

GOURMET COLLECTION



 **AEG**
perfekt in form und funktion

GOURMET COLLECTION



Non-Stick frying pan Set

The exclusive AEG Gourmet Collection set of coated aluminium pans is designed to bring out the best in taste and texture using the Induction technology. Optimal heat efficient and perfectly even cooking is achieved by the use of exclusive high quality forged aluminium. The premium anti-stick coating prevents food from sticking, does not alter the taste of food and a consistently high quality performance.

Important Safeguards

Read all safety information carefully and thoroughly before using this product!

- Keep these instructions for further reference
- Do not allow children near the stove while you cook.
- To avoid injury always use caution when handling hot pots.
- For safety reasons never leave cookware unattended while in use and make sure the handles do not extend over the edge of the stove.
- Lids and handles may become hot during prolonged cooking.
- Use caution when removing lids or lifting with the handles. Touch lightly to be sure the handles have not become hot. Use oven mitts or potholders if necessary.

Maintain the qualities of your cookware

BEFORE FIRST TIME USE

- Read the instructions carefully
- After unpacking your cookware, wash in warm, soapy water with a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely with a soft cloth.
- Before heating your new cookware for the first time, apply a little vegetable oil to the inside of the pan or pot with a paper towel. This will lightly season the surface and enhance the properties of the non-stick coating. You might consider doing this each time before you put away the cookware for a longer time.

Cooking with your non-stick cookware

- Always start with a clean pan.
- Take the food from the refrigerator at least 10 minutes before cooking.
- If you use oil for taste or texture, allow the oil to warm for a minute or two over low to medium heat before adding food to the pan.
- Experiment with your hob to find the best cooking temperature.
- Your cookware has fast and even heat transfer so food and oil can char very quickly. Always cook using low to medium heat. Only use high heat when the pot is filled with a liquid for boiling water or food (like pasta for instance)
- Never allow a pan to boil dry. Never leave your pan on the heat unattended.
- Never use mixers or beaters, or cut food inside the pan as this will damage the non-stick coating in the pan.
- Use a surface protector when you place hot cookware on a table or countertop
- Even though the non-stick coating has great resistance to wear, metal utensils will cause scratching of the surface. Scratches are not covered in the warranty. We recommend using bamboo, silicone, nylon or wooden utensils to protect and extend the life of your cookware.
- Do not drop the pan on the floor, protect the pan from dents and scratches, as this can affect the non-stick properties of the pan.

Recommendations for energy saving

- Cook on a burner that is approximately similar in base diameter to that of the pan you have selected.
- When cooking on gas, adjust the flame so it does not flare up the sides of the pan.
- Use low heat to warm foods, simmer or prepare delicate sauces.

CARE AND CLEANING

- Remember to let your pan cool before cleaning
- Although your non-stick coated pan is dishwasher safe, we don't recommend cleaning the cookware in the dishwasher. The high heat and harsh detergents will deteriorate the qualities of the coating. We also recommend hand washing for stainless steel cookware.
- Clean after each use by hand with a dish detergent especially made for hand washing. Be sure that you do not use a harsh cleaning product that is based on citric acids or that contains chlorine bleach. Use warm, soapy water and sponge or a dishcloth. Do not use steel wool or nylon scrubbing pads, oven cleaner or any cleaner that is abrasive, is a citrus based cleanser or contains chlorine bleach.
- Rinse in warm water and dry immediately with a soft cloth.
- Always clean your cookware thoroughly since any food residue will cook into the surface causing food to stick
- If you have remains of food stuck to the cookware, they can easily be removed by covering the bottom of the pan with water and letting it soak off while gently heating it at low temperature (no need to let the water boil).
- Do not use a metal utensil.
- If you store your non-stick coated pots and pans by stacking them, put, for instance, a dish towel between them avoiding parts of the upper item to scratch the surface of the lower element.

Consignes de sécurité importantes

Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement toutes les consignes de sécurité !

- Conservez cette notice afin de vous y référer ultérieurement.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de la cuisinière ou table de cuisson lorsque vous cuisinez.
- Pour éviter toute blessure, faites toujours très attention en manipulant les récipients chauds.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais un ustensile sans surveillance pendant la cuisson et assurez-vous que les poignées ne dépassent pas du bord de la cuisinière ou table de cuisson.
- Les couvercles et les poignées peuvent devenir chauds durant une cuisson prolongée.
- Faites attention en retirant les couvercles ou en soulevant le récipient avec les poignées. Touchez-les avec précaution pour vous assurer qu'ils ne sont pas trop chauds. Utilisez un gant de cuisine ou une manique si nécessaire.

Préservez les qualités de votre ustensile de cuisine

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lisez attentivement les instructions
- Après déballage de votre ustensile de cuisine,
- Lavez l'ustensile à l'eau savonneuse chaude, avec une éponge douce. Rincez-le soigneusement et essuyez-le à l'aide d'un chiffon doux.
- Avant de faire chauffer votre ustensile de cuisine pour la première fois, appliquez un peu d'huile végétale à l'intérieur du récipient avec du papier absorbant. Cela préparera légèrement la surface et renforcera les propriétés du revêtement antiadhésif entièrement naturel. Nous vous conseillons de procéder ainsi en cas de non utilisation pendant une période prolongée.

Cuisiner avec votre ustensile de cuisine à revêtement antiadhésif

- Démarrez toujours la cuisson avec un ustensile propre.
- Sortez l'aliment du réfrigérateur au moins 10 minutes avant la cuisson.
- Si vous utilisez de l'huile pour le goût ou la texture, laissez-la chauffer une minute ou deux à un niveau de chaleur bas ou moyen avant d'ajouter les aliments dans le récipient.
- Faites quelques essais pour trouver le réglage adapté.
- Votre ustensile de cuisine dispose d'un transfert de chaleur rapide et homogène, c'est pourquoi les aliments et l'huile peuvent brûler très rapidement.
- Si des résidus alimentaires collent dans l'ustensile de cuisine, ils peuvent facilement être éliminés en recouvrant le fond de la poêle avec de l'eau et en la faisant chauffer doucement à basse température (inutile de laisser l'eau bouillir).
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques.
- Si vous rangez vos ustensiles de cuisine avec revêtement antiadhésif en les empilant, placez par exemple un torchon entre eux pour éviter que l'ustensile se trouvant au-dessus ne raye la surface de celui se trouvant au-dessous.
- Ne laissez jamais le contenu de l'ustensile s'évaporer en totalité. Ne laissez jamais l'ustensile chauffer trop longtemps.
- Ne coupez jamais les aliments dans le récipient, cela pourrait endommager la surface. N'utilisez pas de mixeur ni de batteur dans ces récipients.

- Lorsque vous placez un ustensile de cuisine chaud sur une table ou un plan de travail, utilisez un matériau de protection pour en protéger la surface.
- Le revêtement antiadhésif est très résistant à l'usure, cependant, des ustensiles métalliques peuvent rayer la surface. Les rayures ne sont pas couvertes par la garantie. Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles en bambou, silicone, nylon ou bois pour protéger votre ustensile de cuisine et prolonger sa durée de vie.
- Veillez à ne pas faire tomber l'ustensile de cuisine sur le sol, évitez les bosses et les rayures sur le revêtement antiadhésif, cela pourrait endommager les propriétés antiadhésives.

Recommandations pour économiser l'énergie

- Utilisez une zone de cuisson dont le diamètre est approximativement identique à celui du fond du récipient que vous avez choisi.
- Lorsque vous cuisinez au gaz, réglez la flamme pour qu'elle ne touche pas les bords de l'ustensile.
- Utilisez une chaleur basse pour faire réchauffer ou mijoter des aliments pour préparer des sauces délicates.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Laissez refroidir votre ustensile avant de le nettoyer.
- L'ustensile de cuisine à revêtement antiadhésif est lavable au lave-vaisselle, cependant, nous ne recommandons pas le lavage au lave-vaisselle. La température élevée et les détergents puissants peuvent détériorer les qualités du revêtement. Nous recommandons également de nettoyer l'acier inoxydable à la main.
- Nettoyez à la main après chaque utilisation avec un détergent vaisselle adapté pour le lavage à la main. Assurez-vous de ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs à base d'acide citrique ou contenant du chlore. Utilisez une eau savonneuse chaude et une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez ni laine d'acier, ni tampons à récurer en nylon, ni nettoyant pour four ou tout autre nettoyant abrasif, à base d'acide citrique ou contenant du chlore.
- Rincez à l'eau chaude et séchez immédiatement avec un chiffon doux.
- Lavez toujours soigneusement votre ustensile de cuisine pour éviter à la prochaine utilisation que tout résidu alimentaire ne cuise et ne s'accroche à la surface, ce qui pourra faire coller les aliments.
- Si des résidus alimentaires collent dans l'ustensile de cuisine, ils peuvent facilement être éliminés en recouvrant le fond de la poêle avec de l'eau et en la faisant chauffer doucement à basse température (inutile de laisser l'eau bouillir).
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques.
- Si vous rangez vos ustensiles de cuisine avec revêtement antiadhésif en les empilant, placez par exemple un torchon entre eux pour éviter que l'ustensile se trouvant au-dessus ne raye la surface de celui se trouvant au-dessous.

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise vor der Verwendung dieses Produktes sorgfältig durch!

- Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf
- Gestatten Sie Kindern nicht, sich beim Kochen in der Nähe des Herdes aufzuhalten.
- Behandeln Sie heißes Kochgeschirr mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr während des Kochens nie unbeaufsichtigt und stellen Sie sicher, dass die Griffe nicht über den Rand des Herdes herausragen.
- Deckel und Griffe können beim Langzeitgaren heiß werden.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie den Deckel entfernen oder das Kochgeschirr am Griff anheben. Berühren Sie die Griffe vorher vorsichtig, um festzustellen, ob diese heiß geworden sind. Verwenden Sie, falls notwendig, Topflappen oder Topfhandschuhe.

Erhalten Sie die Qualität Ihres Kochgeschirrs

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch
- Nach dem Auspacken Ihres Kochgeschirrs
- Reinigen Sie das Kochgeschirr mit einem weichen Schwamm und heißem Wasser mit Spülmittel. Spülen Sie alles gut ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch.
- Tragen Sie vor dem ersten Erhitzen mit einem Küchenpapier etwas Pflanzenöl auf die Innenseite der Pfanne oder des Topfes auf. Hierdurch werden die Oberfläche leicht gefettet und die Eigenschaften der natürlichen Antihafbeschichtung verbessert. Dies ist auch empfehlenswert, wenn Sie das Kochgeschirr für längere Zeit nicht verwenden.

Kochen mit Ihrem antihafbeschichteten Kochgeschirr

- Verwenden Sie stets sauberes Kochgeschirr.
- Nehmen Sie die Lebensmittel mindestens 10 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank.
- Wenn Sie Speiseöl verwenden, erhitzen Sie das Öl auf kleiner oder mittlerer Stufe für kurze Zeit, bevor Sie das Gargut in den Topf oder in die Pfanne geben.
- Experimentieren Sie, um die beste Einstellung zu finden.
- Ihr Kochgeschirr überträgt die Wärme schnell und gleichmäßig, so dass Lebensmittel und Speiseöle sehr schnell erhitzt werden. Garen Sie stets auf niedriger bzw. mittlerer Stufe. Verwenden Sie die höchste Stufe nur, wenn der Topf mit Flüssigkeit zum Kochen gefüllt ist (z. B. bei Nudeln).
- Lassen Sie einen Topf oder eine Pfanne niemals leer kochen. Lassen Sie einen Topf oder eine Pfanne niemals zu lange aufheizen.
- Schneiden Sie die Lebensmittel niemals in der Pfanne, da ihre Oberfläche beschädigt werden könnte. Benutzen Sie keine Mixer und Rührbesen im Kochgeschirr.
- Verwenden Sie zum Schutz von Oberflächen Untersetzer, wenn Sie heißes Kochgeschirr auf einem Tisch oder einer Arbeitsplatte abstellen.
- Auch wenn die Antihafbeschichtung sehr verschleißfest ist, können Metallgegenstände die Oberfläche verkratzen. Kratzer sind von der Garantie nicht abgedeckt. Wir empfehlen Utensilien aus Bambus, Silikon, Nylon oder Holz zu verwenden, um die Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs zu verlängern.
- Lassen Sie die Pfanne nicht auf den Boden fallen, schützen Sie sie vor Verbeulungen und die Antihafbeschichtung vor Kratzern, die die Antihafbeschichtung wirkungslos machen könnten.

Energiespartipps

- Verwenden Sie eine Kochzone, die ungefähr den gleichen Durchmesser besitzt wie der Kochgeschirrboden.
- Stellen Sie die Flamme bei Gaskochfeldern nur so hoch ein, dass sie nicht an den Kochgeschirsrseiten heraustritt.
- Verwenden Sie zum Erhitzen, Köcheln oder für die Zubereitung von Soßen nur eine niedrige Stufe.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Warten Sie, bis das Kochgeschirr abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Obwohl Ihre antihafbeschichtete Pfanne spülmaschinenfest ist, empfehlen wir Ihnen sie nicht im Geschirrspüler zu reinigen. Die große Wärme und die scharfen Reinigungsmittel können die Beschichtung beschädigen. Wir empfehlen auch das Kochgeschirr aus Edelstahl mit der Hand zu reinigen.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch per Hand mit einem speziellen Spülmittel für Handwäsche. Verwenden Sie dazu keine scharfen Reiniger, die auf Zitronensäure basieren oder Chlorbleichmittel enthalten. Verwenden Sie warme Seifenlauge und einen Schwamm oder ein Geschirrtuch. Benutzen Sie keine Stahlwolle, Nyonscheuerschwämme, Backofenreiniger oder andere scheuernde Reinigungsmittel, die auf Zitronensäure basieren oder Chlorbleichmittel enthalten.
- Spülen Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser und trocknen Sie es sofort mit einem weichen Tuch ab.
- Reinigen Sie ihr Kochgeschirr stets gründlich, da sich Lebensmittelreste bei der nächsten Verwendung fest in die Oberfläche einbrennen können.
- Am einfachsten entfernen Sie auf dem Kochgeschirr zurück gebliebene Lebensmittelreste, indem Sie den Topf- oder Pfannenboden mit etwas Wasser bedecken und dies langsam bei niedriger Stufe erhitzen (das Wasser muss dabei nicht kochen).
- Verwenden Sie keine Metallgegenstände.
- Wenn Sie Ihre antihafbeschichteten Töpfe und Pfannen stapeln, legen Sie ein Geschirrtuch dazwischen, um zu vermeiden, dass das obere Kochgeschirr die Oberfläche des unteren Geschirrs verkratzt.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees alle veiligheidsinformatie aandachtig en grondig alvorens dit product te gebruiken!

- Bewaar deze instructies voor later gebruik
- Houd tijdens het koken kinderen uit de buurt van het fornuis.
- Wees altijd voorzichtig als u warm kookgerei hanteert.
- Laat kookgerei nooit onbeheerd achter tijdens het koken en zorg ervoor dat de handgrepen niet over de rand van het fornuis uitsteken.
- Dekfels en handgrepen kunnen zeer warm worden bij langdurig koken.
- Wees voorzichtig wanneer u deksels verwijderd of de handgrepen vastgrijpt. Raak ze even aan om te controleren of ze niet te heet zijn. Gebruik ovenwanten of pannenlappen indien nodig.

Behoud de kwaliteiten van uw kookgerei

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Lees aandachtig de instructies
- Nadat u uw kookgerei hebt uitgepakt,
- Was het item in warm zeepwater met een zachte spons. Grondig spoelen en met een zachte doek afdrogen.
- Alvorens uw nieuwe kookgerei voor de eerste keer op te warmen, doe een scheutje plantaardige olie in de pan of pot m.b.v. een stukje keukenrol. Dit zal het oppervlak lichtjes kruiden en de kenmerken van de volledig natuurlijke anti-aanbak laag verbeteren. U kunt dit ook doen telkens u het kookgerei voor lange tijd opbergt.

Koken met uw kookgerei met antikleeflaag

- Begin altijd met een schone pan.
- Haal ten minste 10 minuten voor het bereiden het voedsel uit de koelkast.
- Als u olie gebruikt voor de smaak of textuur, laat de olie dan één tot twee minuten opwarmen op een lage of middelmatige stand alvorens het voedsel in de pan te leggen.
- Experimenteer een beetje om de beste stand te ontdekken.
- Uw kookgerei heeft een snelle en gelijkmatige warmtegeleiding, dus voedsel en olie worden snel te warm. Gebruik altijd een lage of middelmatige stand. Gebruik de hoge stand uitsluitend wanneer de pot gevuld is met een vloeistof of uw voedsel te koken (zoals pasta).
- Laat een pan nooit droog koken. Laat uw pan nooit te lang opwarmen.
- Snij voedsel nooit in de pan; dit zal het oppervlak beschadigen. Gebruik geen mixers en kloppers in deze items.
- Gebruik beschermende materialen om het oppervlak te beschermen wanneer u heet kookgerei op een tafel of werkblad plaatst.
- Hoewel de antikleeflaag een enorme hittebestendigheid heeft, zal metalen keukengerei krassen op het oppervlak veroorzaken. Krassen worden niet gedekt door de garantie. We raden u aan om keukengerei van bamboe, siliconen, nylon of hout te gebruiken om de levensduur van uw kookgerei te beschermen en te verlengen.
- Laat de pan niet op de grond vallen, behoeft de pan van deuken en de anti-aanbak laag van krassen; deze kunnen ervoor zorgen dat de anti-aanbak laag verslechtert.

