers darf nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinaus schlagen.
- 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.
- 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.
- Beim Kochen/Braten auf einem Gasherd wird empfohlen, den Griff zu entfernen, um eine Überhitzung zu vermeiden,
- Vergewissern Sie sich beim Hantieren mit einem heißen Topf, dass der Griff fest sitzt. Wenn Sie feststellen, dass der Griff locker oder beschädigt ist, verwenden Sie den Topf nicht, bis er repariert oder ersetzt wurde.

#### **Allgemeine Sicherheitshinweise:**

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

#### **Reinigung:**

- Wir empfehlen, den Topf nach Gebrauch von Hand zu waschen. Lassen Sie ihn abkühlen und waschen Sie ihn dann von Hand in warmem Wasser mit einem milden

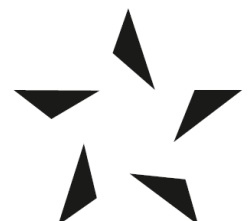
Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

#### **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](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





# STARKE PRO

Reinigungsmittel. Vermeiden Sie harte Schwämme und Bürsten, die die Beschichtung zerkratzen können.

- Wenn möglich, den Griff vor dem Waschen immer abnehmen. Griffe mit abnehmbarem Mechanismus haben oft ein Gummi- oder Kunststoffelement, das mit einem milden Reinigungsmittel von Hand gewaschen werden sollte.
- Trocknen Sie den Topf nach dem Waschen vorsichtig mit einem weichen Tuch ab, um Kratzer zu vermeiden und damit der Topf sein Aussehen behält.

## **Lagerung:**

- Um die Beschichtung in gutem Zustand zu erhalten, sollten die Töpfe nicht ohne ausreichenden Schutz ineinander gestapelt werden. Um Kratzer zu vermeiden, können Schutzeinlagen oder Schutzmaterial verwendet werden.
- Vermeiden Sie die Lagerung an einem feuchten Ort. Aluminiumtöpfe können mit Feuchtigkeit reagieren, was zu Oxidation und matten Flecken führt. Trocken lagern.

Der nach innen gewölbte Boden der Pfanne ist ein rein physikalischer Effekt und stellt keinen Materialfehler dar.

Die beiden Metalle des Bodens (Aluminiumkörper und Induktionsplatte aus Edelstahl) dehnen sich bei Erwärmung 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](mailto: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:**

Hrnce a pánve se používají k vaření, ohřívání, smažení a přípravě pokrmů.

Výrobek musí být používán v souladu se svým určením.

## **Před prvním použitím:**

- Před prvním použitím každý hrnec důkladně umyjte teplou vodou a jemným mycím prostředkem.

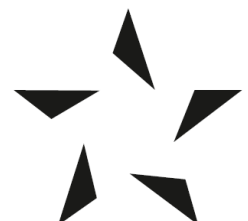
Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

## **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](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





- Nejlepšími čisticími prostředky pro nádobí s nepřilnavým povrchem jsou jemné nebo neutrální čisticí prostředky rozpuštěné ve vlažné vodě.
- Při používání nádobí se ujistěte, že je rukojeť bezpečně připevněna, aby nedošlo k náhodnému odpojení během vaření.

#### **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 rozstříkáváním 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.
- 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.
- Při vaření/smažení na plynovém sporáku se doporučuje oddělit rukojeť, aby nedošlo k přehřátí,
- Při manipulaci s horkým hrncem se ujistěte, že je rukojeť řádně připevněna. Pokud zjistíte, že je rukojeť uvolněná nebo poškozená, nepoužívejte hrnec, dokud nebude opravena nebo vyměněna.

#### **Obecná bezpečnostní pravidla:**

- Udržujte děti mimo dosah horkého nádobí.
- Stabilita a pohodlí - pro starší lidi může být obtížné zvedat těžké hrnce, proto je vhodné vybírat lehké modely s ergonomickými rukojetmi, které se snadno drží a příliš se nezahřívají.

