



*Thinking of you*  
**Electrolux**



## **INFINITE CHEF COLLECTION**

# INFINITE CHEF COLLECTION

**1****6****7****2****3****8****4****5**

The exclusive Infinite Chef Collection, allows you to fully experience induction technology like a professional chef, bring out the best in taste and texture in the food you cook. Thanks to the special multi-layer material optimised for Electrolux induction hobs, an even and consistent heat is achieved. With the Infinite Chef Collection professional results are achieved on all hob types, it is designed not only for stunning results but as a stylish addition to your kitchen. Developed for those serious about quality cooking.

The exclusive accessory range is designed to deliver a complete cooking experience with Infinite Chef Collection cookware. Each accessory is developed to achieve perfect results, as learnt from the professional chefs. It is designed not only for stunning results but as a stylish addition to your kitchen.

#### **1 Stock pot with lid**

Marmite avec couvercle  
Suppentopf mit Deckel  
Kookpan met deksel  
Gryta med lock  
Gryde med låg  
Kannellinen kattila  
Pentola alta con coperchio  
Olla sopera con tapa  
Tacho com Tampa  
Κατσαρόλα με καπάκι  
Kapaklı derin kazan  
Hrncac na vývar s poklicí  
Hrniec na polievku s pokrievkou  
Garnek z pokrywą  
Leveses fazék fedéllel  
Oală cu capac  
Тенджера с капак  
Kaanege supipott  
Puodas su dangčiu  
Buljona katls ar vāku  
Lonac za temeljce s poklopцем  
Lonec s pokrovom  
Каструля Stockpot з кришкою  
Кастрюлька с крышкой  
Шерпа са поклопцем

#### **2 Saucepan with lid**

Casserole avec couvercle  
Topf mit Deckel  
Steelpan met deksel  
Kastrull med lock  
Sauteuse med låg  
Kannellinen paistinpannu  
Pentola con coperchio  
Cazo con tapa  
Tacho para Molhos com Tampa  
Κατσαρόλα με καπάκι  
Kapaklı sos tavası  
Rendlík na omáčky s poklicí  
Panvica s pokrievkou  
Rondel z pokrywą  
Szerpenyő fedéllel  
Cratiță cu capac  
Тенджера с капак  
Kaanege kastmeñou  
Prikaistuviv su dangčiu  
Katls ar vāku  
Posuda za umake s poklopцем  
Kozica s pokrovom  
Каструля з кришкою  
СОТЕЙНИК с крышкой  
Шерпа са поклопцем

#### **3 Conical sauté**

Casserole conique  
Konische Sauteuse  
Roerbakpan  
Konisk sauté  
Konisk sautépande  
Ruskistuspannu  
Conical sauté  
Conical sauté  
Tacho de Saltear Cónico  
Κωνικό τηγάνι σοταρίσματος  
Konik sote tavası  
Kónická pánev na soté  
Kónická panvica na soté  
Patelnia do smaženia sauté  
Kúpos szűrő  
Tigaie conică pentru sauté  
Конусовиден соте тиган  
Koonilise kujuga pann  
Conical sauté skrudintuvė  
Konusveida sautēšanas trauks  
Konusni sauté  
Stožčasta ponev  
Конічна каструлька для обсмажування  
Конический сотейник  
Конусна посуда за динстање

#### **4 Low casserole with lid**

Sauteuse basse avec couvercle  
Niedrige Schmorpfanne mit Deckel  
Lage braadpan met deksel  
Låg gryta med lock  
Lav kasserolle med låg  
Matala kannellinen pata  
Casseruola bassa con coperchio  
Cazuela baja con tapa  
Çaçarola Baixa com Tampa  
Χαμηλή κατσαρόλα με καπάκι  
Kapaklı, alçak kenarlı tencere  
Nizký rendlík s poklicí  
Nizky kastról s pokrievkou  
Rondelek z pokrywą  
Lapos casserole fedővel  
Cratiță joasă cu capac  
Ниска стъклена тенджера с капак  
Kaanege madal kastrul  
Žema troškintuvė su dangčiu  
Zems kastrolis ar vāku  
Niska posuda s poklopцем  
Nizka posoda s pokrovom  
Низький сотейник з кришкою  
Низкий горшочек для запекания с крышкой  
Плитка шерпа са поклопцем

**5** Frying pan

Poêle  
 Bratpfanne  
 Koekenpan  
 Stekpanna  
 Stegepande  
 Paistinpannu  
 Padella per friggere  
 Sartén  
 Frigideira  
 Τηγάνι  
 Kızartma tavası  
 Pánev na smažení  
 Panvica  
 Patelnia  
 Hússütő edény  
 Tigaie pentru prăjire  
 Тиган за пръжене  
 Praepann  
 Keptuvé  
 Cepešpanna  
 Tava za prženje  
 Ponev  
 Скородода  
 Скородода  
 Посуда за пржење

**6** Pasta insert

Panier/passoire pour pâtes  
 Pasta-Einsatz  
 Pasta-inzet  
 Pastainsats  
 Pastainsats  
 Pasta-astia  
 Inserto scolapasta  
 Escurridor de pasta  
 Acessório para Massa  
 Ενσωματωμένο σουρωτήρι ζυμαρικών  
 Makarna süzgeci  
 Vložka na těstoviny  
 Ceditlo na cestoviny  
 Kosz do gotowania makaronu  
 Tésztafőző betét  
 Strecurătoare pentru paste  
 Подложка за паста  
 Pastasöel  
 Įdėklas makaronams  
 Makaronu ieliktnis  
 Umetak za tjesteninu  
 Vložek za testenine  
 Вставка для пасты  
 Вставка для приготовления пасты  
 (макаронных изделий)  
 Цедилька за тестенину

**7** Steamer set

Set vapeur  
 Dampfgarset  
 Stoomset  
 Ånginsats  
 Dampsæt  
 Höyrytyssetti  
 Set per cuocere al vapore  
 Juego de utensilios para cocinar al vapor  
 Conjunto para Vapor  
 Σετ μαγειρέματος στον ατμό  
 Buharlı pişirici seti  
 Sada pro přípravu jídel v páře  
 Parná súprava  
 Zestaw do gotowania na parze  
 Gőzölő készlet  
 Set pentru preparare la abur  
 Комплект за готвене с пара  
 Aurutikomplekt  
 Garpuodžių rinkinys  
 Tvaika katlu komplekts  
 Komplet za kuhanje na paru  
 Komplet za kuhanje v sopari  
 Набір для приготування на парі  
 Набор для приготовления на пару  
 Комплект за кување на пари

**8** Chinois colander

Chinois  
 Spitzsieb  
 Puntzeef  
 Chinois durkslag  
 Spidsigte  
 Siivilä-lävikkö  
 Colino conico chinoise  
 Colador chino  
 Coador Chinês  
 Σουρωτήρι σινοού  
 Makarna süzgeci  
 Kónický cedník  
 Kónické ceditlo  
 Sito stożkowe  
 Szűrőtál  
 Sită chinezească  
 Китайски гевгир  
 Hiina kolandersöel  
 Kuniškias kiaurasamtis  
 Chinois siets  
 Cjedilo Chinoise  
 Stożczasto cedilo  
 Дрібне сито  
 Мелкое коническое сито  
 Коса цедилька

## BEFORE FIRST USE

- Read the instructions carefully
- Remove all packaging material and labels.
- 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 (preferably peanut oil) to the inside of the pan with a paper towel. You might consider doing this each time you put away the cookware, to extend the life.

## DAILY USE

- Suitable on all hobs (gas, ceramic, halogen and induction).
- 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.
- Your cookware has fast and even heat transfer so food and oil char very quickly. Always cook using low to medium heat. Only use high heat when the pot is filled with a liquid for boiling your food (like for instance pasta).
- Never allow a pan to boil dry. Never let your empty pan heat up too long.
- Use protective material to protect the surface when you place hot cookware on a table or countertop.
- Cookware can be used in the oven without damage (up to 250° C). Of course in this case the handles will become hot. Use potholders to prevent burns.