Aanbevelingen voor energiebesparing

- Gebruik een brander met ongeveer dezelfde diameter als de gekozen pan.
- Wanneer u op gas kookt, moet u de grootte van de vlam aanpassen zodat ze niet langs de zijkanten van de pan gaat.
- Gebruik een lage stand om voedsel op te warmen, te laten sudderen of om delicate sauzen te bereiden.

ONDERHOUD EN REINIGING

- Laat uw pan afkoelen alvorens ze te reinigen.
- Hoewel uw antikleefpan afwasautomaatvriendelijk is, raden we u aan deze niet in de afwasautomaat te reinigen. De hoge warmte en sterke afwasmiddelen zullen de kwaliteiten van de antikleeflaag aantasten. Ook voor roestvrijstalen kookgerei bevelen we aan deze handmatig af te wassen.
- Reinig het kookgerei na elk gebruik handmatig m.b.v. een afwasmiddel dat specifiek bestemd is voor handmatig afwassen. Zorg ervoor dat u geen sterke reinigingsmiddelen gebruikt op basis van citroenzuur of reinigingsmiddelen die bleekmiddel bevatten. Gebruik warm water en zeep en een spons of vaatdoek. °Gebruik geen schuursponsjes in staalwol of nylon, ovenreiniger of enig schurend reinigingsmiddel, geen reinigingsmiddelen op basis van citroenzuur of reinigingsmiddelen die bleekmiddel bevatten.
- Spoel in warm water en droog onmiddellijk met een zacht doek.
- Reinig uw kookgerei altijd zeer grondig, aangezien elk restje voedsel bij het volgende gebruik in het oppervlak zal bakken waardoor voedsel aan het kookgerei zal blijven plakken.
- Als er restjes voedsel aan het kookgerei vastzitten, kunt u deze eenvoudig verwijderen door de bodem van de pan met water te vullen en de restjes los te weken door het kookgerei op lage temperatuur op te warmen (het water moet niet koken).
- Gebruik geen metalen keukengerei.
- Als u uw antikleefpotten en -pannen gestapeld opbergt, plaats dan bijvoorbeeld een handdoek tussen de items om te vermijden dat het bovenste items het oppervlak van het onderste item bekrast.

Viktiga säkerhetsregler

Läs all säkerhetsinformation noggrant och grundligt innan du använder denna produkt!

- Spara bruksanvisningen för framtida bruk
- Låt inte barn komma nära spisen när du lagar mat.
- Var alltid försiktig när du hanterar heta kastruller för att undvika skador.
- Lämna aldrig kokkärl obevakade under användning och kontrollera att handtagen inte sticker ut över spiskanten av säkerhetsskäl.
- Lock och handtag kan ändå bli heta under långvarig matlagning.
- Var försiktig när du tar av lock eller lyfter i handtagen. Vidrör handtagen lätt för att försäkra dig om att de inte har blivit heta. Använd grytvantar eller grytlappar vid behov.

Så bibehåller du kokkärlets egenskaper

INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

- Läs igenom instruktionerna noggrant
- När du packat upp kokkärlet,
- Diska föremålet i varmt, tvålatten med en mjuk svamp. Skölj noga och torka torrt med en mjuk duk.
- Innan du hettar upp det nya kokkärlet första gången ska du smörja in lite vegetabilisk olja i pannen eller kastrullen med en bit kökspapper. Den torkar in i ytan och förbättrar egenskaperna hos den helt naturliga teflonbehandlade beläggningen. Du bör överväga att göra detta varje gång du ställer undan kokkärlet för en längre tid.

Tillagning med det teflonbehandlade kokkärlet

- Börja alltid med en ren kastrull.
- Ta ut maten från kylan minst tio minuter innan du tillagar den.
- Om du använder olja för smak eller konsistens, låt oljan värmas i en minut eller två på låg till medelhög värme innan du lägger i maten i kastrullen.
- Experimentera lite och hitta den bästa inställningen.
- Kokkärlet har snabb och jämn värmeöverföring så mat och olja bränns mycket snabbt. Tillaga alltid mat på låg till medelhög värme. Använd endast endast hög värme när kastrullen är fylld med en vätska för att koka maten (t.e.x. pasta).
- Låt aldrig kastrullen torrkoka. Låt aldrig kastrullen värmas upp för länge.
- Skär aldrig i mat medan den ligger i pannen eftersom detta skadar ytan. Använd inte mixers och vispar i dessa föremål.
- Använd skyddsmaterial för att skydda ytan när du placerar varma kokkärl på ett bord eller en bänkskiva.
- Även om teflonbeläggningen är mycket tålig mot slitage kan metallredskap repa ytan. Garantin täcker inte repor. Vi rekommenderar att man använder köksredskap av bambu, silikon, nylon eller trä för att skydda och förlänga kokkärlets livslängd.
- Tappa inte pannen på golvet, gör inga märken eller repor i pannen. De kan påverka teflonbeläggningen negativt.

Rekommendationer för att spara energi

- Laga maten på en platta som har ungefär samma bottendiameter som kastrullen.
- När du lagar mat på gas, justera flaman så den inte flamar upp på sidan av kastrullen.
- Använd låg värme till uppvärmning av mat, sjudning eller för att laga delikata säser.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- Låt kastrullen kylas ned före rengöring.
- Även om den teflonbelagda pannen tål maskindisk rekommenderar vi att den inte diskas i diskmaskin. Den höga värmen och starka diskmedlen försämrar beläggningens kvalitet. Vi rekommenderar handdisk även för rostfritt stål.
- Diska för hand med ett diskmedel som är gjort speciellt för handdisk efter varje användningstillfälle. Kontrollera så att du inte använder en rengöringsprodukt med slipeffekt som är baserad på citronsyror eller som innehåller klorin. Använd varmt, tvålatten och svamp eller disktrasa. Använd inte stålull eller skursvampar av nylon, ugnsgrengöring eller något annat rengöringsmedel som har slipeffekt, är ett citrusbaserat rengöringsmedel eller innehåller klorin.
- Skölj i varmt vatten och torka omedelbart efter med en mjuk trasa.
- Rengör alltid kokkärlet noggrant, eftersom matrester kommer att bränna in i ytan och få mat att fastna nästa gång du använder kokkärlet.
- Om matrester sitter fast i kokkärlet kan de enkelt avlägsnas genom att täcka botten av kastrullen med vatten och låta det blötas bort medan du varsamt hettar upp den till låg temperatur (det finns ingen anledning att koka upp vattnet).
- Använd inte köksredskap av metall.
- Om du förvarar dina non-stick belagda kastruller och pannor genom att stapla dem, placera gärna en kökshanduk emellan kärlen för att undvika repor.

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

Læs alle sikkerhedsoplysninger grundigt, før du bruger dette produkt!

- Gem vejledningen, så du nemt kan slå op i den.
- Hold børn på afstand af komfuret, når du laver mad.
- Udvis altid forsigtighed ved håndtering af varmt kogegrej for at undgå personskade.
- Lad aldrig kogegrej stå uden opsyn, mens det er i brug, af sikkerhedshensyn, og undgå, at håndtagene rager ud over kanten på komfuret.
- Læg og håndtag kan muligvis blive varme under længere tilberedning.
- Udvis forsigtighed, når du fjerner låg eller løfter kogegrejet i håndtagene. Rør forsigtigt ved håndtagene for at tjekke, om de er blevet varme. Brug om nødvendigt grydelapper.

Bevar dit kogegrejs egenskaber

FØR IBRUGTAGNING

- Læs vejledningen grundigt.
- Efter, at du har udpakket dit kogegrej,
- Vask kogegrejet i varmt sæbevand med en blød svamp. Skyl grundigt, og tør efter med en blød klud.
- Før kogegrejet tages i brug for første gang, påføres en lille smule vegetabilsk olie på indersiden af panden eller gryden med en papirserviet. Det vil hærde overfladen let og forstærke non-stick belægningen. Overvej at gøre dette, hver gang kogegrejet skal stilles væk i længere tid.

Tilberedning med dit non-stick belagte kogegrej

- Start altid med en ren pande.
- Tag madvaren ud af køleskabet mindst 10 minutter før tilberedningen.
- Hvis du bruger olie til smag eller konsistens, bør du lade olien varme op i 1-2 minutter på lav til middel varme, før madvaren lægges på panden eller i gryden.
- Prøv dig lidt frem for at finde den bedste indstilling.
- Kogegrejet har en hurtig og ensartet varmeoverførsel, så madvarer og olie kan hurtigt forkulles. Tilbered altid med lav til middel varme. Brug kun kraftig varme, når kogegrejet er fyldt med væske til kogning (f.eks. pasta).
- Lad aldrig en gryde eller pande koge tør. Lad aldrig kogegrejet varme op for længe.
- Skær aldrig maden i panden, da det vil skade overfladen. Brug ikke mikser og piskeris i disse ting.
- Brug beskyttende materiale for at beskytte overfladen, når det varme kogegrej anbringes på spisebordet eller køkkenbordet.
- Selvom non-stick-belægningen er meget slidstærk, vil metalredskaber ridse overfladen. Ridser dækkes ikke af garantien. Vi anbefaler at bruge redskaber i bambus, silikone, nylon eller træ for at beskytte og forlænge kogegrejets levetid.
- Tab ikke panden på gulvet, spar panden for buler og non-stick belægningen for ridser. De kan få belægningen til at falde af.

Anbefalinger til energibesparelse

- Brug en brænder, som har ca. samme diameter i bunden som det kogegrej, du bruger.
- Når du tilbereder med gas, bør du justere flammen, så den ikke går op ad siderne på kogegrejet.
- Brug lav varme til opvarmning af madvarer, simren eller tilberedning af delikate saucer.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

- Lad kogegrejet køle af, før du gør det rent.
- Selvom din non-stick belagte pande tåler maskinopvask, anbefaler vi, at du ikke kommer kogegrejet i opvaskemaskinen. Den høje varme og aggressive opvaskemidler forringer belægningens egenskaber. Vi anbefaler også at vaske rustfrit stål op i hånden.
- Vask kogegrejet op efter hver brug med et opvaskemiddel, der er beregnet til håndopvask. Undgå at bruge skræppe rengøringsmidler, der er baseret på citrønsyre, eller som indeholder klorblegemiddel. Brug varmt sæbevand og en svamp eller et viskestykke. Undgå at bruge ståluld- eller skuresvampe, ovenrensemiddel eller andre skurende rengøringsmidler, citrusbaserede eller klorholdige midler.
- Skyl i varmt vand, og tør efter med en blød klud.
- Rengør altid kogegrejet grundigt, idet eventuelle madrester vil brænde sig fast og få madvarerne til at sætte sig fast, næste gang du bruger det.
- Hvis der sidder madrester fast på kogegrejet, kan de nemt fjernes ved at stille kogegrejet i blød med vand og varme det op ved lav temperatur (vandet behøver ikke at koge).
- Brug ikke et metalredskab
- Hvis du opbevarer dit non-stick belagte kogegrej ved at stable det, kan du f.eks. lægge et viskestykke imellem, så dele af de øverste ting ikke ridser overfladen på de nederste ting.

Tærkeit  suojaustoimenpiteit 

- Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ja kokonaan ennen tämän tuotteen k ytt  !
- Säilytä n m  ohjeet tulevia k ytt kertoja varten.
-  l  anna lasten tulla lieden lähelle ruoanlaiton aikana.
- Käsittele kuumia keittoastioita aina varoen henkil v hinkojen välttämiseksi.
- Turvallisuussyist  keittoastiaa ei saa koskaan jättää ilman valvontaa k yt n aikana ja varmista, että sen kahvat eivät ylitä lieden reunaa.
- K nn t ja kahvat voivat kuumentua pitkäaikaisen k yt n aikana.
- Noudata varovaisuutta k nsien poistamisen aikana tai nostaessa astiaa kahvoja käyttäen. Kosketa kahvoja kevyesti varmistaaksesi, etteivät ne ole kuumentuneet. Käytä tarvittaessa uunikinnasta tai tapalappua.

Säilytä keittoastioidesi ominaisuudet.

K YTT  OTTO

- Lue ohjeet huolellisesti.
- Keittoastiodien pakkauksesta poistamisen jälkeen.
- Pese tuote lämpimässä saippuavedess  pehmeällä sienellä.
- Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa kokonaan pehmeällä liinalla.
- Ennen uuden astian ensimmäistä kuumentamista pannun tai kattilan sisälle on levitettävä hiukan kasvi lj  paperipyhkeen avulla. Tämä pintak sitely parantaa luonnollisen non-stick pinnan ominaisuuksia. Tämä on suositeltavaa myös silloin, kun keittoastia asetetaan säilöön pitkäksi aikaa.

Tarttumattomalla pinnalla varustetun keittoastian käyttäminen

- Aloita aina puhtaasta pannusta.
- Ota ruoka jääkaapista vähintään 10 minuutin ajaksi ennen kypsentämistä.
- Jos k yt t öljyä makua tai koostumusta varten, anna öljyn lämmetä 1-2 minuutin ajan alhaisella tai keskisuurella tehotasolla ennen kuin lis  t ruoka-aineokset pannuun.
- Suorita joitakin kokeiluja parhaan asetuksen l ytt miseksi.
- Keittoastia siirtää lämmön nopeasti ja tasaisesti, jolloin ainekset ja öljy palavat hyvin nopeasti. Käytä aina alhaista tai keskisuurta tehotasoa. Käytä suurta tehotasoa ainoastaan silloin, kun kattila on täytetty nesteellä ruokien keittämistä varten (esim. pastan keitt miseksi).
- Älä koskaan anna keittoastian kiehua tyhjäksi. Älä anna keittoastian kuumentua liian pitkään.
- Älä koskaan leikkaa pannussa ruokaa, muutoin pinta voi vaurioitua. Älä käytä sekoittimia tai vatkaimia keittoastioissa.
- Suojaa pinta suojamateriaalilla, kun asetat kuumen keittoastian pöydälle tai työtasolle.
- Vaikka tarttumaton pinta on erittäin kestävä, metalliv lineet voivat naarmuttaa pintaa. Takuu ei kata naarmuja. Suosittelemme käyttämään bambu-, silikon-, n ilon- tai puuv lineit  keittoastian suojelemiseksi ja käyttöön pidentämiseksi.
- Älä pudota keittoastiaa lattialle. Suojaa keittoastia kolhuilta ja tarttumaton pinta naarmuilta, jotka voivat heikentää tarttumattoman pinnan ominaisuuksia.

Energians  st  n liittyviä suosituksia

- Käytä keittoastiaa polttimella, jonka koko vastaa likimäärin valitsemasi keittoastian halkaisijaa.
- Kun valmistat ruokaa kaasutoimisella keittotasolla, säädä liekki niin, ettei se yllä keittoastian reunoilta.
- Käytä alhaista tehotasoa ruokien lämmittämiseen, hauduttamiseen tai kastikkeiden valmistamiseen.

HOITO JA PUHDISTUS

- Anna keittoastian jäähtyä ennen puhdistusta.
- Vaikka tarttumattomalla pinnalla varustettu keittoastia voidaan pestä astianpesukoneessa, emme suosittele keittoastian pesemistä astianpesukoneessa. Korkea lämpö ja voimakkaat pesuaineet voivat heikentää pinnoitteen ominaisuuksia. Suosittelemme pesemään myös ruostumattoman teräksen käsin.
- Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen käsin käyttäen tiskiainetta. Älä käytä puhdistamiseen voimakkaita pesuaineita, jotka pohjautuvat sitruunahappoihin tai jotka sisältävät klooripitoista valkaisuainetta. Käytä lämmintä saippuavettä ja sientä tai tiskiliinaa. Älä käytä teräsvillaa tai hankaavia n ilonsieni , uunin puhdistusainetta tai muuta hankaavaa pesuainetta, sitruunapohjaisia tai klooripitoista valkaisuainetta sisältävää pesuainetta.
- Huuhtelee lämpimällä vedellä ja kuivaa välittömästi pehmeällä liinalla.
- Puhdista keittoastia aina huolellisesti, sillä seuraavalla käyttökerralla mahdolliset ruokajäämät palavat pintaan ja aiheuttavat aineksien tarttumisen pintaan.
- Jos keittoastiaan on jäänyt kiinni ruokaj  mi , ne voidaan poistaa helposti peittämällä pannun alaosa vedellä ja antamalla niiden liota irti lämmittämällä keittoastiaa alhaisella lämpötilalla (vettä ei tarvitse kiehua).
- Älä käytä metalliv lineit .
- Jos s ilyt t tarttumattomalla pinnalla varustettuja keittoastioita pinossa, aseta niiden v liin esimerkiksi astiapyh , jotta ylin astia ei naarmuttaisi sen alla olevan astian pintaa.

Importanti informazioni di sicurezza

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente e scrupolosamente tutte le informazioni di sicurezza!