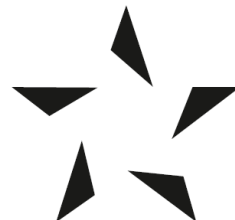
Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

#### **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](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





# STARKE PRO

- Pomoc při přenášení - u osob s omezenou silou nebo pohyblivostí se doporučuje pomoc při přenášení horkých hrnců. Vyvarujte se také umísťování hrnců na místa, kde by mohly náhodně spadnout nebo se převrhnout.
- Nikdy nenechávejte vařič na ohni bez dozoru, protože přehřátí může poškodit povrch.
- Pravidelně kontrolujte stav povlaku, pokud zjistíte, že se povlak začíná loupát, může to znamenat, že je vařič opotřebovaný a je čas jej vyměnit.

## Čištění:

- Doporučujeme ruční mytí, po použití nechte hrnec vychladnout a poté jej umyjte ručně v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Vyhněte se tvrdým houbičkám a kartáčům, které by mohly poškrábat povrch.
- Pokud je to možné, před mytím vždy odstraňte rukojeť. Rukojeti s odnímatelným mechanismem mají často gumový nebo plastový prvek, který by se měl myt ručně s jemným mycím prostředkem.
- Po umytí hrnec jemně osušte měkkým hadříkem, aby nedošlo k poškrábání a aby si hrnec zachoval svůj vzhled.

## Skladování:

- Pro zachování dobrého stavu povlaku neskladujte hrnce jeden v druhém bez odpovídající ochrany. Můžete použít ochranné vložky nebo materiál, který zabrání poškrábání.
- Hliníkové hrnce neskladujte na vlhkém místě, 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 výrobcí nebo prodejci. Kontaktujte zákaznický servis společnosti TADAR na adrese: 61 8952300 nebo zašlete e-mail na adresu: [tadar@tadar.pl](mailto:tadar@tadar.pl). Informovat můžete také prodejce. Uveďte číslo šarže nebo sériové číslo výrobku a podrobný popis problému.

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](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





### **Slovenčina:**

Hrnce a panvice sa používajú na varenie, ohrievanie, vyprážanie a prípravu jedla.

Výrobok sa musí používať podľa určenia.

### **Pred prvým použitím:**

- Pred prvým použitím každý hrniec dôkladne umyte teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Najlepšími čistiacimi prostriedkami na riad s nepriľnavým povrchom sú jemné alebo neutrálne čistiace prostriedky rozpustené vo vlažnej vode.
- Pri používaní riadu sa uistite, že je rukoväť bezpečne upevnená, aby ste zabránili náhodnému odpojeniu počas varenia.

### **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.
- 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.
- Pri varení/smažení na plynovom sporáku sa odporúča odpojiť rukoväť, aby sa zabránilo prehriatiu,

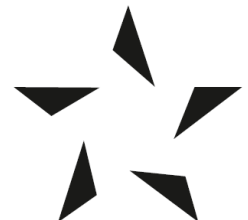
Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

### **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](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





- Pri manipulácii s horúcim hrncom sa uistite, že je rukoväť správne upevnená. Ak zistíte, že rukoväť je uvoľnená alebo poškodená, nepoužívajte hrniec, kým nebude opravená alebo vymenená.

#### **Všeobecné bezpečnostné pravidlá:**

- Udržujte deti mimo dosahu horúceho riadu.
- Stabilita a pohodlie - starším ľuďom môže byť ťažké dvíhať ťažké hrnce, preto je vhodné vyberať ľahké modely s ergonomickými rukoväťami, ktoré sa ľahko držia a príliš sa nezahrievajú.
- Pomoc pri prenášaní - pre ľudí s obmedzenou silou alebo pohyblivosťou sa odporúča pomoc pri prenášaní horúcich hrncov. Vyhnite sa tiež umiestneniu hrncov na miesta, kde by mohli náhodne spadnúť alebo sa prevrátiť.
- Nikdy nenechávajte varič na ohni bez dozoru, pretože prehriatie môže poškodiť povrch.
- Pravidelne kontrolujte stav povlaku, ak si všimnete, že sa povlak začína odlupovať, môže to znamenať, že je varič opotrebovaný a je čas ho vymeniť.