## INSTRUCTION FOR INDUCTION HOB

- At a high setting and during a short period of time, usually just before boiling, there may be a buzzing sound. This arises from the high tech material that is heating up and doesn't indicate a fault in your induction hob nor your cookware and is complete harmless.
- The diameter of the base of the pan and the size of induction zone must be approximately similar in order to optimise the reaction with the pan. Where the diameter is too small, the hob (magnetic field) may not react to the base of the pan

## CARE AND CLEANING

- Let cool down your pan before cleaning.
- This cookware is dishwasher safe, but hand wash is preferable. Over a long period, regular dishwasher cleaning will eventually scratch the pots. Clean after each use. Be sure that you do not use a harsh cleaning product that is based on citric acids or that contains chlorine bleach. If cleaning by hand 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 cook ware thoroughly, any remaining food residue will cook into the surface causing food to stick.
- If you have remains of food stuck to the cookware, they can be 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).
- Overheating stainless steel cookware can cause blue or auburn discolouration. This has no influence on the cookware's performance and can be easily removed with a good detergent.

## HELPFUL HINTS AND TIPS

- Cook on a hob burner that is approximately similar in base diameter to that of the pan, or use on induction.
- 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.
- Heat settings are very important. Lower heat settings are not only good for energy-saving but also avoids the pan becoming too hot. The nature of this cookware is to hold and distribute the heat more effectively, helping some protein-rich foods cook more quickly.

## SAFETY INFORMATION

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

### Warning:

- **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.**
- The handles of your pan are made of stainless steel and constructed to minimize heat transfer. Nevertheless, lids and handles may become hot during prolonged cooking.
- 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.
- Do not allow handles to extend over a hot burner, because the handles could get hot.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lisez attentivement les instructions
- Retirez tous les emballages et les étiquettes.
- Lavez l'ustensile dans de 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 nouvel ustensile de cuisine pour la première fois, appliquez une fine couche d'huile végétale (de préférence de l'huile d'arachide) à l'intérieur du récipient avec un papier absorbant. N'oubliez pas de faire cela avant chaque période d'inutilisation prolongée de l'ustensile de cuisine.

## UTILISATION QUOTIDIENNE

- Adapté à toutes les tables de cuisson (à gaz, électriques, vitrocéramique et à induction).
- 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.
- 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. Cuisinez toujours en utilisant un niveau de cuisson bas ou moyen. N'utilisez le niveau le plus élevé que lorsque le récipient est rempli d'eau que vous souhaitez faire bouillir pour vos aliments (comme par exemple pour cuire des pâtes).
- Ne laissez jamais l'ustensile chauffer à vide. Ne laissez jamais son contenu s'évaporer en totalité.
- 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.
- Les ustensiles de cuisine peuvent être utilisés dans le four (jusqu'à 250 °C). Bien entendu, dans ce cas, les poignées deviennent chaudes. Utilisez une manique pour éviter les brûlures.

## INSTRUCTIONS POUR LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

- À haute température et pendant très peu de temps, généralement juste avant le stade de l'ébullition, il peut y avoir un bruit de vibration. Totalement inoffensif, ce bruit provient du matériau de haute technicité en train de chauffer et n'indique en aucun cas un défaut de votre table de cuisson à induction ni de votre récipient.
- Le diamètre du fond du récipient doit correspondre approximativement au diamètre de la zone d'induction, afin d'optimiser la réaction de chauffe avec le récipient. Si le diamètre du récipient est trop petit, il est possible que le champ magnétique de la table de cuisson ne réagisse pas à son contact

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Laissez refroidir votre ustensile avant de le nettoyer.
- Les ustensiles de cuisine sont lavables au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est préférable. A long terme, le lavage régulier au lave-vaisselle peut rayer votre récipient. Lavez-le à la main après chaque utilisation, avec un détergent vaisselle spécialement adapté au lavage à la main. Veillez à ne pas utiliser de produit nettoyant agressif à base d'acide citrique, ou contenant un agent blanchissant au chlore. Utilisez une eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon. N'utilisez pas de tampon à récurer ou de laine d'acier, de produit nettoyant pour four, ni aucun autre produit abrasif à base d'acide citrique ou contenant un agent blanchissant au 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).
- Une surchauffe d'un ustensile de cuisine en acier inoxydable provoque une décoloration bleue ou marron. Cela n'a aucun impact sur les caractéristiques du récipient et peut facilement être éliminé avec un bon détergent.

## CONSEILS UTILES

- 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 ou préparer des sauces délicates.
- Les réglages du niveau de chaleur sont très importants. Un réglage bas est non seulement économique, mais il évite également une surchauffe du récipient. La nature de cet ustensile est de maintenir et de distribuer la chaleur plus efficacement, permettant aux aliments riches en protéines de cuire plus rapidement.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

### Précautions d'emploi:

- **Faites attention en retirant les couvercles ou en soulevant le récipient avec les poignées. Touchez-les doucement pour vous assurer qu'elles ne sont pas trop chaudes. Utilisez un gant de cuisine ou une manique si nécessaire.**
- Les poignées et manches de ces ustensiles en acier inoxydable et conçus pour minimiser le transfert de chaleur. Néanmoins, les couvercles et poignées peuvent devenir chauds pendant une cuisson prolongée.
- 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.
- Ne laissez pas les poignées au-dessus d'une zone de cuisson chaude car elles pourraient devenir très chaudes.

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten.
- 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.
- Bevor Sie das neue Kochgeschirr zum ersten Mal erhitzen, geben Sie etwas Pflanzenöl (vorzugsweise Erdnussöl) in die Pfanne oder in den Topf und verteilen es gleichmäßig mit einem Küchenpapier. Wiederholen Sie diesen Schritt, wenn Sie das Kochgeschirr für längere Zeit nicht verwenden.

## TÄGLICHER GEBRAUCH

- Für alle Kochfelder geeignet (Gas, Elektro, Glaskeramik, Halogen und Induktion).
- 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.
- 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.
- Verwenden Sie zum Schutz von Oberflächen Untersetzer, wenn Sie heißes Kochgeschirr auf einem Tisch oder einer Arbeitsplatte abstellen.
- Das Kochgeschirr kann gefahrlos im Backofen (250 °C) verwendet werden. Selbstverständlich werden in diesem Fall die Griffe des Kochgeschirrs heiß. Verwenden Sie Topflappen, um Verbrennungen vorzubeugen.

## GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER

- Auf hohen Leistungsstufen ertönt normalerweise kurz vor dem Kochen für kurze Zeit ein Summton. Dies stammt vom Hightech-Material, welches sich erhitzt. Es deutet nicht auf ein fehlerhaftes Induktionskochfeld oder Kochgeschirr hin und ist völlig unbedenklich.
- Der Durchmesser des Topfbodens und die Größe des Induktionsfeldes müssen für eine optimale Reaktion mit dem Topf ungefähr gleich groß sein. Ist der Durchmesser zu klein, kann es sein, dass das Kochfeld (Magnetfeld) nicht mit dem Topf reagiert

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Warten Sie, bis das Kochgeschirr abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Das Kochgeschirr ist spülmaschinenfest, dennoch wird eine Handwäsche empfohlen. Eine Reinigung in der Spülmaschine über einen längeren Zeitraum wird letztendlich jedes Küchengerät verkratzen. 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, Nylonscheuerschwämme, 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).
- Eine Überhitzung von Kochgeschirr aus Edelstahl kann zu einer bläulichen oder rostbraunen Verfärbung führen. Die Eigenschaften des Kochgeschirrs werden dadurch nicht beeinträchtigt und die Verfärbung kann mit einem guten Reinigungsmittel leicht entfernt werden.

## PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

- 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 Kochgeschirrseiten heraustritt.
- Verwenden Sie zum Erhitzen, Köcheln oder für die Zubereitung von Soßen nur eine niedrige Stufe.
- Die Kochstufen spielen eine wichtige Rolle. Eine niedrigere Stufe führt nicht nur zu einem geringeren Stromverbrauch, sondern verhindert auch, dass das Kochgeschirr zu heiß wird. Dieses Kochgeschirr sorgt für eine optimale Wärmeverteilung und -speicherung, so dass eiweißreiche Lebensmittel schneller gegart werden können.

## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen vor der Verwendung dieses Produkts sorgfältig durch!

### Warnung:

- **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.**
- Die Griffe des Topfes oder der Pfanne sind zur Minimierung der Wärmeübertragung aus Edelstahl gefertigt. Deckel und Griffe können bei Langzeitgaren dennoch heiß werden.
- 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.
- Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht über eine heiße Kochzone herausragen, da sie heiß werden können.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Lees aandachtig de instructies
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en labels.
- Was het item in warm zeepwater met een zachte spons. Grondig spoelen en met een zachte doek afdrogen.
- Alvorens uw kookgerei voor het eerst op te warmen, breng d.m.v. een papieren doekje wat plantaardige olie (bij voorkeur pindaolie) aan op de binnenkant van de pot of pan. Als u het kookgerei lange tijd niet gebruikt, raden we ook aan dit te doen.

## DAGELIJKS GEBRUIK

- Geschikt voor alle kookplaten (gas en elektrische branders en vitro keramische, halogeen- en inductiekookplaten).
- 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.
- 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.
- Gebruik beschermende materialen om het oppervlak te beschermen wanneer u heet kookgerei op een tafel of werkblad plaatst.
- Het kookgerei kan probleemloos gebruikt worden in de oven (250° C). In dit geval worden de handgrepen natuurlijk wel heet. Gebruik pannenlappen om brandwoorden te vermijden.

## INSTRUCTIE VOOR INDUCTIEKOOKPLAAT

- Bij een hoge instelling en tijdens een korte periode, gewoonlijk net voor het aan de kook raken, kan een zoemend geluid worden gehoord. Dit wordt veroorzaakt door hightech materiaal dat opwarmt en duidt niet op een defect in uw inductiekookplaat, noch uw kookgerei en is volledig onschadelijk.
- De diameter van de panbodem en de maat van de inductiezone moeten ongeveer van gelijke grootte zijn om de reactie met de pan te optimaliseren. Als de diameter te klein is, kan de kookplaat (het magnetische veld) mogelijk niet met de panbodem reageren

## ONDERHOUD EN REINIGING

- Laat uw pan afkoelen alvorens ze te reinigen.
- Het kookgerei is vaatwasbestendig, maar handmatig reinigen geniet de voorkeur. Na verloop van tijd zal regelmatig reinigen d.m.v. een afwasautomaat elk oppervlak bekrassen. Reinig het kookgerei na elk gebruik handmatig d.m.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 zeepwater en een spons of vaatdoek. Gebruik geen schuurponsjes in staalwol of nylon, oven reiniger 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).

- Oververhitting van roestvrij stalen kookgerei kan blauwe of bruine verkleuringen veroorzaken. Dit heeft geen invloed op de eigenschappen van het kookgerei en kan eenvoudig verwijderd worden d.m.v. het juiste schoonmaak middel.

## HANDIGE HINTS EN TIPS

- 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 zijanten van de pan gaat.
- Gebruik een lage stand om voedsel op te warmen, te laten sudderen of om delicate sauzen te bereiden.
- De warmtestanden zijn zeer belangrijk. Lage warmtestanden zijn niet alleen goed voor het energieverbruik, ze zorgen er ook voor dat de pan niet te warm wordt. De aard van dit kookgerei is om de warmte doeltreffender te verdelen en vast te houden, waardoor bepaalde proteïne-rijke voeding sneller gaar is.

## VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

### Waarschuwing:

- **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.**
- De handgrepen van uw pan zijn gemaakt van roestvrij staal en worden slechts beperkt warm. Desalniettemin kunnen deksels en handgrepen zeer warm worden bij langdurig koken.
- 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.
- Plaats de handgrepen nooit over een warme brander; ze kunnen dan zeer heet worden.



## INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

- Läs igenom instruktionerna noggrant
- Ta bort allt förpackningsmaterial och dekaler.
- 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 smörjer du med lite vegetabilisk olja (helst jordnötsolja) på insidan av kastrullen eller grytan med en pappershanduk. Du kan även göra det varje gång innan du ställer undan kokkärlet för en längre tid.

## DAGLIG ANVÄNDNING

- Passar alla kokplattor (gas och elektriska brännare och glaskeramisk, halogen och induktionshällar).
- Starta 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.
- 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.ex. pasta).
- Låt aldrig kastrullen koka torr. Låt aldrig kastrullen värmas upp för länge.
- Använd skyddsmaterial för att skydda ytan när du placerar varma kokkärl på ett bord eller en bänkskiva.
- Kokkärlen kan användas i ugnen utan att skadas (250 °C). Självklart blir handtagen i detta fallet heta. Använd grytlappar för att undvika brännskador.

## INSTRUKTIONER FÖR INDUKTIONSHÄLL

- Vid en hög inställning och under en kort tidsperiod, vanligtvis precis före kokning, kan ett surrande ljud höras. Detta beror på det högteknologiska material som värms upp och tyder inte på något fel på din induktionshäll eller ditt köksredskap och är helt ofarligt.
- Diametern på kokkärlets botten och storleken på induktionszonen ska vara ungefär lika, för att optimera reaktionen med kokkärlet. Om diametern är alltför liten, kan hällen (magnetfältet) inte reagera med basen på kokkärlet

## UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- Låt kastrullen kylas ned före rengöring.
- Kokkärlen kan diskas i diskmaskin, men handdisk är att föredra. Över en lång period repar vanlig rengöring i diskmaskin så småningom alla kokkärl. 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 en svamp eller disktrasa. Använd inte stålull eller skursvampar av nylon, ugnrensning 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).
- Överhettning av kokkärl av rostfritt stål kan orsaka blå eller rödbruna missfärgningar. Detta har ingen inverkan på kokkärlets egenskaper och kan enkelt avlägsnas med ett bra diskmedel.

## PRAKTISKA RÅD OCH TIPS

- Laga maten på en platta som ungefär har samma bottendiameter som kastrullen.
- När du lagar mat på gas, justera flaman så den inte flamlar upp på sidan av kastrullen.
- Använd låg värme till uppvärmning av mat, sjudning eller för att laga delikata säser.
- Värmelägena är mycket viktiga. Lägre värmelägen är inte bara bra för energibesparing utan gör också att kastrullen inte blir för het. Den här typen av kokkärl bibehåller och fördelar värmen mer effektivt, vilket gör att vissa proteinrika ingredienser tillagas snabbare.

## SÄKERHETSINFORMATION

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

### Varning:

- **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.**
- Kastrullhandtagen är gjorda av rostfritt stål och konstruerade för att minimera värmeöverföringen. Lock och handtag kan ändå bli heta under långvarig matlagning.
- Låt inte barn komma nära spisen när du lagar mat.
- Var alltid försiktig när du hanterar heta kastruller för att undvika skador.
- Lämnna aldrig kokkärl obevakade under användning och kontrollera att handtagen inte sticker ut över spiskanten av säkerhetsskäl.
- Låt inte handtag sticka in över heta plattor, eftersom handtagen kan bli heta.

## FØR IBRUGTAGNING

- Læs vejledningen grundigt.
- Fjern al emballage og alle etiketter.
- 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 (jordnøddolie anbefales) på indersiden af panden eller gryden med en papirserviet. Overvej at gøre dette, hver gang kogegrejet skal stilles væk i længere tid.

## DAGLIG BRUG

- Egner sig til alle kogesektioner (gas- og elbrændere samt glaskeramiske-, halogen- og induktionskogeplader).
- 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.
- 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.
- Brug beskyttende materiale for at beskytte overfladen, når det varme kogegrej anbringes på spisebordet eller køkkenbordet.
- Kogegrejet kan bruges i ovnen uden at tage skade (250 °C). I dette tilfælde bliver håndtagene selvfølgelig varme. Brug grydelapper for at undgå forbrændinger.