- Conservare le presenti istruzioni per future referenze
- Non consentire ai bambini di avvicinarsi ai fornelli mentre si cucina.
- Per evitare lesioni, maneggiare sempre le pentole calde con cautela.
- Per motivi di sicurezza, mai lasciare le pentole incustodite durante l'utilizzo e accertarsi che i manici non sporgano dal bordo del fornello.
- Coperchi e manici possono surriscaldarsi nel corso di una cottura prolungata.
- Prestare attenzione nel togliere i coperchi o nel sollevare le pentole. Sforare leggermente i manici per assicurarsi che non siano caldi. Se necessario, utilizzare i guanti da cucina o le presine.

Come preservare le qualità delle vostre pentole

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

- Leggere attentamente le istruzioni
- Dopo aver tolto l'imballaggio,
- Lavare il prodotto in acqua calda, saponata con una spugna morbida. Sciacquare accuratamente ed asciugare completamente con un panno morbido.
- Prima di riscaldare la nuova pentola per la prima volta, applicare uno strato di olio vegetale all'interno della stessa con della carta da cucina. In questo modo le proprietà della superficie antiaderente verranno esaltate. Questa operazione può essere ripetuta ogni qualvolta si ripone la pentola per un lungo periodo.

Come cucinare con la pentola antiaderente

- Iniziare sempre con una padella pulita.
- Togliere il cibo dal frigorifero almeno 10 minuti prima di iniziare a cucinare.
- Se si utilizza dell'olio per insaporire o dare consistenza alla pietanza, farlo riscaldare per un minuto o due a temperatura media prima di versare il cibo nella padella.
- Per ottenere i migliori risultati è utile fare qualche esperimento.
- Queste pentole trasmettono il calore in modo rapido e omogeneo, di conseguenza il cibo e l'olio si scaldano molto velocemente. Cucinare sempre a una temperatura da bassa a media. Utilizzare il calore vivace soltanto quando la pentola è riempita con un liquido per bollire il cibo (ad esempio la pasta).
- Non riscaldare la padella vuota. Non riscaldare la padella troppo a lungo.
- Non utilizzare mixer o fruste e non tagliare mai il cibo direttamente all'interno della pentola in quanto la superficie verrebbe danneggiata.
- Proteggere la superficie del tavolo o del piano di lavoro prima di appoggiarvi le pentole o padelle incandescenti.
- Nonostante il rivestimento antiaderente sia molto resistente all'usura, gli utensili in metallo possono graffiare la superficie. I graffi non sono coperti dalla garanzia. Si consiglia di utilizzare utensili di bambù, silicone, nylon o legno per proteggere ed allungare la vita della vostra pentola.
- Non far cadere la pentola sul pavimento, evitare ammaccature e graffi che potrebbero comportare il distacco del rivestimento antiaderente

Consigli per il risparmio energetico

- Cucinare su un fornello di diametro circa uguale al diametro della base della pentola scelta.
- Per la cottura a gas, regolare la fiamma in modo che non si espanda lungo i lati della padella.
- Utilizzare una fiamma bassa per riscaldare i cibi o preparare salse delicate.

PULIZIA E CURA

- Lasciar raffreddare la padella prima di pulirla.
- Nonostante la pentola antiaderente possa essere lavata in lavastoviglie, non lo consigliamo. Il calore elevato e detersivi aggressivi potrebbero deteriorare la qualità del rivestimento. Si consiglia di lavare a mano anche l'acciaio inossidabile.
- Dopo ogni uso, pulire a mano con un detersivo per i piatti specifico per il lavaggio a mano. Accertarsi di non utilizzare prodotti aggressivi a base di acido citrico o contenenti candeggianti a base di cloro. Utilizzare acqua tiepida e saponata con una spugna o uno strofinaccio. Non utilizzare pagliette abrasive di metallo o nylon, detersivi speciali per il forno o qualsiasi detergente abrasivo a base di acido citrico o contenente candeggianti a base di cloro.
- Risciacquare in acqua calda e asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Lavare sempre accuratamente le pentole e le padelle per evitare che all'utilizzo successivo eventuali residui precedenti possano bruciarsi facendo attaccare il cibo.
- Eventuali residui di cibo attaccati sulla pentola si possono rimuovere facilmente coprendo il fondo con acqua e lasciare che si stacchino riscaldando delicatamente a una bassa temperatura (non serve far bollire l'acqua).
- Non utilizzare utensili di metallo.
- Se si ripongono pentole e tegami antiaderenti in pile, sistemare, per esempio, un canovaccio tra l'una e l'altra per evitare che la pentola più in alto graffi la superficie di quella più in basso.

Istruzioni di sicurezza importanti

Lea detenidamente la información sobre seguridad antes de utilizar este producto.

- Guarde estas instrucciones para futuras referencias
- Mantenga alejados del fogón a los niños mientras cocina.
- Utilice siempre precauciones al manejar ollas calientes para evitar posibles heridas.
- Por medidas de seguridad, nunca deje el fogón desatendido mientras lo está usando y asegúrese de que las asas no se salen más allá del borde del fogón.
- Las tapas y los mangos pueden calentarse durante las cociones prolongadas.
- Utilice precauciones al levantar la tapa o la olla con las asas. Toque antes ligeramente para asegurarse de que las asas no se han calentado. Use manoplas si es necesario.

Conserva las propiedades de sus utensilios de cocina

ANTES DEL PRIMER USO

- Lea las instrucciones detenidamente
- Después de desembalar su utensilio de cocina
- Lave el artículo con agua caliente y jabón usando una esponja suave. Enjuáguelo bien y séquelo con un paño suave.
- Antes de calentar su nuevo utensilio de cocina por primera vez, aplique un poco de aceite vegetal en el interior de la sartén o cacerola con papel de cocina. De esta forma se sazona ligeramente la superficie y se mejoran las propiedades del revestimiento natural de antiadherente. Puede hacerlo cada vez que vaya a guardar el utensilio de cocina durante un tiempo.

Cocinar con utensilios de cocina de revestimiento antiadherente

- Comience siempre con una olla limpia.
- Retire los alimentos de la nevera al menos 10 minutos antes de cocinarlos.
- Si usa aceite para dar sabor o textura, deje que se caliente durante uno o dos minutos a fuego lento antes de añadir alimentos a la olla.
- Experimente un poco para encontrar el mejor ajuste.
- El calor se distribuye de manera rápida y uniforme para que tanto el aceite como los alimentos se calienten enseguida. Cocine siempre a fuego lento. Cocine a fuego vivo solo cuando la olla esté llena de líquido para hervir alimentos (pasta, por ejemplo).
- Nunca ponga una olla al fuego sin líquido dentro. Nunca deje la olla al fuego demasiado tiempo.
- No corte nunca los alimentos cuando estén en la sartén, ya que puede dañar la superficie. No utilice batidoras ni licuadoras en estos objetos.
- Use material de protección para proteger la superficie al colocar la olla caliente en una mesa o encimera.
- Aunque el revestimiento antiadherente tiene una gran resistencia al desgaste, los utensilios de metal provocan arañazos en la superficie. Los arañazos no están cubiertos por la garantía. Se recomienda utilizar utensilios de bambú, silicona, nailon o madera para proteger y ampliar la vida útil de sus utensilios de cocina.
- No deje caer la sartén en el suelo y evite abolladuras y arañazos en el revestimiento de antiadherente, ya que pueden hacer que desaparezcan las propiedades antiadherentes.

Recomendaciones para ahorrar energía

- Cocine en una placa que sea de un diámetro de base aproximadamente similar al de la olla.
- Al cocinar con gas, ajuste la llama de manera que no inflame los laterales de la olla.
- Cocine a fuego lento para calentar alimentos, cocer o preparar salsas delicadas.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Deje que se enfríe la olla antes de limpiarla.
- Aunque la sartén con revestimiento antiadherente se puede lavar en el lavavajillas, se recomienda no hacerlo. El calor excesivo y los detergentes agresivos deterioran las propiedades del revestimiento. También se recomienda lavar a mano los utensilios de acero inoxidable.
- Limpie a mano después de cada uso con un detergente para vajilla especial para lavado a mano. Asegúrese de no utilizar productos de limpieza agresivos basados en ácidos cítricos o que contengan lejía. Utilice agua templada con jabón y esponjas o bayetas. No utilice estropajos de acero, bayetas de nailon, limpiadores para hornos ni ningún limpiador que sea abrasivo, esté basado en cítricos o contenga lejía.
- Enjuague con agua caliente y seque con un trapo suave.
- Limpie siempre la olla después de su uso. De no ser así, cualquier resto de comida puede quedarse pegado en la superficie.
- Si hay restos de comida pegados en la olla, se pueden eliminar fácilmente cubriendo el fondo de la olla con agua y dejándola a remojo y a fuego lento (no es necesario dejar que el agua comience a hervir).
- No utilice utensilios de metal.
- Si guarda las sartenes y cacerolas con revestimiento antiadherente apilándolos, coloque por ejemplo un paño de cocina entre ellos para evitar que el objeto de arriba arañe la superficie del de abajo.

Precauções importantes

Leia atentamente todas as informações sobre segurança antes de utilizar este produto!

- Guarde estas instruções para consultar futuramente.
- Não permita que alguma criança se aproxime do fogão quando estiver a cozinhar.
- Para evitar ferimentos, tenha sempre muito cuidado quando manusear tachos quentes.
- Por motivos de segurança, nunca deixe de vigiar um tacho que esteja a utilizar e certifique-se de que as pegas não ficam fora da área do fogão.
- As tampas e as pegas podem ficar quentes durante uma cozedura prolongada.
- Tenha cuidado quando retirar tampas ou pegar em tachos pelas pegas. Antes de o fazer, toque ligeiramente para se certificar de que as pegas não estão quentes. Utilize luvas de forno e bases de tacho sempre que for necessário.

Preserve as qualidades dos seus tachos

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Leia atentamente as instruções.
- Após desembalar o seu tacho:
- Lave o artigo com uma esponja macia, água morna e detergente. Enxágue bem e seque totalmente com um pano macio.
- Antes de aquecer o seu tacho novo pela primeira vez, aplique um pouco de óleo vegetal no interior do tacho com uma folha de papel absorvente. Isto tempera ligeiramente a superfície e melhora as propriedades do revestimento antiaderente totalmente natural. Também recomendamos esta ação sempre que guardar o tacho e não pretender utilizá-lo por um longo período de tempo.

Cozinhar com o seu novo tacho de revestimento antiaderente

- Comece sempre com o tacho limpo.
- Retire os alimentos do frigorífico pelo menos 10 minutos antes de os cozinhar.
- Se utilizar óleo para intensificar sabores ou texturas, deixe o óleo aquecer durante um minuto ou dois em lume brando ou médio antes de colocar os alimentos.
- Faça algumas experiências para encontrar a melhor regulação.
- Como o tacho transfere o calor com rapidez e uniformidade, os alimentos e o óleo podem queimar rapidamente. Cozinhe sempre com calor médio ou reduzido. Utilize calor forte apenas quando o tacho estiver cheio de líquido para cozer os alimentos (por exemplo, água para cozer massa).
- Nunca permita que o tacho seque ao lume. Nunca permita que o tacho aqueça durante demasiado tempo.
- Nunca corte alimentos dentro do tacho, porque pode danificar a superfície. Não utilize batedeiras nem varinhas mágicas nestes artigos.
- Utilize um material protetor para proteger as superfícies onde colocar um tacho quente, como mesas ou balcões.
- O revestimento antiaderente é muito resistente ao desgaste, mas os utensílios metálicos podem riscar a superfície. Os riscos não estão abrangidos pela garantia. Recomendamos que utilize utensílios de bambu, silicone, nylon ou madeira para proteger o seu tacho e prolongar a vida dele.
- Não permita que o tacho caia ao chão, evite que o tacho sofra mossas e evite riscos no revestimento antiaderente, porque tudo isso pode deteriorar a antiaderência.

Recomendações para poupar energia

- Cozinhe num queimador que tenha um diâmetro semelhante ao da base do tacho que utilizar.
- Quando cozinhar a gás, ajuste a chama de modo a não sair para os lados do tacho.
- Utilize pouco calor quando apenas precisar de aquecer alimentos, cozer em lume brando ou preparar molhos delicados.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Deixe o tacho arrefecer antes de o lavar.
- O tacho com revestimento antiaderente pode ser lavado na máquina de lavar loiça, mas recomendamos que não o faça. O calor elevado e os detergentes agressivos deterioram as qualidades do revestimento. Além disso, recomendamos a lavagem à mão para todo o aço inoxidável.
- Lave à mão após cada utilização, com detergente próprio para lavar loiça à mão. Certifique-se de que não utiliza produtos de limpeza agressivos à base de ácido cítrico ou que contenham lixívia. Utilize água morna com detergente e uma esponja ou um pano de loiça. Não utilize esfregões de palha de aço ou nylon, produtos de limpeza de fornos, nem produtos de limpeza abrasivos, baseados em ácido cítrico ou que contenham lixívia.
- Enxágue com água morna e seque imediatamente com um pano macio.
- Lave sempre os tachos minuciosamente, porque qualquer resíduo que fique neles aderirá ainda mais à superfície quando voltar a cozinhar.
- Se um tacho tiver resíduos difíceis de remover, pode deixar o tacho com água para os amolecer e depois aquecê-lo a baixa temperatura (não é preciso deixar ferver) para facilitar a remoção.
- Não utilize utensílios de metal.
- Se guardar os seus tachos antiaderentes uns sobre os outros, coloque um pano de cozinha ou algo semelhante entre eles, para evitar que os de cima danifiquem os de baixo.

Σημαντικές προφυλάξεις

- Διαβάστε όλες τις πληροφορίες ασφαλείας προσεκτικά και σχολαστικά προτού χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν!
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά
 - Μην επιτρέψετε σε παιδιά να βρίσκονται κοντά στην κουζίνα ενώ μαγειρεύετε.
 - Για την αποφυγή τραυματισμού να προσέχετε πάντα όταν χειρίζεστε ζεστά σκεύη.
 - Για λόγους ασφάλειας ποτέ μην αφήνετε ένα μαγειρικό σκεύος το οποίο χρησιμοποιείται χωρίς επίτηρηση και φροντίστε οι λαβές να μην εξέχουν από την άκρη της κουζίνας.
 - Τα καπάκια και οι λαβές μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια παρατεταμένου μαγειρέματος.
 - Προσέχετε όταν αφαιρείτε καπάκια ή όταν σηκώνετε με τις λαβές. Αγγίξτε τις ελαφρά για να βεβαιωθείτε ότι οι λαβές δεν έχουν ζεσταθεί. Χρησιμοποιήστε γάντια ή πιάστρες φούρνου αν είναι απαραίτητα.

Διατήρηση των ιδιοτήτων του μαγειρικού σας σκεύους

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες
- Μετά την αποσυσκευασία του μαγειρικού σας σκεύους,
- Πλύνετε το προϊόν σε ζεστό σαπουνό νερό με ένα μαλακό σφουγγάρι. Ξεβγάλετε σχολαστικά και στεγνώστε τελείως με ένα μαλακό πανί.
- Προτού θερμάνετε το καινούριο σας μαγειρικό σκεύος για πρώτη φορά, απλώστε λίγο φυτικό λάδι στο εσωτερικό μέρος του τηγανιού ή της κασαρόλας με ένα χαρτί κουζίνας. Αυτό θα επικαλύψει ελαφρά την επιφάνεια και θα ενισχύσει τις ιδιότητες της φυσικής αντικολητικής. Προτείνεται να το κάνετε αυτό κάθε φορά που αποθηκεύετε το μαγειρικό σκεύος για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Μαγείρεμα με το μαγειρικό σας σκεύος με αντικολητική επιστροφή

- Ξεκινάτε πάντα με καθαρό σκεύος.
- Βγάζετε το φαγητό από το ψυγείο τουλάχιστον 10 λεπτά πριν το μαγειρέμα.
- Αν χρησιμοποιείτε λάδι για τη γεύση ή την υφή, αφήστε το να ζεσταθεί για ένα ή δύο λεπτά σε χαμηλή προς μέτρια φωτιά προτού προσθέσετε το φαγητό στο σκεύος.
- Πειραματιστείτε λίγο για να βρείτε την καλύτερη ρύθμιση.
- Το μαγειρικό σας σκεύος έχει γρήγορη και ομοιόμορφη μεταφορά θερμότητας επομένως το φαγητό με το λάδι καίγεται πολύ γρήγορα. Να μαγειρεύετε πάντα χρησιμοποιώντας χαμηλή προς μέτρια φωτιά. Χρησιμοποιείτε δυνατή φωτιά όταν το σκεύος είναι γεμάτο με υγρό για βράσιμο του φαγητού (για παράδειγμα ζυμαρικά).
- Ποτέ μην αφήνετε ένα σκεύος να βράσει μέχρι να στεγνώσει εντελώς. Ποτέ μην αφήνετε το σκεύος σας να ζεσταθεί για πολύ.
- Ποτέ μην κόβετε φαγητό μέσα στο σκεύος καθώς θα προκληθεί φθορά στην επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε μίξερ και αναδευτήρες μέσα σε αυτά τα σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε προστατευτικό υλικό για να προστατέψετε την επιφάνεια όταν τοποθετείτε ένα ζεστό μαγειρικό σκεύος σε ένα τραπέζι ή σε ένα πάγκο κουζίνας.