#### **Čistenie:**

- Po použití nechajte hrniec vychladnúť a potom ho umyte ručne v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Vyhnite sa tvrdým hubkám a kefám, ktoré môžu poškríbať povrch.
- Ak je to možné, pred umývaním vždy odstráňte rukoväť. Rukoväte s odnímateľným mechanizmom majú často gumový alebo plastový prvok, ktorý by sa mal umývať ručne s jemným čistiacim prostriedkom.
- Po umytí hrniec jemne osušte mäkkou handričkou, aby ste zabránili poškríbaniu a aby si hrniec zachoval svoj vzhľad.

#### **Skladovanie:**

- Aby sa povlak udržal v dobrom stave, neskladujte hrnce jeden v druhom bez primeranej ochrany. Môžete použiť ochranné vložky alebo materiál, aby ste zabránili poškríbaniu.
- Vyhnite sa skladovaniu na vlhkom mieste, hliníkové hrnce môžu reagovať s vlhkosťou, čo vedie k oxidácii a matným škvrnám. Skladujte ich na suchom mieste.

Vnútorne 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.

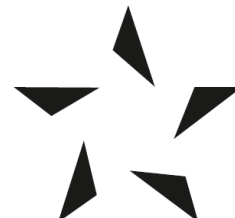
Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

#### **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](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





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

#### **Lietuvių:**

Puodai ir keptuvės naudojami maistui virti, šildyti, kepti ir ruošti.

Gaminys turi būti naudojamas pagal paskirtį.

#### **Prieš naudojant pirmą kartą:**

- Prieš pirmą kartą naudodami kiekvieną puodą kruopščiai nuplaukite šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu.
- Geriausios nepridegančia danga padengtų indų valymo priemonės yra švelnūs arba neutralūs plovikliai, ištirpinti drungname vandenyje.
- Naudodami indą įsitikinkite, kad rankena yra patikimai pritvirtinta, kad gaminant maistą būtų išvengta atsitiktinio atsiskyrimo.

#### **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.

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](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





# STARKE PRO

- 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.
- 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.
- Kepant ir (arba) kepant ant dujinės viryklės rekomenduojama nuimti rankeną, kad neperkaistų,
- Dirbdami su karštu puodu įsitinkinkite, kad rankena yra tinkamai pritvirtinta. Jei pastebėjote, kad rankena atsilaisvinusi arba pažeista, nenaudokite puodo, kol ji nebus sutaisyta arba pakeista.

## Bendrosios saugos taisyklės:

- Laikykite vaikus atokiau nuo karštų indų.
- Pagalba nešiojant - žmonėms, kurių jėgos ar judėjimo galimybės ribotos, rekomenduojama padėti nešti karštus puodus. Be to, venkite statyti puodus ten, kur jie gali netyčia nukristi ar apvirsti.
- Niekada nepalikite kaitlentės ant ugnies be priežiūros, nes dėl perkaitimo gali būti pažeista danga.
- Niekada nepalikite kaitlentės ant ugnies be priežiūros, nes dėl perkaitimo gali būti pažeista danga.
- Reguliariai tikrinkite dangos būklę, jei pastebėsite, kad danga pradeda luptis, tai gali reikšti, kad kaitlentė susidėvėjo ir ją laikas pakeisti.

## Valymas:

- Po naudojimo leiskite puodui atvėsti ir plaukite jį rankomis šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Venkite kietų kempinių ir šepečių, kurie gali subraižyti dangą.
- Jei įmanoma, prieš plaudami visada nuimkite rankeną. Rankenos su nuimamu mechanizmu dažnai turi guminį arba plastikinį elementą, kurį reikėtų plauti rankomis su švelniu plovikliu.
- Po plovimo švelniai nusausinkite puodą minkštu skudurėliu, kad išvengtumėte įbrėžimų ir puodas išlaikytų savo išvaizdą.

## Saugojimas:

- Kad danga išliktų geros būklės, nelaikykite puodų vieno kitame be tinkamos apsaugos. Galite naudoti apsauginius įdėklus arba medžiagą, kad išvengtumėte įbrėžimų.

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](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





# STARKE PRO

- Venkite laikyti drėgnoje vietoje, nes aliuminio puodai gali reaguoti su drėgme, todėl gali oksiduotis ir atsirasti matinių dėmių. Laikykite juos sausoje vietoje.

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

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

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](mailto: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](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)