## INSTRUKTION TIL INDUKTIONSKOGESEKTION

- Ved en høj indstilling og under en kort tidsperiode, normalt lige inden kogning, kan der komme en summende lyd. Den stammer fra det højteknologiske materiale, der bliver opvarmet, og indikerer ikke en fejl i din induktionskogesektion eller dig kogegrej, og den er helt harmløs.
- Diameteren af pandens bund og størrelsen af induktionszonen skal være nogenlunde ens for at optimere reaktionen med panden. Hvor diameteren er for lille, reagerer kogesektionen (magnetisk felt) muligvis ikke på pandens bund

## VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

- Lad kogegrejet køle af, før du gør det rent.
- Kogegrejet tåler maskinopvask, men det anbefales at vaske det op i hånden. Jævnlig maskinopvask vil uundgåeligt ridse alle slags køkkenredskaber på lang sigt. Vask kogegrejet op efter hver brug med et opvaskemiddel, der er beregnet til håndopvask. Undgå at bruge skræppe rengøringsmidler, der er baseret på citronsyre, eller som indeholder klorblegemiddel. Brug varmt sæbevand og en klud eller et viskestykke. Undgå at bruge ståluld- eller skuresvampe, ovnrensningemiddel 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).
- Overophedning af kogegrej i rustfrit stål kan medføre blå eller rødbrun misfarvning. Denne har ingen indflydelse på kogegrejets funktionalitet og kan nemt fjernes med et godt opvaskemiddel.

## NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD

- Brug en kogezone/blus, 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.
- Varmeindstillingerne er meget vigtige. Lavere varmeindstillinger er ikke blot gode til energibesparelse, men undgår også, at kogegrejet bliver for varmt. Dette kogegrejs egenskaber kan holde og fordele varmen mere effektivt, hvilket gør, at proteinholdige madvarer tilberedes hurtigere.

## OM SIKKERHED

Læs alle sikkerhedsoplysninger grundigt, før du bruger dette produkt!

### Advarsel:

- **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.**
- Kogegrejets håndtag er fremstillet af rustfrit stål og designet til at minimere varmeoverførsel. Låg og håndtag kan dog blive varme under længere tilberedning.
- 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.
- Undgå at håndtagene rager ind over en varm brænder, da håndtagene kan blive varme.

## KÄYTTÖÖNOTTO

- Lue ohjeet huolellisesti.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja pakkauksen merkit.
- Pese tuote lämpimässä saippuavedessä pehmeällä sienellä. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa kokonaan pehmeällä liinalla.
- Ennen uuden astian ensimmäistä kuumentamista pannun tai kattilan sisälle on levitettävä hiukan kasviöljyä (mieluiten maapähkinäöljyä) paperipyyhkeen avulla. Tämä on suositeltavaa myös silloin, kun keittoastia asetetaan säilöön pitkäksi aikaa.

## PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

- Sopii kaikkiin keittotasoihin (kaasu- ja sähköpolttimet sekä keraamiset, halogeeni- ja induktiokeittolevyt).
- Aloita aina puhtaasta pannusta.
- Ota ruoka jääkaapista vähintään 10 minuutin ajaksi ennen kypsentämistä.
- Jos käytät öljyä makua tai koostumusta varten, anna öljyn lämmetä 1-2 minuutin ajan alhaisella tai keskiuurella tehotasolla ennen kuin lisäät ruoka-ainekset pannuun.
- Keittoastia siirtää lämmön nopeasti ja tasaisesti, jolloin ainekset ja öljy palavat hyvin nopeasti. Käytä aina alhaista tai keskiuurta tehotasoa. Käytä suurta tehotasoa ainoastaan silloin, kun kattila on täytetty nesteellä ruokien keittämistä varten (esim. pastan keittämiseksi).
- Älä koskaan anna keittoastian kiehua tyhjäksi. Älä anna keittoastian kuumentua liian pitkään.
- Suojaa pinta suojamateriaalilla, kun asetat kuumen keittoastian pöydälle tai työtasolle.
- Keittoastia voidaan käyttää uunissa (250 °C). Kahvat voivat tällöin kuumentua. Käytä patalappuja palovammojen estämiseksi.

## INDUKTIOKEITTOTASON OHJEET

- Surinaääntä voi kuulua suurella tehotasolla ja lyhyen aikaa, yleensä juuri ennen kiehumista. Tämä johtuu kuumenevasta pitkälle kehittyneestä teknisestä materiaalista. Se ei merkitse induktiokeittotason tai keittoastian vikaa ja se on täysin harmitonta.
- Keittoastian pohjan halkaisijan tulee olla likimäärin induktioalueen kokoinen, jotta reaktio keittoastiaan olisi optimaalinen. Jos halkaisija on liian pieni, keittotaso (magneetikenttä) ei välttämättä reagoi keittoastian pohjaan

## HOITO JA PUHDISTUS

- Anna keittoastian jäähtyä ennen puhdistusta.
- Keittoastia voidaan pestä astianpesukoneessa, mutta käsinpesu on suositeltavaa. Säännöllinen peseminen astianpesukoneessa aiheuttaa ajan kuluessa naarmuja kaikkiin välineisiin. 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 nailonsieniä, uunin puhdistusainetta tai muuta hankaavaa pesuainetta, sitruunapohjaista 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 ruokajäämiä, ne voidaan poistaa helposti peittämällä pannun alaosa vedellä ja antamalla niiden liota irti lämmittämällä keittoastiaa alhaisella lämpötilalla (vettä ei tarvitse kiehauttaa).

- Jos ruostumaton teräsastia ylikuumentee, siihen voi muodostua sinisiä tai punertavia värimuutoksia. Tämä ei vaikuta keittoastian ominaisuuksiin ja ne voidaan poistaa helposti tehokkaalla pesuaineella.

## HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ

- Käytä keittoastiaa polttimella, jonka koko vastaa likimäärin valitsemasi keittoastian halkaisijaa.
- Kun valmistat ruokaa kaasutoimisella keittotasolla, säädä liekki niin, ettei se yllä keittoastian reunoille.
- Käytä alhaista tehotasoa ruokien lämmittämiseen, hauduttamiseen tai kastikkeiden valmistamiseen.
- Tehotasot ovat erittäin tärkeitä. Alhaisemmat tehotasot edistävät energiansäästöä ja niiden avulla vältetään keittoastian ylikuumentuminen. Tämä keittoastia on tarkoitettu pitämään ja jakamaan lämpöä tehokkaammin, jolloin jotkin proteiinerikkaat ruoat kypsentyvät nopeammin.

## TURVALLISUUSOHJEET

Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ja kokonaan ennen tämän tuotteen käyttöä!

### Varoitus:

- **Noudata varovaisuutta kansien poistamisen aikana tai nosttaessa astiaa kahvoja käyttäen. Kosketa kahvoja kevyesti varmistaaksesi, etteivät ne ole kuumentuneet. Käytä tarvittaessa uunikinnasta tai patalappua.**
- Keittoastian kahvat on valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja lämmönsiirron minimoimiseksi. Tästä huolimatta kannet ja kahvat voivat kuumentua pitkäaikaisen käytön aikana.
- Älä anna lasten tulla liedен lähelle ruoanlaiton aikana.
- Käsittele kuumia keittoastioita aina varoen henkilövahinkojen välttämiseksi.
- Turvallisuussyistä keittoastiaa ei saa koskaan jättää ilman valvontaa käytön aikana ja varmista, että sen kahvat eivät ylitä liedен reunaa.
- Älä anna kahvojen mennä kuumen polttimen päälle, muutoin kahvat voivat kuumentua.

## PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

- Leggere attentamente le istruzioni
- Togliere tutti i materiali di imballaggio e le etichette.
- Lavare il prodotto in acqua calda, saponata con una spugna morbida. Sciacquare accuratamente ed asciugare completamente con un panno morbido.
- Prima di riscaldare la pentola o padella nuova per la prima volta, cospargere un sottile strato di olio vegetale (preferibilmente di arachidi) utilizzando un fazzoletto di carta. Sarebbe consigliabile eseguire questa operazione ogni volta che si deve riporre la pentola o la padella per un periodo più lungo.