- Αν και η αντικολητική επιστροφή έχει μεγάλη αντοχή στη φθορά, τα μεταλλικά εργαλεία θα προκαλέσουν γρατζουνιές στην επιφάνεια. Οι γρατζουνιές δεν καλύπτονται από την εγγύηση. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε εργαλεία από μπαμπού, σιλίκονη, πλαστικό ή ξύλο ώστε να προστατέψετε και να επιμηκύνετε τη διάρκεια ζωής του μαγειρικού σας σκεύους.
- Αποφεύγετε την πτώση του σκεύους στο δάπεδο, προστατέψτε το σκεύος από βαθουλώματα και την αντικολητική επιστροφή από γρατζουνιές, καθώς μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά την αντικολητική ιδιότητα.

Προτάσεις εξοικονόμησης ενέργειας

- Μαγειρεύετε σε εστία η οποία έχει σχεδόν την ίδια διάμετρο βάσης με αυτή του σκεύους που έχετε επιλέξει.
- Όταν μαγειρεύετε με αέριο, ρυθμίστε τη φλόγα έτσι ώστε να μη βγαίνει στις πλευρές του σκεύους.
- Χρησιμοποιείτε χαμηλή φωτιά για να ζεστανετε φαγητά, να σιγοβράσετε ή να παρασκευάσετε ευαίσθητες σάλτσες.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

- Αφίστε το σκεύος να κρυώσει προτού το καθαρίσετε.
- Αν και το σκεύος σας με αντικολητική επιστροφή είναι κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων, δεν συνιστάται να το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων. Η υψηλή θερμοκρασία και τα σκληρά καθαριστικά θα αλλοιώσουν τις ιδιότητες της επιστροφής. Επίσης, για το ανοξείδωτο ατσάλι συνιστάται πλύσιμο στο χέρι.
- Πλύνετε στο χέρι μετά από κάθε χρήση με ένα απορρυπαντικό ειδικά κατασκευασμένο για πλύσιμο στο χέρι. Φροντίστε να μη χρησιμοποιήσετε κάποιο σκληρό προϊόν καθαρισμού με βάση τα κηρίκα οξέα ή που περιέχει χλωρίνη. Χρησιμοποιήστε ζεστό σαπουνό νερό και ένα σφουγγάρι ή πανί κουζίνας. Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινο σφουγγάρι ή σφουγγαράκια τριψίματος από ατσάλωμαλλο, καθαριστικά φούρνου ή οποιοδήποτε καθαριστικό που είναι λειαντικό, έχει βάση το κίτρο ή περιέχει χλωρίνη.
- Ξεβγάλετε με ζεστό νερό και στεγνώστε αμέσως με ένα μαλακό πανί.
- Καθαρίζετε πάντα τα μαγειρικά σας σκεύη σχολαστικά καθώς, την επόμενη φορά που θα τα χρησιμοποιήσετε, οποιοδήποτε κατάλοιπο φαγητού θα κολλήσει στην επιφάνεια και θα κάνει το φαγητό να κολλήσει.
- Αν έχετε υπολείμματα φαγητού κολλημένα στο μαγειρικό σκεύος, μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα καλύπτοντας το κάτω μέρος του σκεύους με νερό και αφήνοντάς το να μουλιάσει ενώ το ζεσταίνεται ελαφρά σε χαμηλή θερμοκρασία (δεν χρειάζεται το νερό να βράσει).
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία.
- Αν αποθηκεύετε τις αντικολητικές σας κασαρόλες και τα τηγάνια στοίβαζοντάς τα, τοποθετήστε, για παράδειγμα, μια πετσέτα πιάτων ανάμεσά τους ώστε να αποτρέψετε μέρη του επάνω σκεύους να γρατζουνίσουν την επιφάνεια του κάτω σκεύους.

Önemli Tedbirler

Bu ürünü kullanmadan önce tüm güvenlik bilgilerini dikkatlice ve tamamen okuyun!

- Daha fazla referans için bu talimatları saklayın
- Pişirme sırasında çocukları ocağa yaklaştırmayın.
- Sıcak kapları tutarken yaralanmalardan kaçınmak için dikkatli olun.
- Güvenlik nedeniyle pişirme kapları kullanımdayken kontrol etmeyi unutmayın ve saplarını da ocağın kenarlarına doğru koymayın.
- Kapaklar ve saplar uzun süreli pişirme sırasında ısınabilirler.
- Kapağı açarken ya da saplarından tutarak taşırken dikkatli olun. Sapların ısınmadığından emin olmak için hafifçe dokununuz. Gerekirse fırın eldiveni ya da tutak kullanın.

Pişirme kaplarınızın kalitesini koruyun

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Talimatları dikkatlice okuyun
- Pişirme kabınızın ambalajını açtıktan sonra,
- Ürünü ilk ve sabunlu suda yumuşak bir süngerle yıkayın. İyice durulayın ve yumuşak bir bezle tamamen kurulayın.
- Yeni pişirme kabınızı ilk kez ısıtmadan önce, tencere veya tavanızın içine kağıt havlu yardımıyla biraz sıvıyağ sürün. Bu işlem, tamamen doğal yapışmaz kaplama ürünlerin özelliklerini geliştirerek daha dayanıklı olmalarını sağlar. Pişirme kabınızı uzun süreli olarak kaldıracağınız zamanlarda da bu işlemi yapabilirsiniz.

Yapışmaz kaplamalı pişirme kabınızla pişirmeye

- Her zaman temiz bir tavayla başlayın.
- Yiyecekleri pişirmeden en az 10 dakika önce dolaptan çıkartın.
- Tat atmak ya da kıvamı tutturmak için yağ kullanıyorsanız, tavaya yiyecekleri eklemeyen önce yağın kısık ıla orta ateşte, bir veya iki dakika ısınmasına izin verin.
- En iyi ayanı bulmak için biraz deneme yapın.
- Pişirme kaplarınız hızlı ve eşit ısı aktarımına sahiptir, böylece yiyecekler ve yağ hızlıca kavrulabilir. Her zaman kısık ıla orta ateşte pişirin. Yalnızca yiyeceklerinizi haşlamak için tencereniz sıvı doluyken yüksek ateşte pişirin (örneğin makarna gibi).
- Tavayı asla kuruyana dek kaynatmayın. Tavanızı çok uzun süre ısıtmayın.
- Yüzeye zarar vereceğinden, yiyecekleri tencerenin içinde asla kesmeyin. Bu kapların içinde mikser ve çırpıcı kullanmayın.
- Pişirme kaplarınızı masa veya tezgahın üstüne koyarken yüzeyi korumak adına koruyucu malzemeler kullanın.
- Yapışmaz kaplama yıpranmaya karşı oldukça dayanıklı olmasına rağmen, metal gereçler yüzeyin çizilmesine neden olur. Çizilmeler, garanti kapsamında değildir. Kabınızı korumak ve ömrünü uzatmak için bambu, silikon, naylon ve ahşap gereçler kullanmanızı öneririz.
- Pişirme kabını yere düşürmeyin. Kabı yamulmalara ve yapışmaz kaplamayı ise çizilmelere karşı koruyun. Bunlar yapışmazlık özelliğini kaybetmesine neden olabilir.

Enerji tasarrufuyla ilgili tavsiyeler

- Seçmiş olduğunuz tavayla yaklaşık olarak benzer taban çapları olan bir brülörde pişirin.
- Gaz ocağında pişirirken, alevi tavanın yan kısımlarına gelmeyecek şekilde ayarlayın.
- Yiyecekleri ısıtmak, kaynatmak ya da leziz soslar hazırlamak için düşük sıcaklıklar kullanın.

BAKIM VE TEMİZLİK

- Temizlemeden önce tavanızın soğumasını bekleyin.
- Yapışmaz kaplamalı pişirme kapları bulaşık makinesinde yıkanabilir; ancak, kabınızı makineyle yıkamanızı önermiyoruz. Yüksek ısı ve aşındırıcı deterjanlar, kaplama kalitesinin bozulmasına neden olabilir. Ayrıca paslanmaz çelik için de elde yıkamayı tavsiye ederiz.
- Her kullanımdan sonra, özellikle elde yıkama için üretilen bir bulaşık deterjanı ile elde yıkayın. Sitrik asit ve klorlu çamaşır suyu içeren aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmamaya özen gösterin. İlk, sabunlu su ile sünger ya da bulaşık bezi kullanın. Bulaşık teli veya naylon ovalama pedlerini ya da fırın temizleyici gibi aşındırıcı, limon bazlı veya klorlu çamaşır suyu içeren temizleyicileri kullanmayın.
- İlk su ile durulayınız ve hemen yumuşak bir bezle kurulayınız.
- Her zaman pişirme kaplarınızı iyice temizleyin, aksi takdirde bir sonraki kullanımda, kalan yiyecek artığı, yüzeyde pişecek ve yapışacaktır.
- Kapa yapışmış yiyecek kalıntıları varsa, onları düşük sıcaklıkta ısıtırken, tavanın tabanını kaplayacak kadar su koyarak, yumuşatıp çıkarabilirsiniz (suyun kaynamasına gerek yoktur).
- Metal bir gereç kullanmayın.
- Yapışmaz kaplamalı tencere ve tavalarınızı üst üste koyarak saklıyorsanız, üsttekilerin alttaki kapların yüzeyini çizmemeleri için aralarına, örneğin bir kurulum bezi koyun.

Düleşitá bezpečnostní opatření

Před použitím tohoto výrobku si důkladně přečtěte veškeré informace!

- Tyto pokyny si uchovejte pro budoucí použití
- Při vaření nedovolte dětem přístup do okolí sporáku.
- Při manipulaci s horkými hrnci buďte vždy opatrní, abyste zabránili zranění.
- Z bezpečnostních důvodů nikdy nenechávejte používané nádoby bez dozoru a ujistěte se, že držadla nepřesahují přes okraj sporáku.
- Poklice a držadla se mohou během delšího vaření zahřát na vysoké teploty.
- Při sundávání poklic nebo zdvihání nádobí za držadla buďte opatrní. Lehkým dotykem se ujistěte, že držadla nejsou horká. V případě potřeby použijte rukavice či čňapky.

Udržujte kvalitu vašeho nádobí

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Pečlivě si přečtěte pokyny
- Po rozbalení vašeho nádobí,
- Nádobí omyjte pomocí měkké houbičky a vlažné vody s mycím prostředkem. Pečlivě vše opláchněte a osušte měkkým hadříkem.
- Před prvním zahrátím vašeho nového nádobí naneste na vnitřní stranu pánve či hrnce trochu rostlinného oleje papírovým ubrouskem. Tím docílíte lehkého zahoření a zlepšení přirozených vlastností nepřilnavý povrchu. Tento postup můžete také zopakovat pokaždé, když nádobí na delší dobu uložíte.

Vaření s vaším nepřilnavým nádobím

- Vždy začínejte s čistou pánví.
- Potraviny z chladničky vyndejte alespoň 10 minut před začátkem přípravy.
- Pokud používáte olej k dosažení chutě nebo textury jídla, nechte jej minutu či dvě ohřát na nízké nebo střední nastavení výkonu, než do pánve přidáte potraviny.
- Pomocí lehkého experimentování zjistíte nejlepší nastavení.
- Jelikož má vaše nádobí rychlý a rovnoměrný rozvod tepla, mohou se potraviny a olej velmi rychle připálit. Vždy při vaření používejte nízké nebo střední nastavení výkonu. Vysoké nastavení výkonu používejte, pouze pokud je hrnec plný tekutin k uvaření vašich potravin (např. těstovin).
- Nikdy nenechávejte pánve vyvařit do sucha. Nikdy nenechávejte pánve zahřívát příliš dlouho.
- Nikdy nekrájejte potraviny v pánvi, jelikož by se tím poškodil její povrch. V těchto nádobách nepoužívejte mixéry či šlehače.
- Chraňte povrch stolu či kuchyňské linky, kam umístíte horké nádobí, pomocí ochranného materiálu.
- Ačkoliv je nepřilnavý povrch silně odolný vůči otěrům, kovové náčiní jej může poškrábat. Poškrábání není kryté zárukou. Doporučujeme používat bambusové, silikonové, nylonové či dřevěné náčiní, které ochrání a prodlouží životnost vašeho nádobí.
- Zabraňte pádu pánve na podlahu, chraňte pánve a nepřilnavý povrch před poškrábáním, které může způsobit ztrátu nepřilnavosti.

Doporučení ohledně úspory energie

- Vařte na hořáku, který je přibližně stejného rozměru jako průměr dna vámi zvolené pánve.
- Při vaření na plynu seřídte plamen tak, aby nezahříval boční strany pánve.
- Při ohřívání jídel, perlení nebo přípravě chutných omáček používejte nízký tepelný výkon.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Pánev nechte před čištěním vychladnout.
- Ačkoliv lze vaši nepřilnavou pánve mýt bezpečně v myčce nádobí, nedoporučujeme tento druh nádobí takto mýt. Vysoké teploty a silné mycí prostředky naruší kvalitu povrchu. U nerezové oceli také doporučujeme ruční mytí.
- Po každém použití umyjte nádobí v ruce pomocí mycího prostředku určeného pro ruční mytí. Ujistěte se, že nepoužíváte drsné čisticí prostředky založené na kyselině citronové nebo bělidlech na bázi chlóru. Použijte teplou vodu se saponátem a houbičku nebo hadřík. Nepoužívejte ocelové nebo nylonové drátěnky, přípravky na čištění trouby nebo jakékoli čisticí prostředky, které jsou abrazivní či založené na kyselině citronové nebo chlorových bělidlech.
- Opláchněte ve vlažné vodě a okamžitě usušte měkkou utěrkou.
- Nádobí vždy myjte důkladně, jelikož při příštím použití by se jakékoliv zbytky jídla zapекly do povrchu a způsobovaly by přichytávání připravovaných potravin.
- Pokud jsou k pánvi přichycené zbytky potravin, lze je snadno odstranit odmačením, kdy je necháte zakryté vodou nějakou dobu při lehkém zahřívání (není zapotřebí nechat vodu vařit).
- Nepoužívejte kovové náčiní.
- Pokud vaše nepřilnavé hrnce a pánve skladujete na sobě, vložte mezi ně např. utěrku, abyste zabránili spodní části horního kusu nádobí v poškrábání povrchu spodního kusu nádobí.

Dôležité bezpečnostné pravidlá

Pred prvým použitím tohto výrobku si pozorne a dôkladne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny.

- Pokyny ohľadne používania si odložte na budúce použitie.
- Pri varení nedovoľte deťom, aby sa zdržiavali v blízkosti sporáka (varného panela).
- Pri manipulácii s horúcimi varnými nádobami buďte opatrní, aby ste predišli zraneniu.
- Z bezpečnostných dôvodov nikdy nenechávajte varné nádoby počas používania bez dohľadu a dbajte na to, aby držadlá a rukoväte nepresahovali za okraj sporáka.
- Pri dlhom varení sa môžu pokrievky a držadlá nadmerne zahriať.
- Pri odstraňovaní pokrievok alebo dvíhaní za držadlá si dávajte pozor. Dotýkajte sa ich zľahka, aby ste sa uistili, že nie sú horúce. V prípade potreby použite kuchynské rukavice alebo chňapky.

Zachovajte vlastnosti riadu

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pozorne si prečítajte všetky pokyny.
- Po rozbalení kuchynského riadu
- nádobu umyte teplou vodou s prídavkom saponátu pomocou mäkkej špongie. Dôkladne ju opláchnite a úplne vysušte mäkkou handričkou.
- Pred prvým zohriatím nového kuchynského riadu naneste do hrnca alebo panvice papierovým obrúskom trochu rastlinného oleja. Tým sa ošetrí povrch a zlepšia sa vlastnosti prírodnej nepriľnavý úpravy. Môžete tak urobiť vždy predtým, než odložíte riad na dlhší čas.

Varenie s riadom s nelepivou povrchovou úpravou

- Vždy začnite s čistou panvicou.
- Potraviny vyberte z chladničky najmenej 10 minút pred varením.
- Ak kvôli chuti alebo konzistencii používate olej, nechajte ho pred vložením pokrmu do hrnca alebo panvice na minútu alebo dve zohriať pri nízkej až strednej teplote.
- Vyskúšajte viacero nastavení, aby ste našli to najlepšie.
- Vaša varná nádoba prenáša teplo rýchlo a rovnomerne, takže sa môžu potraviny a olej veľmi rýchlo pripáliť. Vždy varte pri nízkej až strednej teplote. Vysokú teplotu používajte len vtedy, keď je hrniec naplnený tekutinou na varenie (napríklad cestovín).
- Obsah hrnca nikdy nenechajte vyvrieť. Hrnec nikdy nenechávajte zohrievať príliš dlho.
- Pokrmu nikdy nekrájajte priamo v panvici, poškodil by sa jej povrch. V týchto varných nádobách nepoužívajte ani ponorné mixéry a sľahače.
- Ak chcete položiť horúcu varnú nádobu na stôl alebo pracovnú dosku, použite vhodnú ochrannú podložku.
- Hoci je nelepivá povrchová úprava veľmi odolná voči opotrebeniu, kovové kuchynské pomôcky spôsobia poškriabanie povrchu. Na škrabance sa nevztahuje záruka. Odporúčame vám používať bambusové, silikónové, nylónové alebo drevené kuchynské pomôcky, aby ste chránili váš riad a predĺžili jeho životnosť.
- Dbajte na to, aby vám varná nádoba nespadla na zem, chráňte ju proti poškriabaniu a poškodeniu, ktoré by mohlo mať za následok znehodnotenie nelepivého povrchu.