## UTILIZZO QUOTIDIANO

- Adatta a tutti i piani cottura (fornelli a gas, elettrici e vetroceramici, piastre riscaldanti alogene e a induzione).
- 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.
- Queste pentole o padelle 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 esporre una padella vuota al calore. Non riscaldare la padella troppo a lungo.
- Proteggere la superficie del tavolo o del piano di lavoro prima di appoggiarvi le pentole o padelle incandescenti.
- Queste pentole si possono utilizzare in forno senza danneggiarle (250° C). Naturalmente in questo caso i manici diventano incandescenti. Utilizzare le presine per evitare ustioni.

## ISTRUZIONI PER IL PIANO DI COTTURA A INDUZIONE

- Su un'impostazione elevata e durante un breve lasso di tempo, generalmente proprio prima dell'ebollizione, è possibile avvertire un ronzio. Questo rumore viene emesso dal materiale high tech che si riscalda; non indica un'anomalia del piano di cottura a induzione né della pentola e non provoca alcun danno.
- Il diametro della base della pentola e le dimensioni della zona a induzione devono essere simili in modo da ottimizzare la reazione con la pentola. Se il diametro è troppo piccolo, il piano di cottura (campo magnetico) potrebbe non rispondere alla presenza della pentola

## PULIZIA E CURA

- Lasciar raffreddare la padella prima di pulirla.
- Queste pentole e padelle si lavano anche in lavastoviglie, ma è preferibile lavarle a mano: il lavaggio regolare in lavastoviglie può rovinare qualsiasi utensile. 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 calda saponata e una spugna o un panno per piatti. Non utilizzare pagliette abrasive di metallo o nylon, detergenti speciali per il forno o qualsiasi detergente abrasivo a base di acido citrico o contenente candeggiante 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).
- Il surriscaldamento delle pentole in acciaio inox può provocare la formazione di macchie blu o bruciate. Questo non pregiudica le caratteristiche della pentola e le macchie si possono facilmente eliminare con un buon detersivo.

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

- 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.
- I livelli di potenza del calore sono molto importanti. I livelli bassi oltre a far risparmiare energia evitano anche che la padella si surriscaldi. Per natura, queste pentole trattengono e distribuiscono il calore in modo più efficace, facendo cuocere alcuni cibi ricchi di proteine più rapidamente.

## INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

### Avvertenze:

- **Prestare attenzione nel togliere i coperchi o nel sollevare le pentole. Sfiurare leggermente i manici per assicurarsi che non siano caldi. Se necessario, utilizzare i guanti da cucina o le presine.**
- I manici delle pentole sono in acciaio inox e strutturati in modo da ridurre al minimo la trasmissione del calore. Tuttavia, coperchi e manici possono surriscaldarsi nel corso di una cottura prolungata.
- 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.
- Non lasciare che i manici sporgano su un fornello incandescente perchè potrebbero diventare molto caldi

## ANTES DEL PRIMER USO

- Lea las instrucciones detenidamente
- Retire el material de embalaje y las etiquetas.
- Lave el artículo con agua caliente y jabón usando una esponja suave. Enjuáguelo bien y séquelo con un paño suave.
- Antes de calentar la olla por primera vez, aplique un poco de aceite vegetal (preferiblemente aceite de maní) en el interior con una servilleta de papel. Sería recomendable realizar esta operación las primeras veces.

## USO DIARIO

- Apto para todo tipo de placas (placas de gas, eléctricas, de inducción, vitrocerámicas y halógenos).
- 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.
- 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.
- Use material de protección para proteger la superficie al colocar la olla caliente en una mesa o encimera.
- Esta olla se puede meter en el horno sin que sea dañada (250° C). En este caso las asas se calentarán. Use manoplas para no quemarse.

## INSTRUCCIONES PARA PLACAS DE INDUCCIÓN

- Con un ajuste elevado y durante un breve periodo de tiempo, normalmente antes de romper a hervir, puede emitirse un zumbido. Esto se debe a que el material de alta tecnología se está calentando y no un fallo de la placa de inducción ni de los utensilios de cocción, y es totalmente inofensivo.
- El diámetro de la base del recipiente y el tamaño de la zona de inducción deben ser aproximadamente similares para optimizar la reacción con el utensilio. Si el diámetro es demasiado pequeño, la placa (su campo magnético) puede no reaccionar ante la base del utensilio

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Deje que se enfríe la olla antes de limpiarla.
- Se puede lavar en el lavavajillas, pero es preferible hacerlo a mano. El lavado continuo en el lavavajillas provocará finalmente rasguños en cualquier utensilio. Lave la olla a mano después de cada uso con un detergente para vajilla especial para lavar a mano. Asegúrese de no usar un producto duro de limpieza basado en ácidos cítricos o que contenga cloro. Aplique agua caliente y jabón con una esponja o paño. No utilice lana de acero, almohadillas de fregar de nylon, limpiadores para hornos ni cualquier otro limpiador que sea abrasivo, tenga una base cítrica o contenga cloro. 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).
- El recalentamiento de las ollas de acero inoxidable puede causar decoloración. Esto no afecta a la calidad de la olla y se puede eliminar con un buen detergente.

## CONSEJOS ÚTILES

- 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.
- Los ajustes de calor son muy importantes. Los ajustes de fuego lento resultan buenos tanto para ahorrar energía como para impedir que la olla se caliente demasiado. El objetivo de esta olla es conservar y distribuir el calor de manera más eficaz, ayudando a que ciertos alimentos ricos en proteínas se cocinen más rápido.

## INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

### Advertencia:

- **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.**
- Las asas de la olla están hechas de acero inoxidable y con el fin de minimizar la transferencia de calor. Sin embargo, la tapa y las asas pueden calentarse durante los procesos largos de cocina.
- 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.
- No permita que las asas estén en contacto con una placa caliente, ya que podrían calentarse también.

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Leia atentamente as instruções.
- Retire todos os materiais de embalagem.
- Lave o artigo com uma esponja macia, água morna e detergente. Enxágue bem e seque totalmente com um pano macio.
- Antes de aquecer um tacho novo pela primeira vez, aplique um pouco de óleo vegetal (recomendamos óleo de amendoim) no interior do tacho com uma folha de papel absorvente. Também recomendamos esta ação sempre que guardar o tacho e não pretender utilizá-lo por um longo período de tempo.

## UTILIZAÇÃO DIÁRIA

- Adequado para todos tipos de placa (gás, discos elétricos, vitrocerâmica, halogénio e indução).
- 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.
- 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.
- Utilize um material protetor para proteger as superfícies onde colocar um tacho quente, como mesas ou balcões.
- Os tachos podem ser utilizados no forno sem se danificarem (250 °C). É claro que as pegas ficam quentes no forno. Utilize bases de tacho para evitar queimaduras.

## INSTRUÇÕES PARA PLACA DE INDUÇÃO

- É possível que a placa emita um zumbido durante um curto período de tempo, normalmente imediatamente antes de um tacho chegar à fervura, se estiver num nível de potência elevado. Isto deve-se ao aquecimento do material e tanto a placa de indução como os tachos, não têm qualquer problema, sendo totalmente seguro o seu uso.
- O diâmetro da base do tacho e o tamanho da zona de indução devem ser semelhantes para que a detecção do tacho seja óptima. Se o diâmetro for demasiado pequeno, a placa (campo magnético) pode não reagir à presença da base do tacho.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Deixe o tacho arrefecer antes de o lavar.
- Os tachos podem ser lavados na máquina, mas é preferível lavá-los à mão. Ao fim de algum tempo, a lavagem frequente na máquina de lavar loiça acaba por riscar qualquer utensílio. 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.
- O sobreaquecimento de um tacho de aço inoxidável pode causar descolorações azuladas ou avermelhadas. Esta descoloração não afeta as características do tacho e pode ser removida facilmente com um bom detergente.