Odporúčania na úsporu energie

- Varte na horáku, ktorý má veľkosť podobnú priemeru dna príslušnej varnej nádoby.
- Pri varení na plyne nastavte plameň tak, aby neopaľoval bočné steny panvice (hrnca).
- Pri zohrievaní jedla, pomalom varení alebo príprave jemných omáčok používajte nízku teplotu.

OŠETROVANIE A ČISTENIE

- Pred čistením nechajte panvicu vychladnúť.
- Hoci je panvica s nelepivou povrchovou úpravou vhodná do umývačiek riadu, neodporúčame ju čistiť v umývačke. Vysoká teplota a agresívne umývacie prostriedky znížia kvalitu povrchovej úpravy. Takisto antikorový riad odporúčame umývať ručne.
- Po každom použití ju ručne umyte saponátom určeným na ručné umývanie riadu. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky na báze kyseliny citrónovej alebo s obsahom chlórového bielidla. Používajte teplú saponátovú vodu a špongiu alebo handričku na riad. Nepoužívajte ocelové drôtenky ani drsné nylonové prostriedky, čistiace prípravky na rúry alebo akýkoľvek čistiaci prostriedok, ktorý je abrazívny, na báze citrusov alebo ktorý obsahuje chlórové bielidlo.
- Opláchnite ju teplou vodou a hneď vysušte mäkkou handričkou.
- Varné nádoby vždy dôkladne vyčistite, pretože pri ďalšom použití zvyšky pokrmu prihoria k povrchu varnej nádoby.
- Ak k varnej nádobe prioreli zvyšky jedla, dajú sa ľahko odstrániť tak, že dno panvice zalejete vodou a vodu budete mierne zohrievať pri nízkej teplote, aby pripálené zvyšky nasiakli vodou (vodu netreba nechať zovrieť).
- Nepoužívajte kovové kuchynské pomôcky.
- Ak vaše hrnce a panvice s nelepivou povrchovou úpravou ukladáte na seba, vložte medzi ne napr. kuchynskú utierku, aby horný riad nepoškriabal povrch dolného riadu.

Wažne informácie dotyczące bezpieczeñstwa

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy dokładnie zapoznać się z wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeñstwa!

- Zachować instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości.
- Dzieci nie mogą znajdować się w pobliżu kuchenki podczas gotowania.
- Aby uniknąć obrażeń ciała, zawsze należy zachowywać ostrożność podczas wykonywania czynności związanych z gorącymi naczyniami.
- Ze względów bezpieczeñstwa nigdy nie należy pozostawiać gotujących się potraw bez nadzoru i nie należy dopuszczać, aby uchwyty wychodziły poza obrys kuchenki.
- Pokrywki i uchwyty mogą nagrzewać się podczas długotrwałego gotowania
- Należy zachować ostrożność podczas zdejmowania pokrywek lub podnoszenia naczyń za pomocą uchwytów. Należy dotknąć ostrożnie, aby upewnić się, że uchwyty nie są zbyt gorące. W razie potrzeby należy użyć rękawic ochronnych lub dodatkowych uchwytów do naczyń.

Zachowanie właściwości naczynia

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Należy uważnie zapoznać się z instrukcją
- Po odpakowaniu naczynia
- Należy umyć naczynia w ciepłej wodzie z płynem za pomocą miękkiej gąbki. Następnie należy dobrze je wypłukać i wytrzeć do sucha miękką szmatką.
- Przed pierwszym rozgrzaniem naczynia należy posmarować jego wnętrze niewielką ilością oleju roślinnego (używając papierowego ręcznika). Pozwala to zakonserwować powierzchnię naczynia i poprawić właściwości naturalnej powłoki nieprzywierająca. Zaleca się również wykonanie tej czynności po użyciu naczynia, jeśli nie będzie ono używane przez dłuższy czas.

Gotowanie w naczyniu z powłoką zapobiegającą przywieraniu

- Zawsze należy rozpoczynać gotowanie z czystym naczyniem.
- Produktu należy wyjąć z chłodziarki przynajmniej 10 minut przed gotowaniem.
- W przypadku używania oleju w celu poprawienia smaku lub konsystencji, przed włożeniem produktów do naczynia należy rozgrzać olej przez jedną lub dwie minuty na małym lub średnim ogniu.
- Zaleca się wypróbowanie różnych ustawień, aby wybrać najlepsze z nich
- Naczynia charakteryzują się szybkim i równomiernym rozprzestrzenianiem się ciepła, w związku z tym żywność i olej szybko się przypalają. Zawsze należy gotować na małym lub średnim ogniu. Dużą moc grzania należy stosować jedynie w przypadku naczyń wypełnionych płynem do gotowania produktów spożywczych (np. makaronu).
- Nigdy nie dopuszczać do wygotowania się zawartości patelni. Nie rozgrzewać zbyt długo patelni.
- Nie wolno kroić żywności znajdującej się w naczyniu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie jego powłoki. Niezalecane jest także używanie końcówek do miksowania i ubijania.

- Należy stosować materiał ochronny, aby zabezpieczyć powierzchnię w przypadku pozostawienia gorącego naczynia na stole lub blacie.
- Mimo że powłoka zapobiegająca przywieraniu jest bardzo trwała, metalowe przybory kuchenne mogą spowodować jej zarysowanie. Tego typu uszkodzenia nie są objęte gwarancją. W celu zapewnienia ochrony i wydłużenia żywotności naczynia zaleca się używanie przyborów kuchennych wykonanych z bambusa, sylikonu, nylonu lub drewna.
- Nie upuszczać naczynia na podłogę i chronić je przed wgnieceniem lub zarysowaniem powłoki nieprzywierająca, ponieważ może to spowodować pogorszenie jej właściwości zapobiegających przywieraniu potraw.

Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

- Średnica palnika powinna być zbliżona do średnicy podstawy wybranego naczynia.
- W przypadku gotowania na płycie gazowej należy wyregulować płomień, aby nie obejmował bocznych ścianek naczynia.
- Do podgrzewania żywności, powolnego gotowania lub przygotowania delikatnych sosów należy używać małego płomienia/małej mocy grzania.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem należy odczekać, aż naczynie ostygnie.
- Mimo że naczynie z powłoką zapobiegającą przywieraniu można myć w zmywarce, zaleca się mycie ręczne. Działanie wysokiej temperatury i agresywnych detergentów może spowodować pogorszenie właściwości powłoki. Zaleca się również mycie ręczne przedmiotów wykonanych ze stali nierdzewnej.
- Po każdym użyciu należy umyć naczynie ręcznie, używając detergentu przeznaczonego do ręcznego mycia naczyń. Nie należy stosować agresywnych środków czyszczących na bazie kwasów cytrynowych lub zawierających wybielacze na bazie chloru. Należy używać ciepłej wody z detergentem oraz gąbki lub ściereczki do zmywania naczyń. Nie należy używać stałowych lub nylonowych skrobaków, środków do czyszczenia piekarników ani ściernych środków czyszczących, a także środków czyszczących na bazie kwasu cytrynowego lub wybielacza chlorowego.
- Wypłukać od razu w ciepłej wodzie i wytrzeć do sucha szmatką.
- Zawsze należy dokładnie wyczyścić naczynie, ponieważ przy następnym użyciu pozostałości przywrą do naczynia, powodując przypalanie żywności.
- Jeśli w naczyniu znajdują się przypalone pozostałości, można w łatwy sposób usunąć je, zalewając naczynie niewielką ilością wody, pozostawiając naczynie do namoczenia oraz lekko podgrzewając naczynie w niskiej temperaturze (woda nie musi się gotować).
- Nie używać metalowych przyborów.
- W przypadku przechowywania naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu ułożonych jedno na drugim należy umieścić między nimi np. ściereczkę kuchenną, aby zapobiec zarysowaniu powierzchni jednego naczynia przez dno drugiego naczynia.

Fontos biztonsági tudnivalók

- A termék használata előtt alaposan és gondosan olvassa végig a biztonsággal kapcsolatos információkat!
- Kérjük, hogy a használati utasítást őrizze meg a későbbi tájékozódáshoz.
 - A főzés során ne engedje a tűzhely közelébe a gyerekeket!
 - A sérülések elkerülése érdekében mindig óvatosan fogja meg az edényeket!
 - Biztonsági okokból a főzés során soha ne hagyja felügyelet nélkül a főzőedényt, és ügyeljen rá, hogy a fogantyú ne nyúljon a tűzhely szélén túlra!
 - A hosszú ideig tartó főzés során az edény fedője és fogantyúi nagyon felforrósodhatnak.
 - A fogantyú segítségével történő megemelés, vagy a fedél levétele során óvatosan járjon el! Finoman érintse meg a fogantyút, és győződjön meg róla, hogy nem forrósodott-e fel! Ha szükséges, viseljen sütő kesztyűt vagy edényfogót!

Őrizze meg az edény minőségét

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Olvassa el figyelmesen az utasításokat!
- Az edény kicsomagolása után,
- Egy puha szivaccsal meleg szappanos vízben mossa át a terméket! Öblítse le alaposan, és puha törlőruhával törölje szárazra!
- Az új edény első felmelegítése előtt egy kevés étolajba mártott papírtörlővel törölje át a serpenyő vagy lábas belsejét. Ez finoman előkészíti a felületet, és javítja a tapadásmentes bevonat tulajdonságait. Ezt a lépést minden olyan alkalommal is érdemes elvégezni, ha az edényt hosszabb időre eltárolja.

Főzés a tapadás gátló bevonatú edénnyel

- A főzéshez mindig tiszta serpenyőt használjon!
- Az ételt legalább 10 perccel a főzés előtt vegye ki a hűtőszekrényből!
- Ha a főzés során olajat használ az ízesítéshez, egy-két perccel meglegítse az olajat közepes hőmérsékletűre, mielőtt a serpenyőbe helyezné az ételt!
- A legjobb beállítás megtalálásához kísérletezzon egy kicsit.
- A főzőedény gyors és egyenletes hőátadási képessége révén az étel is, és az olaj is gyorsan eléri a megfelelő hőmérsékletet. Mindig alacsony és közepes hőfokon főzzön! A magas hőfokot csak akkor használja, ha az edényben az étel (például tészta) kifőzésére szolgáló folyadék található!
- Soha ne hagyja, hogy a serpenyő tartalma elforrjon! Soha ne hagyja túlságosan hosszú ideig felmelegedni a serpenyőt!
- Ne vágja az ételt az edényben, mivel ezzel megsértheti a felületét. Ne használjon keverőt vagy habverőt az ilyen edényekben.
- Az asztal vagy a konyhapult felületének megóvása érdekében a forró főzőedényeket megfelelő védőfelületre helyezze!
- Annak ellenére, hogy a tapadásmentes bevonat nagy kopásállósággal rendelkezik, a fém eszközök megkarcolják a bevonatot. A karcolásokra nem terjed ki a jótállás. Bambusz, szilikon, műanyag vagy fa alapú konyhai eszközöket használjon az edény megóvása és élettartamának meghosszabbítása érdekében.
- Kerülje az edény leejtését, valamint óvja meg az olyan behatásoktól, például a behorpadástól vagy a tapadásmentes bevonat megkarcolásától, melyek a tapadásmentes bevonat sérülését/leválását okozhatják.

Energiatakarékossági javaslatok

- A kiválasztott serpenyővel megközelítőleg megegyező alap átmérőjű főzőlapot használjon a főzéshez!
- Gáztűzhelyen történő főzés során a lángot úgy állítsa be, hogy az ne érintse a serpenyő oldalfalát!
- Az ételek felmelegítését, párolását, vagy a különböző szósok elkészítését alacsony hőmérsékleten végezze!

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

- A tisztítás előtt hagyja, hogy megfelelően lehűljön a serpenyő!
- Noha a tapadásmentes bevonatú edény mosogatógépben tisztítható, nem javasoljuk a mosogatógépben való tisztítást. A magas hőmérséklet és a durva mosogatószerek rontják a bevonat minőségét. A rozsdamentes acélból készült edények esetén is a kézi mosogatást javasoljuk.
- Az edényt minden egyes használat után mosogassa el kézi mosogatóshoz való mosogatószerezrel. Ügyeljen arra, hogy ne használjon citromsavas vagy olyan tisztítószereket, melyek klórtartalmú fehérítőt tartalmaznak. Meleg, mosogatószerez vizet és szivacsot vagy konyharuhát használjon. Ne használjon acélgyaprotot vagy műanyag súrolólapot, tűzhelytisztítót vagy bármely egyéb súroló hatású tisztítószert, valamint citromsavat, továbbá klórtartalmú fehérítőt tartalmazó szert.
- Meleg vízzel öblítse le, majd közvetlenül ezután egy puha fog tapadni az edényhez!
- Mindig alaposan tisztítsa meg az edényt, ellenkező esetben a felületen lévő ételmaradványok következtében az étel hozzá fog tapadni az edényhez!
- Ha ételmaradék ragadt a főzőedény felületéhez, akkor az a serpenyő aljának egy kevés vízzel történő beáztatása, és alacsony hőmérsékleten történő felmelegítése segítségével egyszerűen eltávolítható (nem szükséges, hogy a víz felforrjon).
- Ne használjon fémből készült konyhai eszközöket.
- Amennyiben a tapadásmentes edényeket és serpenyőket egymásba halmozva tárolja, tegyen például egy konyharuhát közéjük, így megakadályozhatja, hogy a felső edény megkarcolja az alsó edény felületét.

Másuri importante de siguranță

- Citiți integral și cu atenție toate informațiile privind siguranța înainte să utilizați acest produs!
- Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultări ulterioare
 - Nu lăsați copiii în apropierea mașinii de gătit în timp ce gătiți.
 - Pentru a evita rănirea, manevrați întotdeauna cu grijă vasele fierbinți.
 - Din motive de siguranță, nu lăsați niciodată vasul de gătit nesupravegheat în timpul utilizării și asigurati-vă că mânerele nu depășesc marginile mașinii de gătit.
 - Capacele și mânerele se pot încălzi în timpul preparărilor de lungă durată.
 - Fiți precauți când luați capace sau ridicați de mâner. Atingeți ușor pentru a vă asigura că mânerele nu s-au încălzit. Dacă este necesar, utilizați mănuși de bucătărie sau suporturi pentru vase fierbinți.

Păstrați calitățile vaselor dumneavoastră ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Citiți instrucțiunile cu atenție
- După despachetarea vasului,
- Spălați articolul cu apă caldă și detergent folosind un burete moale. Clătiți temeinic și uscați bine cu o cârpă uscată și moale.
- Înainte de a încălzi noul vas pentru prima dată, aplicați cu un servetel de hârtie puțin ulei vegetal pe interiorul cratiței sau oalei. Astfel se va unge ușor suprafața și se vor îmbunătăți proprietățile stratului de anti-aderent naturală. Puteți avea în vedere să faceți acest lucru de fiecare dată când depozitați vasul pentru o perioadă mai lungă de timp.

Gătitul cu vasul cu stratul anti-aderent

- Întotdeauna puneți pe foc întâi vasul gol.
- Scoateți alimentele din frigider cu cel puțin 10 minute înainte de a le găti.
- Dacă utilizați ulei pentru a da gust și consistență mâncării, lăsați uleiul să se încălzească timp de un minut sau două la foc mic sau mediu înainte de a adăuga alimentele în vas.
- Experimentați puțin pentru a găsi setarea ideală.
- Vasul dvs. de gătit oferă un transfer rapid și uniform al căldurii, astfel încât alimentele și uleiul se vor încălzi foarte repede. Gătiți întotdeauna la foc mic sau mediu. Utilizați un foc puternic numai când oale este plină cu un lichid, pentru a fierbe mâncarea (de exemplu, în cazul pastelor).
- Nu lăsați niciodată vasul să fiarbă până la evaporarea completă a lichidului. Nu lăsați niciodată vasul să se incingă prea tare.
- Nu tăiați niciodată alimentele când acestea sunt în tigaie deoarece se va deteriora suprafața vasului. Nu utilizați mixere și teluri în aceste vase.
- Utilizați un material de protecție pentru a proteja suprafața când așezați vasul de gătit fierbinte pe o masă sau un blat de bucătărie.
- Chiar dacă stratul anti-aderent are o rezistență sporită la uzură, ustensilele metalice pot zgâria suprafața. Zgărieturile nu sunt acoperite de garanție. Vă recomandăm să utilizați ustensile din bambus, silicon, nailon sau lemn pentru a proteja și extinde durata de utilizare a vasului.
- Nu scăpați tigaia pe podea, feriți tigaia de indoituri și stratul anti-aderent de zgărieturi. Aceste probleme pot reduce proprietățile anti-aderente.

Recomandări pentru economisirea energiei

- Gătiți pe o suprafață caldă cu un diametru similar cu cel al vasului de gătit ales.
- Când gătiți cu gaz, reglați flacăra astfel încât să nu depășească marginile vasului.
- Utilizați o căldură moderată pentru a încălzi alimente, înăbuși sau prepara sosuri delicate.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

- Lăsați vasul de gătit să se răcească înainte de a-l curăța.
- Deși tigaia cu strat anti-aderent poate fi spălată automat, nu vă recomandăm să curățați vasul în mașina de spălat vase. Căldura mare și detergentii abrazivi vor deteriora calitățile stratului anti-aderent. Pentru inox vă recomandăm, de asemenea, spălarea manuală.
- Curățați manual după fiecare utilizare cu un detergent de vase special conceput pentru spălare manuală. Nu uitați să evitați utilizarea unui produs de curățare puternic, bazat pe acizi citrici sau clor. Folosiți apă caldă și săpun cu un burete sau lavetă. Nu utilizați perie de sârmă sau bureți din nailon aspri, soluții pentru curățarea cuptoarelor sau orice altă soluție abrazivă, bazată pe acid citric sau clor.
- Clătiți cu apă caldă și uscați imediat cu o cârpă moale.
- Curățați întotdeauna temeinic vasul de găti deoarece, la următoarea folosire, eventualele reziduuri de alimente rămase se vor arde pe suprafața vasului și vor face ca alimentele să se lipească.
- Dacă rămân reziduuri de alimente lipite de vasul de gătit, acestea pot fi îndepărtate ușor prin acoperirea fundului vasului cu apă și lăsarea acestuia la înmuiat încălzindu-l la o temperatură moderată (nu este nevoie să fierbeți apa).
- Nu utilizați ustensile metalice.
- Dacă depozitați cratițele și oalele cu strat anti-aderent prin stivuirea lor, puneți, de exemplu, un prosop între ele pentru a evita ca baza vasului de sus să zgârie suprafața vasului aflat dedesubt.

Важни предпазни мерки

Внимателно прочетете информацията за безопасност, преди да използвате този продукт!

- Съхранявайте ръководството за бъдещи справки
- Не допускайте деца близо до печката по време на готвене.
- За да избегнете наранявания, отнасяйте се с внимание при работа с горещи тенджери.
- От съображения за безопасност, никога не оставяйте съдовете за готвене без надзор по време на ползване и проверете дали дръжките не стигат до ръба на печката.
- Капаците и дръжките могат да се нагорещат при продължително готвене.
- Отнасяйте се с внимание при премахване на капаците или повдигане на дръжките. Леко докоснете, за да се уверите, че дръжките не са се нагорещили. Ако се налага, използвайте кухненски ръкавици или подложки.

Пазете качеството на вашия готварски съд

Преди първата употреба

- Внимателно прочетете инструкциите
- След разопаковане на готварския съд
- Измийте съда в топла сапунена вода с мека гъба. Изплакнете ги добре и подсушете с мека кърпа.
- Преди да пристъпите към първото нагряване на вашия съд за готвене, нанесете малко количество растително масло по вътрешната част на тигана или тенджерата, с помощта на хартиена кърпа. Това леко ще смекчи повърхността и ще подобри свойствата на незалепащото покритие. Можете да правите това всеки път, когато прибирате готварския съд за продължителен период от време.

Работа с вашия готварски съд с незалепащо покритие

- Тиганът винаги трябва да е чист.
- Извадете храната от хладилника поне 10 минути преди готвене.
- Ако използвате масло за вкус или консистенция, оставете маслото да се затопли минута-две на ниска или средна температура, преди да сложите храна в тигана.
- Експериментирайте, за да откриете най-подходящите настройки.
- Вашият готварски съд разпределя топлината бързо и равномерно, така че храната и маслото се нагряват много бързо. Гответе на ниска до средна температура. Използвайте висока температура, когато тенджерата е пълна с течност за варене (напр. на паста).
- Не допускайте извиране до дъно. Не оставяйте тиганът да загарява прекалено дълго.
- Не режете храна, докато тя е в тигана, тъй като това ще доведе до повреда на повърхността. Не използвайте миксери и бъркалки в тези съдове.
- Използвайте защитен материал за предпазване на повърхността, когато поставяте горещ готварски съд върху масата или плота.
- Макар че незалепащото покритие е особено устойчиво на износване, металните прибори ще причинят надраскване на повърхността. Драскотините не са включени в гаранцията. Препоръчваме ви да използвате бамбукови, силиконови, найлонови или дървени прибори, с цел защита и удължаване на живота на вашия съд за готвене.
- Не изтървяйте тигана на земята; пазете го от пробиви, а незалепащо покритие - от дракотини, тъй като те могат да повлияят на незалепащото свойство на продукта.

Препоръки за икономия на електроенергия

- Гответе върху котлон, който има приблизително подобен диаметър на основата с избора на Вас тиган.
- При готвене на газ, регулирайте пламъка така, че да не изгори страните на тигана.
- Използвайте ниска температура за затопляне на храна, готвене на тих огън или приготвяне на леки сосове.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

- Оставете тигана да изстине, преди почистване.
- Въпреки че вашият тиган с незалепащо покритие е пригоден за съдомиялна машина, не ви препоръчваме да се възползвате от това. Високата температура и силните препарати влияят отрицателно върху свойствата на покритието. Освен това, за нерждаема стомана, ви препоръчваме миене на ръка.
- След всяка употреба почиствайте с препарат за чинии, специално предназначен за миене на ръка. Не използвайте силни почистващи продукти, приготвени на основата на лимонени киселини или съдържащи хлорна белина. Използвайте топла, сапунена вода и гъба или парцал. Не използвайте почистващи подложки от стоманена вълна или найлон заедно с почистващ препарат за фурна, който е абразивен, цитрусов или съдържа хлорна белина.
- Изплакнете в топла вода и подсушете веднага с мек плат.
- Винаги почиствайте готварските съдове цялостно, тъй като при следващата употреба остатъците от храна ще залепнат на повърхността.
- Ако на готварския съд има залепнали остатъци от храна, те могат лесно да се премахнат, като покриете дъното на тигана с вода и оставите да се накисне, затопляйки го на ниска температура (няма нужда да оставяте водата да заври).
- Не използвайте метални прибори.
- В случай че прибирате вашите тенджери и тигани с незалепащо покритие, нареждайки ги едни върху други, между тях поставяйте кърпа, за да избегнете части от горен елемент да надраскат повърхността на долния елемент.

Olulised nõuanded

Enne selle toote kasutamist lugege kogu ohutusinfo

tähelepanelikult läbi!

- Hoidke see juhend alles
- Hoidke lapsed toiduvalmistamise ajal pliidist eemal.
- Põletuste vältimiseks olge nõude käsitlemisel alati ettevaatlik.
- Ohutuse tagamiseks ärge toiduvalmistamise ajal nõusid järelevalveta jätke ja keerake pikemad sangad alati pliidi keskosa poole.
- Nõu kaas ja käepidemed võivad pikema toiduvalmistamise käigus kuumaks minna.
- Olge kaane kergitamisel või nõude tõstmisel ettevaatlik. Enne tõstmist katsuge sängu õrnalt, ega need pole kuumad. Vajadusel kasutage pajalappe või -kindaid.

Säilitage oma nõude kvaliteet

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

- Lugege hoolikalt juhiseid
- Pärast nõude lahtipakkimist
- Peske nõud sooja seebivee ja pehme käsnaiga puhtaks. Loputage hoolikalt ja kuivatage pehme lapiga.
- Enne esmakordset kuumutamist hõõruge potti või panni seestpoolt köögipaberi ja väikese koguse taimetõega. See kaitsneb nõu pinda ja parandab naturaalse mittenakkuva pinna vastupidavust. Seda võiks teha iga kord, kui nõu pikemaks ajaks hoiule panete.

Mittenakkuva pinnaga nõude kasutamine

- Kasutage alati puhtaid nõusid.
- Võtke toit külmikust välja vähemalt 10 minutit enne toiduvalmistamise alustamist.
- Kui kasutate toiduvalmistamiseks õli, laske sellel minut kuni kaks kuumeneda keskmise kuumuseni, enne kui toidu pannile panete.
- Leidke sobivaim seade katsetamise teel.
- Kuna teie kööginõu juhib soojust kiirelt ja ühtlaselt, võib toit üsna ruttu kõrbema minna. Kasutage alati madalat kuni keskmist kuumust. Kõrget kuumust võib kasutada ainult siis, kui valmistate toitu keetes (näiteks keedate pastat).
- Ärge kunagi laske nõud tühjaks keeda. Ärge kuumutage nõud liiga kaua.
- Ärge kunagi nõus olevaid toiduained lõigake, sest see võib pinda kahjustada. Ärge kasutage nendes nõudes mikserit või vahustit.
- Kuumade nõude lauale või tööpinnale asetamisel kasutage kaitsvaid aluseid.
- Ehkki mittenakkuv pind on küllaltki kulumiskindel, võivad teravad metallesemad pinda kriimustada. Garanti ei hõlma tekkinud kriimustusi. Nõude pika eluea tagamiseks on soovitatav kasutada bambusest, silikoonist, nailonist või puust segamistvahendeid.
- Ärge pillake nõud põrandale, kaitske mittenakkuv pinda kriimustuste ja nõud mõlkide eest, sest vigastused võivad põhjustada mittenakkuva kihi eraldumist nõu pinnalt.

Soovitud energia kokkuhoiuks

- Kasutage sellist keeduala või põletit, mille mõõtmed vastavad kasutatava nõu läbimõõdule.
- Gaasipliiti kasutades reguleerige leeki nii, et see ei ulatuks üle nõu servade.
- Toidu soojendamiseks, hautamiseks või kastmete valmistamiseks kasutage madalat kuumust.

PUHASTUS JA HOOLDUS

- Enne pesemist laske nõudel maha jahtuda.
- Ehkki teie mittenakkuva pinnaga nõu on nõudepesumasinakindel, ei soovita me seda nõudepesumasinas pesta. Kõrge kuumus ja tugevatoimelised pesuvahendid kahjustavad aja jooksul pinna kvaliteeti. Ka roostevabast terasest nõusid on soovitatav pesta käsitsi.
- Peske nõusid pärast iga kasutuskorda käsitsi, kasutades spetsiaalset käsitsipesuks mõeldud nõudepesuvahendit. Ärge kasutage kangetoimelisi happeid või kloori sisaldavaid pesuaineid. Kasutage sooja nõudepesuvahendiga segatud vett ja käsna või lappi. Ärge kasutage terasvillast või nailonist küürimisvammes, ahjupuhasteid ega abrasiivseid, hapet või kloori sisaldavaid pesuaineid.
- Loputage sooja veega ja kuivatage kohe pehme rätikuga.
- Peske nõud alati korralikult puhtaks, sest vastasel korral võivad toidujäägid järgmisel kasutuskorral põhjustada valmistatava toidu kinnijäämist.
- Kui toit on nõu põhja kinni jäänud, saab selle hõlpsasti lahti, kui kallate nõu põhja vett ja lasete sellel veidi aega seista, nõud samal ajal madalal kuumusel soojendades (vesi ei pea keema tõusma).
- Ärge kasutage metallsoõgiriisti.
- Kui hoiate mittenakkuva pinnaga potte ja panne virmas, asetage nende vahele näiteks köögrätik, et ülalpool olev nõu alumise nõu pinda ei kriimustaks.

Svarbūs saugos nurodymai

Prieš naudodami šį gaminį, atidžiai ir įdėmiai perskaitykite visą saugos informaciją!

- Išsaugokite šią instrukciją atečiai
- Gamindami maistą, neleiskite vaikų artyn prie viryklės.
- Visada atsargiai neškite karštus prikaistuvius, kad išvengtumėte susižeidimų.
- Saugumo sumetimais niekada nepalikite naudojamų prikaistuvių be priežiūros ir pasirūpinkite, kad rankenos nekysotų už viryklės krašto.
- Ilgai gaminant, dangčiai ir rankenos gali įkaisti.
- Būkite atsargūs, nukeldami dangčius arba keldami prikaistuvius už rankenų. Atsargiai palieskite rankenas, kad įsitikintumėte, ar jos neįkaite. Jeigu reikia, naudokitės orkaitės pirštinėmis arba puodkėlėmis.

Prikaistuvių savybių išaiškinimas

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMAKART

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją
- Išpakavę prikaistuvius,
- Išplaukite indą šiltime, muiluotame vandenyje minkšta kempine. Kruopščiai nuplaukite ir visiškai nusausinkite minkštą šluoste.
- Prieš pirmą kartą kaisdami naują prikaistuvį, užlašinkite ant popierinio rankšluostėlio truputį augalinio aliejaus ir patepkite keptuvės arba puodo vidų. Paviršius bus padengtas plona plėvele ir pagerės visiškai natūralios nesvylandžia dangos savybės. Tą patį galite daryti kaskart, kai prikaistuvio nenaudosite ilgesnį laiką.

Maisto gaminimas naudojant prikaistuvius nesvylandžia danga

- Visada užkaiškite švarų prikaistuvį.
- Išimkite maistą iš šaldytuvo bent 10 minučių prieš jį gamindami.
- Jeigu skoniui ar tekstūrai išgauti naudosite aliejų, prieš dėdami maistą į prikaistuvį, pakaitinkite aliejų minutę ar dvi ant vidutiniškai įkaitintos kaitvietės.
- Eksperimentuokite, kol rasite geriausią nuostatą.
- Šis prikaistuvius kaista greitai ir tolygiai, todėl maistas ir aliejus labai greitai dega. Visada gaminkite maistą, pasirinkę vidutinę kaitinimo nuostatą. Didelę šilumą rinkitės tik tada, kai puodas yra pilnas skystio maistui virti (pavyzdžiui, makaronams).
- Niekada neleiskite, kad iš puodo išgaruotų visas skystis. Niekada nekaitinkite prikaistuvio pernelyg ilgai.
- Niekada nepjaustykite maisto prikaistuvyje, nes sugadinsite jo paviršių. Šiuose prikaistuviuose nenaudokite maišytuvų ir plaktuvų.
- Dėdami karštą prikaistuvį ant stalo arba stalviršio, naudokite apsaugines priemones paviršiams apsaugoti.
- Nors nesvylandi danga yra labai atspari nusidėvėjimui, metaliniai virtuvės įrankiai gali subraižyti jų paviršių. Subraižymams garantija negalioja. Rekomenduojame naudoti bambukinius, silikoninius, nailoninius arba medinius virtuvės įrankius, kad apsaugotumėte prikaistuvius ir jie ilgiau tarnautų.
- Nemėtykite prikaistuvio ant grindų; saugokite prikaistuvį nuo sulankstymų, o jo nesvylandi dangą – nuo subraižymų, antraip nesvylandi danga gali nusilupti.

Rekomendacijos, kaip taupyti energiją

- Gaminkite maistą, pasirinkę tokią kaitvietę, kurios skersmuo būtų maždaug pasirinkto prikaistuvio dugno dydžio.
- Jeigu gaminatė ant dujinės viryklės, pareguliuokite liepsną, kad ji nelaižytų prikaistuvio šonų.
- Šildydami maistą, lėtai virdami arba gamindami švelnius padažus, pasirinkite žemo kaitinimo nuostatą.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami prikaistuvį, palaukite, kol jis atvės.
- Nors prikaistuvį nesvylandžia danga galima plauti indaplovėje, mes to daryti nerekomenduojame. Dėl aukštos temperatūros ir stiprių ploviklių poveikio pablogės dangos savybės. Nerūdijančiojo plieno prikaistuvius taip pat rekomenduojame plauti rankomis.
- Plaukite rankomis po kiekvieno naudojimo, naudodami specialiai rankomis plauti skirtą indų ploviklį. Jokiais būdais nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių, pagamintų citrinos rūgšties pagrindu, arba baliklių, kurių sudėtyje yra chloro. Naudokite šiltą, muiluotą vandenį ir kempinę arba pašluostę. Nenaudokite plieninių arba nailoninių indų šveitiklių, orkaitės valiklių ir jokių šveičiamųjų priemonių, pagamintų citrinų rūgšties pagrindu, arba baliklių, kurių sudėtyje yra chloro.
- Nuplaukite šiltu vandeniu ir tuoj pat nusausinkite minkšta šluoste.
- Visada kruopščiai išplaukite prikaistuvį, nes kai kitą kartą jį naudosite, bet kokie maisto likučiai pridegs ir gaminamas maistas prilips prie paviršiaus.
- Jeigu maisto likučiai prisitvirtę prie prikaistuvio, juos galima lengvai pašalinti pripylus ant dugno vandens, užkaitus prikaistuvį ant silpnos ugnies ir palaukus, kol svilėsiai atmirks (nebūtina, kad vanduo virtų).
- Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių.
- Jeigu prikaistuvius nesvylandžia danga likūsyte sudėję vieną ant kito, tarp jų padėkite, pavyzdžiui, virtuvinį rankšluostėlį, kad viršutinio prikaistuvio dalys nesubraižytų apatinio prikaistuvio paviršiaus.

Svarīgi drošības norādījumi

Pirms lietotaj šo izstrādājumu, rūpīgi un pilnīgi izlasiet visus drošības norādījumus.