## SUGESTÕES E DICAS ÚTEIS

- 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.
- A regulação do calor é muito importante. O calor reduzido é ótimo para poupar energia e também evita que o tacho aqueça demasiado. Estes tachos foram concebidos para manterem e distribuírem o calor com mais eficiência, o que ajuda a cozinhar os alimentos mais ricos em proteínas com mais rapidez.

## INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

### Aviso:

- **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.**
- As pegas do tacho são de aço inoxidável e foram concebidas para minimizarem a transferência de calor. Ainda assim, as tampas e as pegas podem ficar muito quentes após uma cozedura prolongada.
- 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.
- Não deixe as pegas sobre a área de outro queimador, porque podem aquecer demasiado.

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις ετικέτες.
- Πλύνετε το προϊόν σε ζεστό σαπουνόνερο με ένα μαλακό σφουγγάρι. Ξεβγάλετε σχολαστικά και στεγνώστε τελείως με ένα μαλακό πανί.
- Πρωτό θερμάνετε το καινούριο σας μαγειρικό σκεύος για πρώτη φορά, απλώστε λίγο φυτικό λάδι (κατά προτίμηση αραχιδέλαιο (φυστικέλαιο)) στο εσωτερικό μέρος του ταψιού ή της κατασράδας με ένα χαρτί κουζίνας. Προτείνεται να το κάνετε αυτό κάθε φορά που αποθηκεύετε το μαγειρικό σκεύος για μεγάλο χρονικό διάστημα.

## ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

- Κατάλληλο για όλες τις εστίες (αερίου, ηλεκτρικές και υαλοκεραμικές, αλογόνου και επαγωγικές).
- 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.
- 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.
- Χρησιμοποιείτε προστατευτικό υλικό για να προστατέψετε την επιφάνεια όταν τοποθετείτε ένα ζεστό μαγειρικό σκεύος σε ένα τραπέζι ή σε ένα πάγκο κουζίνας.
- Το μαγειρικό σκεύος μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο φούρνο (250° C). Φυσικά σε αυτή την περίπτωση οι λαβές θα ζεσταθούν. Χρησιμοποιήστε πιάστρες φούρνου για την αποφυγή εγκαυμάτων.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

- Σε υψηλή σκάλα και για σύντομο χρονικό διάστημα, συνήθως λίγο πριν τον βρασμό, μπορεί να ακουστεί ένας βόμβος. Αυτό προέρχεται από το υλικό υψηλής τεχνολογίας που θερμαίνεται και δεν υποδεικνύει κάποια βλάβη των επαγωγικών εστιών σας ή του σκεύους σας και είναι απολύτως αβλαβές.
- Η διάμετρος της βάσης του σκεύους και το μέγεθος της επαγωγικής ζώνης πρέπει να είναι σχεδόν όμοια ώστε να βελτιστοποιηθεί η αντίδραση με το σκεύος. Όπου η διάμετρος είναι πολύ μικρή, οι εστίες (μαγνητικό πεδίο) ενδέχεται να μην αντιδράσουν στη βάση του σκεύους

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

- Αφήστε το σκεύος να κρυώσει προτού το καθαρίσετε.
- Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων, αλλά συνιστάται πλύσιμο στο χέρι. Μακροχρόνια, το τακτικό πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων θα προκαλέσει τελικά γρατσουνιές σε οποιοδήποτε σκεύος. 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 σαπουνόνερο και ένα σφουγγάρι ή πανί κουζίνας. Μη χρησιμοποιείτε συμρμάντινο 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 ζεσταίνετε ελαφρά σε χαμηλή θερμοκρασία (δεν χρειάζεται το νερό να βράσει).
- Η υπερθέρμανση των μαγειρικών σκευών από ανοξειδωτο ατσάλι μπορεί να προκαλέσει μπλε ή καστανοκόκκινους αποχρωματισμούς. Αυτοί δεν επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του μαγειρικού σκεύους και μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με ένα καλό απορρυπαντικό.

## ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- 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 ζεστάνετε φαγητά, να σιγοβράσετε ή να παρασκευάσετε ευαίσθητες σάλτσες.
- Οι σκάλες μαγειρέματος είναι πολύ σημαντικές. Οι χαμηλές σκάλες μαγειρέματος όχι μόνο εξοικονομούν ενέργεια αλλά και αποτρέπουν την υπερθέρμανση του σκεύους. Το χαρακτηριστικό αυτού του μαγειρικού σκεύους είναι να διατρεί και να διανέμει την θερμότητα πιο αποτελεσματικά, βοηθώντας στο γρηγορότερο μαγείρεμα κάποιων φαγητών πλούσιων σε πρωτεΐνες.

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε όλες τις πληροφορίες ασφαλείας προσεκτικά και σχολαστικά προτού χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν!

### Προειδοποιήσεις:

- **Προσέχετε όταν αφαιρείτε καπάκια ή όταν σκλώνετε με τις λαβές. Αγγίξτε τις ελαφρά για να βεβαιωθείτε ότι οι λαβές δεν έχουν ζεσταθεί. Χρησιμοποιήστε γάντια ή πιάστρες φούρνου αν είναι απαραίτητα.**
- Οι λαβές του σκεύους σας είναι κατασκευασμένες από ανοξειδωτο ατσάλι και σχεδιασμένες να ελαχιστοποιούν τη μεταφορά θερμότητας. Παρόλα αυτά, τα καπάκια και οι λαβές μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια παρατεταμένου μαγειρέματος.
- Μην επιτρέπετε σε παιδιά να βρίσκονται κοντά στην κουζίνα ενώ μαγειρεύετε.
- Για την αποφυγή τραυματισμού να προσέχετε πάντα όταν χειρίζεστε ζεστά σκεύη.
- Για λόγους ασφαλείας ποτέ μην αφήνετε ένα μαγειρικό σκεύος το οποίο χρησιμοποιείται χωρίς επίτηρηση και φροντίστε οι λαβές να μην εξέρχουν από την άκρη της κουζίνας.
- Μην αφήνετε τις λαβές να εξέρχουν πάνω από μια ζεστή εστία, καθώς μπορεί να ζεσταθούν.

## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Talimatları dikkatlice okuyun
- Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkartın.
- Ürünü ılık ve sabunlu suda yumuşak bir süngerle yıkayın. İyiye kurulayın ve yumuşak bir bezle tamamen kurulayın.
- Yeni pişirme kabınızı ilk kez ısıtmadan önce, tencere veya tavanızın içine kağıt havlu ile biraz bitkisel yağ (tercihen yer fıstığı yağı) sürün. Pişirme kaplarınızı uzun süreli kaldırmadan önce bunu her defasında yapabilirsiniz.

## GÜNLÜK KULLANIM

- Tüm ocaklara uygundur (gaz ve elektrikli brülörler ve cam seramik, halojen ve induksiyon elektrikli pişirme bölmeleri).
- 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 ekmeden önce yağına kısık ilette ateşte, bir veya iki dakika ısınmasına izin verin.
- Pişirme kaplarınız hızlı ve eşit ısı aktarımına sahiptir, böylece yiyecekler ve yağ hızlıca kavrulabilir. Her zaman kısık ilette ateşte pişirin. Yalnızca yiyeceklerinizi haşlamak için tencereniz sıvı doluyken yüksek ateşte pişirin (örneğin makarna gibi).
- Tavayı asla kuruyana dek kaynatmayın. Tavanızın çok uzun süre ısıtmayın.
- Pişirme kaplarınızı masa veya tezgahın üstüne koyarken yüzeyi korumak adına koruyucu malzemeler kullanın.
- Pişirme kapları zarar görmeden fırında da kullanılabilir (250° C). Tabi ki, bu durumda tutamaklar ısınacaktır. Yanmayı önlemek için tutak kullanın.