- Saglabājiet šo pamācību lietošanai nākotnē
- Nelaujiet bērniem atrasties blīvs tuvumā, kad gatavojat ēst.
- Lai izvairītos no traumām, vienmēr rīkojieties uzmanīgi, aiztiekot karstus katliņus.
- Drošības apsvērumu dēļ nekādā gadījumā neatstājiet ēdiena gatavošanas traukus bez uzraudzības, kad tiek lietoti, un pārliecinieties, ka rokturi nesniedzas pāri plīts malai.
- Ilgstošas gatavošanas laikā vācīni un rokturi var sakarst.
- Ņemot vākus un pacelot katliņu aiz rokturiem, rīkojieties uzmanīgi. Viegli pieskarieties tiem, lai pārbaudītu, vai tie nav sakarsuši. Ja nepieciešams, lietojiet katlu turētājus vai virtuves cimdus.

Saglabājiet savu ēdiena gatavošanas trauku ipašības

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Rūpīgi izlasiet norādījumus.
- Pēc ēdiena gatavošanas trauku izsaiņošanas,
- Nomazgājiet trauku ar mikstu sūkli siltā ziepjūdenī. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet sausu ar mikstu drāniņu.
- Pirms jauno ēdiena gatavošanas trauku pirmās uzsildīšanas ar papīra dvieļi ieziediet pannas vai katla iekšpusi ar plānu augu eļļas kārtiņu. Tas nedaudz sagatavos virsmu un uzlabos pilnīgi dabiskā piedegumdrošs pārklājuma ipašības. Varat darīt to katru reizi, pirms novietojat ēdiena gatavošanas traukus glabāšanā uz ilgstošu laiku.

Ēdiena gatavošana ar traukiem ar pretpiedeguma pārklājumu

- Vienmēr sāciet ar tīru katliņu.
- Izņemiet pārtiku no ledusskapja vismaz 10 minūtes pirms gatavošanas sākuma.
- Ja izmantojat eļļu garšai vai tekstūrai, ļaujiet eļļai uzsilt minūti vai divas zemā vai vidējā zemā temperatūrā, pirms ieliekat produktus pannā.
- Izmēģiniet dažādus iestatījumus, kamēr atrodat vislabāko.
- Jūsu ēdiena gatavošanas trauks izplata karstumu ātri un vienmērīgi, tādēļ ēdiens un eļļa sadeg ļoti ātri. Vienmēr gatavojiet, izmantojot zemu līdz vidēji zemu karstumu. Izmantojiet lielu karstumu tikai ēdiena vārīšanai, kad katls ir piepildīts ar šķidrumu (piemēram, lai pagatavotu makaronus).
- Nekādā gadījumā nelaujiet katliņam izvārties tukšam. Nekādā gadījumā nelaujiet katliņam sakarst pārāk ilgi.
- Negrieziet ēdienu pannā, jo tas sabojās virsmu. Nelietojiet šajos priekšmetos mikserus un putotājus.
- Lietojiet aizsargmateriālus, lai pasargātu virsmu, novietojot karstus ēdiena gatavošanas traukus uz galda vai darba virsmas.
- Lai arī pretpiedeguma pārklājums ir ļoti izturīgs pret nodilumu, metāla virtuves rīki to var sakrāpēt. Garantija nesedz skrāpējumus. Iesakām lietot bambusa, silikona, neilona vai koka virtuves rīkus, lai aizsargātu Jūsu ēdiena gatavošanas traukus un paildzinātu to kalpošanas laiku.
- Nenometiet pannu uz grīdas, pasargājiet pannu no iespiedumiem un piedegumdrošo pārklājumu no skrāpējumiem, jo tas var ietekmēt pannas piedegumdrošo ipašības.

Ieteikumi elektroenerģijas ietaupīšanā

- Gatavojiet uz degļa, kura izmērs aptuveni atbilst jūsu izvēlētaj katliņa pamatnes diametram.
- Gatavojot uz gāzes, neregulējiet liesmu tā, lai tā nepieskaras katliņa malām.
- Uzslidot ēdienu, lēni vārot vai sagatavojot smalkas mērces, lietojiet zemu siltuma pakāpi.

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

- Ļaujiet katliņam atdzist, pirms sākat to tīrīt.
- Lai arī pannu ar pretpiedeguma pārklājumu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, mēs neiesakām mazgāt ēdiena gatavošanas traukus trauku mazgājamajā mašīnā. Liel karstums un intensīvi mazgāšanas līdzekļi pasliktinās pārklājuma ipašības. Arī nerūsējošā tērauda izstrādājumus ir ieteicams mazgāt ar rokām.
- Nomazgājiet pēc katras lietošanas reizes ar trauku mazgājamo līdzekli, kas īpaši paredzēts trauku mazgāšanai ar rokām. Nekādā gadījumā nelietojiet rupjus tīrīšanas izstrādājumus, kuru pamatā ir citronskābe vai kas satur balinātāju ar hloru. Lietojiet siltu ziepjūdeni un sūkli vai trauku mazgājamo lupatiņu. Nelietojiet tērauda vilnas vai neilona skrāpju, cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai tīrīšanas līdzekļus, kas ir abrazīvi, satur tīrīšanas līdzekļus uz citrusa bāzes vai balinātāju ar hloru.
- Noskalojiet siltā ūdenī un nekavējoties nosusiniet sausu ar mikstu drāniņu.
- Vienmēr rūpīgi notīriet ēdiena gatavošanas traukus, jo, lietojot tos nākošo reizi, visas pārtikas atliekas ieņemsies trauka virsmā, pieķerot ēdienu.
- Ja pie ēdiena gatavošanas trauka ir pielikusi pārtika, to var viegli notīrīt, ielejot traukā ūdeni un ļaujot ēdiena atliekām atmieķšķēties, vienlaikus slidot to uz zemas temperatūras (ūdenim nav jāvārās).
- Nelietojiet metāla virtuves rīkus.
- Uzglabājot katlus un pannas ar pretpiedeguma pārklājumu ievietotus citu citā, ielieciet starp tiem, piemēram, trauku dvieļi, lai augšējais trauks nesaskrāpētu apakšējo virsmu.

Važne mjere opreza

Pažljivo i do kraja pročitajte sve informacije o sigurnosti prije upotrebe ovog proizvoda!

- Sačuvajte ove upute za buduće potrebe
- Ne dopuštajte djeci da se približavaju štednjaku dok kuhate.
- Budite pažljivi kada rukujete vrućim loncima kako biste izbjegli ozljede.
- Iz sigurnosnih razloga nikada posuđe ne ostavljajte bez nadzora dok je u upotrebi i provjerite da ručke ne prelaze rub štednjaka.
- Poklopci i ručke mogu postati vrući tijekom duljeg kuhanja.
- Budite pažljivi kada skidate poklopce ili ih podizete ručkama. Lagano dodirnite kako biste bili sigurni da ručke nisu vruće. Po potrebi upotrijebite kuhinjske rukavice ili držače za lonce.

Sačuvajte kvalitetu posuđa

PRIJE PRVE UPORABE

- Pažljivo pročitajte upute
- Nakon raspakiravanja posuđa,
- Operite posudu u toploj vodi sapunicom i mekom spužvom. Dobro isperite i osušite mekom krpom.
- Prije prvog zagrijavanja novog posuđa papirnatim ručnikom nanesite malo biljnog ulja u unutrašnjost tave ili lonca. Time ćete malo pojačati površinu i poboljšati svojstva potpuno prirodnog neprianjajućeg premaza. Ovo biste trebali napraviti svaki put prije nego što na dulje vrijeme spremate posuđe.

Kuhanje u posudi s neprianjajućim premazom

- Uvijek započnite s čistom posudom.
- Namirnice izvadite iz hladnjaka najmanje 10 minuta prije kuhanja.
- Ako upotrebljavate ulje za okus ili teksturu, omogućite da se ulje minutu ili dvije zagrijava na slaboj ili srednjoj jakosti vatri prije dodavanja namirnica u posudu.
- Ispробавajte razne mogućnosti kako biste pronašli najbolje postavke.
- U vašem se posudu toplina brzo i ravnomjerno prenosi tako da se namirnice i ulje vrlo brzo zagrijavaju. Uvijek kuhajte na srednjoj jakosti plamenu. Jaki plamen upotrebljavajte samo kada je lonac napunjen tekućinom za prokuhavanje namirnica (kao što je na primjer tjestenina).
- Nikada ne dozvolite da tekućina u posudi potpuno ishlapi. Nikada ne ostavljajte posudu da se predugo zagrijava.
- Nikada ne režite namirnice dok su u posudi jer ćete tako oštetiti površinu. U ovim posudama ne upotrebljavajte mikser i pjenjače.
- Upotrebljavajte zaštitne materijale za zaštitu površina kada stavljate vruće posuđe na stol ili radnu površinu.
- Iako je neprianjajući premaz vrlo otporan na habanje, metalni pribor može izazvati pojavu ogrebotina na površini. Ogrebotine nisu pokrivene jamstvom. Preporučujemo upotrebu pribora od bambusa, silikona, najlona ili drva kako biste zaštitili i produžili vijek trajanja vašeg posuđa.
- Pazite da vam tava ne padne na pod, pazite da se na tavi ne pojave udubine, a na neprianjajući premazu ogrebotine jer se time može izazvati ispadanje neprianjajućeg obloge.

Preporuke za uštedu energije

- Kuhajte na plameniku koji je približno iste veličine kao i promjer lonca koji ste odabrali.
- Kada kuhate na plinu, prilagodite plamen tako da ne spaljuje stranice lonca.
- Za zagrijavanje namirnica, pirjanje ili pripremu osjetljivih umaka upotrebljavajte mali plamen.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Pustite da se posuda ohladi prije čišćenja.
- Iako se tava s neprianjajućim premazom može prati u perilici posuđa, ne preporučujemo da ovu vrstu posuđa perete u perilici posuđa. Visoka temperatura i jaki deterdženti umanjiti će kvalitetu premaza. Preporučujemo ručno pranje i posuđa od nehrđajućeg čelika.
- Nakon svake upotrebe posude operite deterdžentom namijenjenim za ručno pranje. Ne upotrebljavajte oštre proizvode za čišćenje na bazi limunske kiseline ili ona koja sadrže klor za izbjeljivanje. Upotrebljavajte toplu vodu sa sapunicom i spužvu ili krpu za pranje. Ne upotrebljavajte čeličnu vunu ili najlonske jastučiće za ribanje, sredstva za čišćenje pećnice ni bilo koje abrazivno sredstvo za čišćenje ili ono na bazi limunske kiseline ili ono koje sadrži izbjeljivač.
- Isperite toplom vodom i odmah osušite mekom krpom.
- Uvijek u potpunosti očistite posude jer bi se, prilikom sljedeće upotrebe, ostaci hrane mogli zapeći na površinu dovodeći do toga da se hrana zalijepi.
- Ako u posudi ostanu zalijepljene hrane, ostaci se lako mogu ukloniti tako da se dno posude prekrije s malo vode i ostavi da se namače dok se polako zagrijava na niskoj temperaturi (voda ne treba proključati).
- Ne upotrebljavajte metalni pribor.
- Ako tave i lonce s neprianjajućim premazom spremate tako da ih slažete jedan u drugi stavite, na primjer, kuhinjski ručnik između njih kako biste izbjegli da gornji predmet ogrebe donji.

Pomembni varnostni ukrepi

Pred uporabu tega izdelka temeljito i pozorno preberite vsa varnostna navodila!

- Ta navodila shranite za poznejšu uporabu
- Med kuhanjem ne pustite otrok u blizini štedilnika.
- Da bi prevenirali poškodbe, bodite pri rokovanju z vročo posodo vedno previdni.
- Zaradi varnosti posode med uporabo nikoli ne pustite brez nadzora in pazite, da ročaji ne bodo segali preko roba štedilnika.
- Med daljšim kuhanjem se lahko pokrovi in ročaji segrejejo.
- Pri odstranjevanju pokrovov ali dvigovanju za ročaje bodite previdni. Na rahlo se dotaknite, da se prepričate, da ročaji niso vroči. Po potrebi uporabite rokavice za pečico ali prijemalke.

Ohranite kakovost vaše posode

PRED PRVO UPORABO

- Natančno preberite navodila.
- Ko razpakirate posodo
- Posodo z mehko gobico operite v toploj milnici. Temeljito izperite in obrišite do suhoga z mehko krpom.
- Pred prvim segrevanjem novega lonca ali ponve s papirnato brisačo po notranjosti nanesite malce rastlinskog ulja. Na ta način nekoliko zaštitite površinu i izboljšate lastnosti naravnog premaza protiv prijemanja. To lahko storite pred svakim daljšim shranjivanjem posode.

Kuhanje v posodi s premazom protiv prijemanja

- Vedno uporabite čisto posodo.
- Živilo vsaj 10 minut pred kuhanjem vzemite iz hladilnika.
- Če uporabljate ulje za okus ili teksturo, ga minutu ili dve segrevajte na niskoj do srednjoj temperaturi, preden v ponev dodate živila.
- Malce eksperimentirajte, da najdete najboljšo nastavitev.
- Vaša posoda ima hiter in enakomeren prenos toplote, zato se lahko hrana in ulje zelo hitro zažgata. Vedno kuhajte pri niskoj do srednjoj temperaturi. Visoko temperaturu uporabljajte samo v primeru, ko je lonac napolnjen s tekoćino za prevrećvanje živil (npr. testenini).
- Nikoli ne pustite, da tekoćina v posodi povsem povre. Ne pustite, da se posoda predolgo segreva.
- Hrane nikoli ne režite v posodi, ker lahko poškodujete površinu. Ne uporabljajte mešalnikov in stepalnikov.
- Ko vroćo posodo postavljate na mizo ali pult, uporabljajte zaštitni material za površinu.
- Čeprav je premaz protiv prijemanja zelo odporen, lahko kovinski pripomoćki opraskajo površinu. Prask garancija ne krije. Za zašćitu in daljšo življenjsko dobo vaše posode priporočamo uporabu bambusovih, silikonskih, najlonskih ali lesenih pripomoćkov.
- Pazite, da vam posoda ne pade na tla in da ne dobi udrtin, premazom protiv prijemanja premaz pa obvarujte pred praskami, ker lahko poslabšajo učinkovitost premaza protiv prijemanja.

Priporočila za varćevanje z energijo

- Kuhajte na gorilniku, ki ima podoben premer kot izabrana posoda.
- Pri kuhanju na plinu plamen nastavite tako, da ne bo segal po straneh posode.
- Za pogrevanje hrane, počasno kuhanje ali pripravo okusnih omaka uporabljajte nisko temperaturu.

VZDRĆEVANJE IN ČIŠĆENJE

- Pustite, da se ponev pred čišćenjem ohladi.
- Čeprav je posoda s premazom protiv prijemanja primerna za pomivanje v pomivalnem stroju, tega ne priporočamo. Velika vroćina in pomivalna sredstva poslabšajo lastnosti premaza. Rućno pomivanje pa priporočamo tudi za nerjavno jeklo.
- Po vsaki uporabi pomijte rućno s sredstvom za rućno pomivanje posode. Pazite, da ne boste uporabljali agresivnog sredstva na osnovi citronske kisline ali z vsebnostjo klorovega belila. Uporabljajte toplo milnico in gobico ali kuhinjsko krpom. Ne uporabljajte jeklene volne ali najlonskih gobica za čišćenje, čistil za pećice ali grobih čistil, čistil na osnovi agrumov ali čistil z vsebnostjo klorovega belila.
- Izperite v toploj vodi in takoj posušite z mehko krpom.
- Posodo vedno temeljito pomijte, ker se bodo ob naslednjoj uporabi vsi ostanci hrane prižgali na površinu, zaradi ćesar se bo hrana prijemala.
- Će se je na posodo prijela hrana, jo lahko preprosto odstranite tako, da dno pokrijete z vodo in pustite, da jo ta vpija, medtem ko jo nežno grejete pri niskoj temperaturi (ni treba, da voda vre).
- Ne uporabljajte kovinskih pripomoćkov
- Će lonce in ponve s premazom protiv prijemanja shranjujete tako, da jih slagate enoga na drugoga, mednje položite npr. kuhinjsko krpom ter na ta način preprićite, da bi deli zgornje posode opraskali površinu spodnje posode.

Важливі заходи безпеки

Перед початком використання цього продукту уважно прочитайте всю інформацію з техніки безпеки!

- Зберігайте цю інструкцію, щоб мати можливість звернутися до неї в майбутньому
- Не дозволяйте дітям наближатися до плити під час готування.
- Щоб уникнути травм завжди будьте дуже обережні при поводженні з гарячим посудом.
- З міркувань безпеки ніколи не залишайте без нагляду посуд під час використання і переконайтеся, що ручки не виступають за край плити.
- Під час тривалого готування кришки та ручки можуть сильно нагрітись.
- Будьте обережні при знятті кришки або підніманні посуду за ручки. Торкайтесь їх злегка, щоб переконатися, що вони не гарячі. За необхідності використовуйте рукавиці або прихватки.

Зберігайте ваш посуд якісним

ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

- Уважно прочитайте інструкцію
- Для розпаковування посуду
- Помийте посуд теплою водою з милом, використовуючи м'яку губку. Ретельно сполосніть і протріть насухо м'якою тканиною.
- Перед першим нагріванням нового посуду нанесіть за допомогою паперового рушника трохи рослинної олії на внутрішню частину каструлі або сковороди. Це злегка пом'якшить поверхню та покращить властивості природного протипригарного покриття. Це можна робити щоразу, перш ніж поставити посуд на більш тривале зберігання.

Готування з використанням посуду з антипригарним покриттям

- Для готування завжди використовуйте чистий посуд.
- Виймайте продукти з холодильника принаймні за 10 хвилин до початку готування.
- Якщо для смаку або текстури використовується олія, розігрійте її протягом однієї-двох хвилин на низькому або середньому рівні нагрівання, перш ніж покласти інші продукти у каструлю або сковороду.
- Експериментуйте, щоб знайти найкращі налаштування.
- У цьому посуді забезпечується швидка та рівномірна передача тепла, тому продукти і олія засмажуються дуже швидко. Завжди готуйте на низькому або середньому рівні нагрівання. Високий рівень нагрівання слід використовувати лише, коли каструля повністю наповнена рідиною (наприклад, для варіння макаронних виробів).
- Ніколи не дозволяйте рідині повністю випаруватись з каструлі. Не залишайте каструлю нагріватись занадто довго.
- Ніколи не ріжте продукти на сковорідці, оскільки це шкодить поверхню. Не використовуйте міксери та колотушки.
- Використовуйте захисний матеріал для захисту поверхні,

коли ставите гарячий посуд на стіл або робочу поверхню.

- Незважаючи на те, що антипригарне покриття є дуже стійким до фізичного зношення, металеві аксесуари дряпають поверхню. Подрапили не охоплюються гарантією. Рекомендуються використовувати бамбукові, силіконові, пластикові або дерев'яні аксесуари, щоб захистити посуд та продовжити термін його служби.
- Не кидайте сковорідку на підлогу, запобігайте вм'ятинам та подрапинам на протипригарній поверхні, оскільки це може спричинити пошкодження антипригарного покриття.

Рекомендації для енергозбереження

- Готуйте на конфорці приблизно такого ж розміру, що й діаметр дна посуду, який ви обрали.
- При готуванні на газових конфорках відрегулюйте полум'я таким чином, аби воно не охоплювало бока каструлі.
- Для розігрівання страв, тушування або приготування нижніх соусів використовуйте низький рівень нагрівання.

ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

- Перед очищенням зачекайте, доки посуд охолоне.
- Хоча ваша сковорідка з антипригарним покриттям придатна для посудомийної машини, ми не рекомендуємо мити її в посудомийній машині. Висока температура і жорсткі миючі засоби погіршують якість покриття. Для виробів з нержавіючої сталі також рекомендується ручне миття.
- Після кожного використання мийте посуд вручну з миючим засобом, призначеним спеціально для миття вручну. В жодному випадку не використовуйте агресивні засоби для чищення на основі лимонної кислоти або засоби, що містять хлор. Використовуйте теплу воду з милом та губку або ганчірку для миття посуду. Не користуйтеся сталевими або нейлоновими мочалками, засобами для чищення духових шаф або будь-якими абразивними засобами для чищення чи засобами, які містять лимонну кислоту чи хлор.
- Промийте у теплій воді та відразу витріть насухо м'якою тканиною.
- Завжди ретельно очищуйте посуд, оскільки при наступному його використанні залишки їжі на поверхні призведуть до пригорання страви.
- Залишки їжі, які прилипи до посуду, можна легко видалити, наливши у каструлю води, так, аби вона покривала дно, залишити її на деякий час, а потім дещо нагріти — температура не повинна бути високою (немає потреби нагрівати воду до кипіння).
- Не користуйтеся металевими аксесуарами.
- Якщо ви зберігаєте каструлі та сковорідки з антипригарним покриттям одна на одній, покладіть між ними, наприклад, рушник, щоб деталі верхнього посуду не дряпали нижній.

Важные меры предосторожности

Перед использованием продукта внимательно ознакомьтесь со всеми сведениями по технике безопасности.

- Сохраните данные инструкции, чтобы можно было свериться с ними в будущем
- Не позволяйте детям находиться рядом с кухонной плитой, когда Вы готовите.
- Во избежание получения травм всегда соблюдайте осторожность, пользуясь горячей посудой.
- В целях безопасности никогда не оставляйте посуду без присмотра во время приготовления и убедитесь, что ручки не выдаются за пределы кромок плиты.
- Крышки и ручки могут сильно нагреваться в ходе продолжительного приготовления.
- При снятии крышек или перемещении посуды за ручки проявляйте осторожность. Сначала слегка коснитесь ручек, чтобы убедиться, что они не нагрелись. При необходимости используйте кухонные рукавицы или прихватки.

Поддерживайте свою кухонную посуду в надлежащем состоянии ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Внимательно прочитайте инструкции.
- После распаковки кухонной посуды:
- Очистите изделие теплой водой с мылом, используя мягкую губку. Тщательно ополосните и полностью вытрите мягкой тканью.
- Перед тем, как впервые нагреть свою новую посуду, смажьте внутреннюю поверхность сковороды или кастрюли при помощи бумажного полотенца небольшим количеством растительного масла. Это в некоторой степени подготовит поверхность и улучшит свойства натурального антипригарного покрытия. Данную процедуру стоит производить перед каждой уборкой посуды на длительное хранение.

Приготовление в посуде с антипригарным покрытием

- Всегда готовьте в чистой посуде.
- Вынимайте продукты из холодильника не менее, чем за 10 минут до начала приготовления.
- При использовании масла для достижения нужного вкуса или текстуры перед выкладыванием продуктов на сковороду дайте маслу прогреться в течение 1-2 минут на малой или средней мощности.
- Немного поэкспериментируйте, чтобы определиться с оптимальными настройками.
- Ваша посуда отличается быстрым и равномерным нагревом; масло может выгореть очень быстро. Всегда готовьте на малой или средней мощности. Используйте высокую мощность только в случае, если производится варка в кипящей воде (например, при приготовлении макаронных изделий).
- Не позволяйте воде выкипать. Не позволяйте посуде нагреваться слишком долго.
- и в коем случае не режьте продукты в сковороде: это повредит ее покрытие. Не используйте подобную посуду в качестве емкости для смешивания и взбивания продуктов.
- Ставя горячую посуду на стол или столешницу, защитите их поверхность при помощи соответствующих материалов.
- Несмотря на прекрасную износостойкость антипригарного

покрытия использование металлических принадлежностей приведет к образованию на нем царапин. Появление царапин не являются гарантийным случаем. Для защиты и продления срока службы кухонной посуды рекомендуется использовать принадлежности из бамбука, силикона, нейлона или дерева.

- Не роняйте сковороду на пол. Не допускайте образования на ней вмятин, а также царапин на антипригарное покрытие. Их появление может ухудшить антипригарные свойства.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- Готовьте на конфорке, размеры которой примерно соответствуют размерам дна выбранной Вами посуды.
- При приготовлении на газе отрегулируйте пламя так, чтобы оно не поднималось вверх по стенкам посуды.
- Для разогрева продуктов, тушения или приготовления деликатных соусов используйте низкую мощность.

УХОД И ОЧИСТКА

- Перед очисткой дайте сковороде остыть.
- Несмотря на то, что Ваша сковорода с антипригарным покрытием пригодна для мытья в посудомоечной машине, ее не рекомендуется мыть в посудомоечной машине. Высокая температура и агрессивные моющие средства негативно скажутся на свойствах покрытия. Изделия из нержавеющей стали также рекомендуется мыть вручную.
- Мойте посуду вручную после каждого использования с использованием моющего средства, специально предназначенного для мытья посуды вручную. Позаботьтесь о том, чтобы не использовать агрессивные средства очистки, содержащие лимонную кислоту или хлорсодержащий отбеливатель. Используйте теплую воду с моющим средством и губку или тряпку для мытья посуды. Не используйте стальные или нейлоновые абразивные губки, средства для очистки духовых шкафов и любые иные абразивные средства, а также средства, содержащие лимонную кислоту или хлорсодержащий отбеливатель.
- После мытья промойте посуду в теплой воде и немедленно вытрите ее мягкой тканью.
- Всегда тщательно мойте свою посуду, потому что при следующем использовании остатки пищи прикипят к поверхности, приведя к пригоранию продуктов.
- В случае прилипания остатков пищи к посуде их можно с легкостью удалить, залив дно водой и дав загрязнениям отмокнуть, слегка нагрет посуду (доводить воду до кипения не следует).
- Не используйте металлические принадлежности.
- В случае, если Вы храните кастрюли и сковороды с антипригарным покрытием, складывая их друг в друга, прокладывайте между ними, например, кухонное полотенце, чтобы не допустить повреждения покрытия нижней емкости дном верхней емкости.

Важне мере заштите

- Прочитајте пажљиво и детаљно све безбедносне информације пре коришћења овог производа!
- Сачувајте ово упутство за будућу употребу
 - Не дозволите деци да прилазе шпорету док кувате.
 - Да бисте избегли повредe, увек пажљиво рукујте врелим посуђем.
 - Из безбедносних разлога, никада не остављајте посуђе без надзора док се користи и постарajte се да ручке не прелазе преко ивице шпорета.
 - Поклопци и ручке могу да се загреју током дужег кувања.
 - Будите пажљиви када скидате поклопце или подижете посуду са ручкама. Прво проверите да ли су се ручке загрејале. Ако је неопходно, користите рукавице за пећницу или држаче за посуде.

Одржавајте квалитет посуђа за кување

ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

- Пажљиво прочитајте упутство
- Када отпакујете посуђе за кување,
- Оперите посуду меким сунђером у топлој води са детерџентом. Исперите добро и осушите меком крпом.
- Пре него што по први пут загрејете ново посуђе, папирним убрсом нанесите мало биљног уља на унутрашњост посуде или шерпе. Тиме ће се мало заштити површина и побољшати својства потпуно природног нелепљиво премаза. Овај поступак можете применити сваки пут пре него што посуђе за кување одложите на дуже време.

Кување у тефлонском посуђу

- Увек почните кување са чистом посудом.
- Извадите намирнице из фрижидера најмање 10 минута пре кувања.
- Ако користите уље за постизање укуса или текстуре, оставите да се уље загреје минут или два на ниској или средњој температури пре него што у посуду ставите намирнице.
- Експериментишите мало да бисте пронашли најбоље подешавање.
- Ваше посуђе преноси топлоту брзо и равномерно, па намирнице и уље могу веома брзо да загоре. Увек кувајте на ниској или средњој температури. Високе температуре користите само када је шерпа напуњена течношћу за барење намирница (на пример, када кувате пасту).
- Никада не дозволите да течност потпуно испари из посуде. Никада не загревајте посуду предуго.
- Немојте никада сећи храну у посуду јер тако можете оштетити површину. Немојте никада користити миксер и мутнице у овом посуђу.
- Користите заштитни материјал (подметач) да бисте заштитили радну површину или сто када на њих стављате врелу посуду.
- Иако је тефлонски премаз изузетно отпоран на хабање, метални прибор ће изгребати површину. Гаранција не покрива огреботине. Да би се заштитило и продужило трајање посуђа за кување, препоручујемо да се користи прибор од бамбуса, силикона, најлона или дрвета.
- Немојте бацати посуду на под, чувајте је од улубљивања, а нелепљиво премаз од огреботина јер они могу да умање својства тефлонског премаза.

Препоруке за уштеду електричне енергије

- Кувајте на рингли чији је пречник приближно сличан пречнику дна посуде коју сте изабрали.
- Када кувате на гасном шпорету, подесите пламен тако да не захвата спољне зидове шерпе.
- Користите ниску температуру да бисте подгревали храну, крчкали или припремали деликатне сосеве.

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

- Пустите да се посуда охлади пре чишћења.
- Иако се посуда са тефлонским премазом може прати у машини за прање посуђа, ми не препоручујемо да се посуђе пере у машини за прање посуђа. Висока температура и јаки детерџенти ће умањити квалитете премаза. Ручно прање препоручујемо и за нерђајући челик.
- Ручно оперите посуђе након сваке употребе детерџентом за ручно прање посуђа. Не би требало да користите груба средства за чишћење на бази лимунске киселине или средства која садрже хлорни избељивач. Користите топлу воду са сапуницом и сунђер или кухињску крпу. Немојте да користите јастучиће за рибање од челичне вуне или најлона, средство за чишћење пећница или било које средство за чишћење које је абразивно, садржи лимунску киселину или хлорни избељивач.
- Исперите топлом водом и одмах осушите меком крпом.
- Посуђе увек темељно оперите, јер ће се приликом следећег коришћења остаци хране запећи на површини посуде и узроковати лепљење хране.
- Ако на посуди има залепљених остатака хране, њих лако можете уклонити тако што ћете прекрити дно посуде водом и пустити да се натопи уз благо загревање посуде на ниској температури (нема потребе да вода прокључа).
- Немојте користити метални прибор.
- Ако посуде са тефлонским премазом чувате наслане једне преко других, ставите, на пример, пешкир између њих како делови горњег предмета не би огревали површину доњег елемента.

ELECTROLUX SALES COMPANIES

AT	Electrolux Hausgeräte GmbH, Herziggasse 9, 1230 Wien, Tel. 0800 501052
BE	Electrolux Belgium NV, Raketstraat/Rue de la fusée 40, 1130 Brussels, tel. 02-7162562
BG - RS	Electrolux Central and Eastern Europe GmbH, Herziggasse 9, A-1230 Wien Tel. 02 9704888, 02 9211611
CH	Electrolux AG/SA, Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111
CZ	Electrolux s.r.o., Budějovická 778/3, Praha 4, 140 21,www.electrolux.cz, tel.261302612
DE	Electrolux Hausgeräte GmbH, Fürther Straße 246, D-90429 Nürnberg. Tel. 0911 323 2000.
DK	Electrolux Home Products Denmark A/S , Strevelinsvej 38-40, DK-7000 Fredericia, Tlf. 45264200
EE	Electrolux Estonia Ltd., Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn, Tel. 6650030
EN	Electrolux Plc., Addington Way, LU4 9QQ Luton (Bed) ,UK. Tel. 01325 300660
ES	Electrolux Home Products España S.A., Ctra. M-300 Km. 29,900, 28802 Alcalá de Henares (Madrid), Tel. 918852700
FR	Electrolux Home Products France SAS, 43 avenue F. Louat, 60307 Senlis Cedex, Tél. 0892 682 433 (0,34 € TTC/min)
FI	Oy Electrolux Ab Huoltolux, Konepajanranta 4, FI-28100 Pori, Puh. 030 600 5200
GR	Electrolux Spare parts -Service S.A. 4, Limnou Street, GR-546 27 Thessaloniki. Τηλ. 2310 561982
HU	Electrolux Lehel Kft., Erzsébet kir.né útja 87, 1142 Budapest XIV, Tel. + 36 1 467 32 48
HR	Electrolux d.o.o., Slavonska Avenija 3, 10000 Zagreb, Tel. 01 6323333
IT	Electrolux Appliances S.p.A., C.so Lino Zanussi 26, 33080 Porcia (PN), Tel. 0434 3951
IE	Electrolux Group Ireland Ltd., Longmile Road, Dublin 12, Tel. 0818543000
LT	UAB Electrolux, Ozo 10a, 08200 Vilnius, Tel. 8 5 2780609
LU	Electrolux Home Products Luxembourg, Rue de Bitbourg 7, L-1273 Luxembourg-Hamm, Tél. 42 4311
LV	Electrolux Latvia Ltd., Kr. Barona 130/2, 1012 Riga, Tel. 6 7313626
NO	Electrolux Home Products Norway AS, Risløkkvn 2, PB 77 Økern, N-0508 Oslo, Tlf: 815 30 222
NL	Electrolux Home Products Nederland B.V., Vennootsweg 1, 2404 CG Alphen aan den Rijn, Tel. 0172 468300
PL	Electrolux Poland Spółka z o.o., Kolejowa 5/7, 01-217 Warszawa, Tel. 022 4347300, -01
PT	Electrolux LDA., Quinta da Fonte, Edifício Gonçalves Zarco - Q35, 2774-518 Paço de Arcos, Tel. 21 440 3900
RO	Electrolux Romania S.A., B-dul Aviatorilor 41, Sector 1, 011853 Bucuresti, Tel. 021 222 97 36
RU	ООО “Электролюкс Рус”, Кожевнический проезд 1, 115114 Москва; тел.: 8-800-200-3589
SE	Electrolux Hemprodukter AB, S.t Göransgatan 143, SE- 105 45 Stockholm, Tel. 036-38 79 50
SK	Electrolux Slovakia s.r.o., Galvaniho 17/B, Bratislava, 821 04, www.electrolux.sk, tel.02 32141334
SI	Electrolux Ljubljana d.o.o., Gerbiceva 110, 1000 Ljubljana, Tel. 01 2425733
TR	Electrolux Day. Tuk. Mam. A.S., Tarlabasi Cad. No:35 Taksim, Beyoğlu-Istanbul, Tel. 0 800 211 60 32
UA	ДП "Електролюкс ЛЛС", 04074, Україна, Київ, вул.Автозаводська, 2а. тел. +38 044 580 20 60.

Notes

Notes

www.aeg.com/shop



A20140225V1