## İNDÜKSİYONLU OCAK TALİMATLARI

- Yüksek bir ayarda ve kısa sürede, genellikle kaynamadan hemen önce bir sesli ikaz duyulabilir. Bu durum, ısınan yüksek teknoloji malzemeden kaynaklanır ve induksiyonlu ocak ya da pişirme kaplarınızda bir arızaya işaret etmez ve tamamen zararsızdır.
- Tava tabanının çapı ve induksiyon bölgesinin boyutu tava ile reaksiyonu optimize etmek için hemen hemen benzer olmalıdır. Çap çok küçükken, ocak (manyetik alan) tavanın tabanına tepki veremeyebilir

## BAKIM VE TEMİZLİK

- Temizlemeden önce tavanızın soğumasını bekleyin.
- Pişirme kapları bulaşık makinesinde yıkanabilir fakat elde yıkama tercih edilir. Her türlü gereç, uzun vadede, düzenli olarak bulaşık makinesinde yıkandığı takdirde çizilir. Her kullanımdan sonra özellikle elde yıkama için üretilen bir bulaşık deterjanı ile elde temizleyin. Sitrik asit ve klorlu çamaşır suyu içeren aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmadığınızdan emin olun. İlik, sabunlu su ve sünger ya da bulaşık bezi kullanın. Tel ovucular veya naylon ovalama pedleri, fırın temizleyici veya aşındırıcı olan, turuncu ve klorlu bazlı, çamaşır suyu içeren hiçbir temizleyiciyi kullanmayın. İlik su ile durulayınız ve hemen yumuşak bir bezle kurulayınız.
- Her zaman pişirme kaplarınızı iyice temizleyin, aksi takdirde bir sonraki kullanımınızda, kalan yiyecek artığı, yüzeyde pişecek ve yapışacaktır.
- Kapta yapışmış yiyecek kalıntıları varsa, onları düşük sıcaklıkta ısıtarken, tavanın tabanını kaplayacak kadar su koyarak, yumuşatıp çıkarabilirsiniz (suyun kaynamasına gerek yoktur).
- Paslanmaz çelik pişirme kaplarının aşırı ısınması mavi ya da kestane rengi gibi renk bozukluğuna sebep olabilir. Bu renk bozukluğu, pişirme kaplarının özelliklerine hiçbir etki yapmaz ve iyi bir deterjanla kolayca çıkartılabilir.

## YARARLI İPUÇLARI VE BİLGİLER

- Seçmiş olduğunuz tavayla yaklaşık olarak benzer taban çapları olan bir brülörde pişirin.
- Gaz ocağında pişirenken, alevi tavanın yan kısımlarına gelmeyecek şekilde ayarlayın.
- Yiyecekleri ısıtmak, kaynatmak ya da leziz soslar hazırlamak için düşük sıcaklıklar kullanın.
- Sıcaklık ayarları çok önemlidir. Daha düşük sıcaklık ayarları sadece enerji tasarrufu için değil aynı zamanda tavanızın çok sıcak olmasından kaçınmak için de iyidir. Bu pişirme kapları, ısıyı etkili bir şekilde tutacak ve dağıtacak şekilde üretilmişlerdir, bu sayede bol proteinli yiyecekleri çok daha çabuk pişirebilirsiniz.

## GÜVENLİK BİLGİLERİ

Bu ürünün kullanımından önce tüm güvenlik bilgilerini dikkatlice ve tamamen okuyun!

### Uyarılar:

- **Kapağı açarken ya da saplarından tutarak taşırken dikkatli olun. Sapların ısınmadığından emin olmak için hafifçe dokununuz. Gerekirse fırın eldiveni ya da tutak kullanın.**
- Tavanızın sapları paslanmaz çelikten yapılır ve ısı aktarımını en aza indirir. Yine de, kapaklar ve saplar uzun süreli pişirme sırasında ısınabilirler.
- Pişirme sırasında çocukları ocağa yaklaştırmayın.
- Sıcak kapları tutarken yaralanmalardan kaçınmak için dikkatli olun.
- Güvenlik nedeniyle pişirme kapları kullanımdayken kontrol etmeyi unutmayın ve sapların da ocağın kenarlarına doğru koymayın.
- Sapları sıcak bir brülörün üzerine koymayın çünkü saplar ısınabilir.



## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Pečlivě si přečtěte pokyny
- Odstraňte veškeré obalové materiály a štítky.
- Nádobí omyjte pomocí měkké houbičky a vlažné vody s mycím prostředkem. Pečlivě vše opláchněte a osušte měkkým hadříkem.
- Před prvním použitím vašeho nového nádobí na vnitřek pánve nebo hrnce naneste trochu rostlinného oleje (nejlépe arašídového) pomocí papírové utěrky. Tento postup lze aplikovat pokaždé, když nádobí na delší dobu odložíte.

## DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

- Vhodné pro všechny varné desky (plynové a elektrické hořáky a sklokeramické, halogenové a indukční varné zóny).
- Vždy začínejte s čistou pánví.
- Potravinu z chladničky vyndejte alespoň 10 minut před započetím 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.
- 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.
- Chraňte povrch stolu či kuchyňské linky, kam umístíte horké nádobí, pomocí ochranného materiálu.
- Nádobí lze použít v troubě bez rizika jeho poškození (250 °C). Při takovém použití se však držadla samozřejmě zahřejí. Zabráňte možným popáleninám použitím chňapkek.

## POKYNY PRO INDUKČNÍ VARNOU DESKU

- Při vysokém nastavení a během krátkého časového úseku, obvykle těsně před varem, se může ozývat bzucivý zvuk. Způsobuje to vysoce technologický materiál, který se zahřívá, a nepředstavuje to závađu na vaši indukční varné desce či nádobí. Jedná se o naprosto neškodný jev.
- Průměr dna pánve a velikost indukční zóny musí odpovídat, aby se optimalizovala reakce s pánví. Když je průměr příliš malý, varná deska (její magnetické pole) nemusí reagovat na dno pánve.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Pánve nechte před čištěním vychladnout.
- Toto nádobí lze bezpečně mýt v myčce, doporučuje se však ruční mytí. Po delší době může pravidelné mytí v myčce nádobí poškrábat jakékoliv kuchyňské náčiní. 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 jakékoliv 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 zapekly do povrchu a způsobovaly by přichytávání připravovaných potravin.
- Pokud jsou k pánví přichycené zbytky potravin, lze je snadno odstranit odmočením, kdy je necháte zakrýt vodou nějakou dobu odmáčet při lehkém zahřívání (není zapotřebí nechat vodu vařit).

- Přehřívání nerezového nádobí může způsobit modré či zlatohnědé zabarvení. Nemá žádný vliv na funkci nádobí a lze jej snadno odstranit dobrým mycím prostředkem.

## UŽITEČNÉ TIPY A RADY

- Vařte na hořáku, který je přibližně stejného rozměru jako průměr dna vaší zvolené pánve.
- Při vaření na plynu seřídte plamen tak, aby nezahřívál boční strany pánve.
- Při ohřívání jídel, perlení nebo přípravě chutných omáček používejte nízký tepelný výkon.
- Nastavení tepelného výkonu je velmi důležité. Nižší tepelné výkony šetří energii a zároveň brání přehřívání pánve. Pro toto nádobí je přirozené, že rovnoměrně drží a rozvádí teplo, čímž napomáhá rychlejší přípravě některých potravin bohatých na bílkoviny.

## BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před použitím tohoto výrobku si opatrně a důkladně přečtěte veškeré informace!

### Varování:

- **Při sundávání poklic nebo zdvihání nádobí za držadla buďte opatrní. Lehkým dotykem se ujistěte, že držadla nejsou horká. V případě potřeby použijte rukavice či chňapky.**
- Držadla těchto pánví jsou vyrobena z nerezové oceli a navržena tak, aby přenášela minimum tepla. Poklice a držadla se však i přesto mohou během delšího vaření zahřát na vysoké teploty.
- Při vaření nedovolte dětem přístup do okolí sporáku.
- Při manipulaci s horkými hrnci buďte vždy opatrní, abyste zabránili zraněním.
- Z bezpečnostních důvodů nikdy nenechávejte používané nádobí bez dozoru a ujistěte se, že držadla nepřesahují přes okraj sporáku.
- Nenechte držadla přesahovat přes horký hořák, mohla by se zahřát.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pozorne si prečítajte pokyny.
- Odstráňte všetok obalový materiál a štítky.
- Nádobu opláchnite pomocou mäkkkej špongie teplou saponátovou vodou. Dôkladne ju opláchnite a úplne vysušte mäkkkou handričkou.
- Pred prvým zohriatím novej kuchynskej nádoby papierovým obrúskom do hrnca alebo panvice naneste trochu rastlinného oleja (prednostne arašidového oleja). Môžete tak urobiť pred každým odložením varnej nádoby na dlhší čas.

## KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

- Vhodné na všetky varné platne (plynové a elektrické horáky a tiež sklokeramické, halogénové a indukčné varné platne).
- Vždy začinite s čistou panvicou.
- Potraviny z chladničky vyberte najmenej 10 minút pred varením.
- Ak kvôli chuti alebo konzistencii používate olej, nechajte ho pred pridaním jedla do panvice na minútu alebo dve zohriať na nízkej až strednej teplote.
- 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).
- Hrnec nikdy nenechajte prehrievať nasucho. Hrnec nikdy nenechávajte zohrievať príliš dlho.
- Na ochranu povrchu pri položení horúcej varnej nádoby na stôl alebo pracovnú dosku použite ochranný materiál.
- Varná nádoba sa dá používať bez poškodenia aj v rúre (250 °C). V takomto prípade sa, samozrejme, nadmerne zohrejú držadlá. Popáleniu predídete použitím kuchynských rukavíc.

## POKYN PRE INDUKČNÝ VARNÝ PANEL

- Pri vysokom varnom stupni a počas krátkej doby, väčšinou tesne pred začiatkom vretia, môže zaznieť bzúčavý zvuk. Vzniká zo sofistikovaného materiálu, ktorý sa nahrieva a neznamená chybu vášho indukčného varného panela ani kuchynského riadu a je úplne neškodný.
- Priemer dna panvice a veľkosť indukčnej varnej zóny musia byť približne rovnaké, aby sa optimalizovala reakcia na panvicu. Keď je priemer príliš malý, varný panel (magnetické pole) nemusí reagovať na dno panvice

## OŠETROVANIE A ČISTENIE

- Pred čistením panvice ju nechajte vychladnúť.
- Varné nádoby je možné umývať v umývačke, ale uprednostňuje sa ručné umývanie. Z dlhodobého hľadiska môže pravidelné umývanie v umývačke napokon poškrabať každú pomôcku. Po každom vyčistení ju ručne umyte saponátom určeným na ručné umývanie riadu. Nepoužívajte drsný čistiaci prostriedok na báze kyseliny citrónovej alebo s obsahom chlórového bielidla. Používajte teplú saponátovú vodu a špongiu alebo handričku na riad. Nepoužívajte oceľovú drôtenku ani drsné nylonové podošky, čistiace prípravky na rúru alebo akýkoľvek čistiaci prostriedok, ktorý je abrazívny, na báze citrusov alebo ktorý obsahuje chlórové bielidlo. Opláchnite ju teplou vodou a hneď vysušte mäkkkou handričkou.
- Varné nádoby vždy dôkladne vyčistite, pretože pri ďalšom použití akýkoľvek zvyšok pokrmu prihorí k povrchu, čo spôsobí prilepenie jedla.
- Ak k varnej nádobe prihoreli zvyšky jedla, dajú sa ľahko odstrániť tým, že sa dno panvice zaleje vodou, nechajú sa nasiaknuť vodou, zatiaľ čo sa bude mierne zohrievať pri nízkej teplote (netreba nechať vodu zovrieť).

- Prehriatie varnej nádoby z nehrdzavejúcej ocele môže spôsobiť zmenu farby na modrú alebo hnedú. Nemá to žiadny vplyv na vlastnosti varnej nádoby a dá sa ľahko odstrániť vhodným čistiacim prostriedkom.

## PRAKTICKÉ RADY A TIPY

- Varte na horáku, ktorý má veľkosť podobnú priemeru dna príslušnej panvice.
- Pri varení na plyne nastavte plameň tak, aby neopaloval steny panvice.
- Pri zohrievaní jedla, pomalom varení alebo príprave jemných omáčok používajte nízku teplotu.
- Nastavenia ohrevu sú veľmi dôležité. Nižšie nastavenia ohrevu neslúžia len na úsporu energie, ale aj na zabránenie nadmernému zohriatiu panvice. Účelom tejto varnej nádoby je účinnejšie udržiavať a šíriť teplo a zároveň rýchlejšie uvariť potraviny bohaté na bielkoviny.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

### Upozornenie:

- **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.**
- Držadlá panvice sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele a tak, aby minimalizovali prenos tepla. Aj napriek tomu sa pri príliš dlhom varení môžu pokrievky a držadlá nadmerne zohriať.
- Pri varení nepúšťajte deti do blízkosti sporáka.
- Ak nechcete, aby došlo k zraneniu, pri manipulácii s horúcimi hrncami vždy dávajte pozor.
- Z bezpečnostných dôvodov nikdy nenechávajte varné nádoby bez dohľadu, keď sa používajú, a dbajte na to, aby držadlá nepresahovali okraj sporáka.
- Nedovoľte, aby držadlá presahovali nad horúci horák, pretože sa môžu nadmerne zohriať.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Należy uważnie zapoznać się z instrukcją
- Należy usunąć wszystkie opakowania i etykiety.
- 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 nowych naczyń należy posmarować niewielką ilością oleju roślinnego (najlepiej oleju arachidowego) wnętrze garnka lub patelni przy użyciu papierowego ręcznika. Zalecane jest również wykonanie tej czynności po użyciu naczyń, jeśli nie będzie ono używane przez dłuższy czas.

## CODZIENNA EKSPLOATACJA

- Odpowiednie dla wszystkich płyt kuchennych (z palnikami gazowymi, elektrycznymi, ceramicznymi, halogenowymi oraz indukcyjnymi).
- Zawsze należy rozpoczynać gotowanie z czystym naczyniem.
- Produkty 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.
- 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 wolno pozostawiać suchej patelni na włączonym palniku. Nigdy nie wolno zbyt długo rozgrzewać patelni.
- Należy stosować materiał ochronny, aby zabezpieczyć powierzchnię w przypadku pozostawienia gorącego naczynia na stole lub blacie.
- Naczynia mogą być umieszczane w piekarniku bez ryzyka uszkodzenia (250°C). Oczywiście w takim przypadku uchwyty będą gorące. Należy stosować rękawice ochronne, aby nie dopuścić do oparzenia.

## INSTRUKCJA DOTYCZĄCA PŁYTY INDUKCYJNEJ

- Przy wysokim ustawieniu mocy, przez krótki czas i zwykle przez zagotowaniem się potrawy, może być słyszalny brzęczący dźwięk. Jest on związany z nagrzewaniem się zaawansowanego technologicznie materiału i nie oznacza usterki płyty grzejnej ani naczyń, a także jest zupełnie nieszkodliwy.
- Średnica dna naczynia i rozmiar indukcyjnego pola grzejnego powinny być do siebie zbliżone, aby zapewnić optymalne ogrzewanie naczynia. Jeśli średnica jest zbyt mała, płyta grzejna (pole magnetyczne) może nie ogrzewać prawidłowo dna naczynia.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem należy odczekać, aż naczynie ostygnie.
- Naczynia nadają się do mycia w zmywarce, ale zalecane jest mycie ręczne. Mycie naczyń w zmywarce po jakimś czasie spowoduje zarysowania na powierzchni naczyń. Po każdym użyciu należy umyć ręcznie przy użyciu detergentu do naczyń przeznaczonego do mycia ręcznego. 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 szmatki do naczyń. Nie należy używać stalowych lub nylonowych skrobaków, środków do czyszczenia piekarników ani ściernych środków czyszczących, jak również 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).
- Przegrzanie naczyń ze stali nierdzewnej może spowodować niebieskie lub brązowe odbarwienia. Nie ma to wpływu na efektywność pracy naczynia i w łatwy sposób można to usunąć za pomocą dobrego detergentu.

## PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

- 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.
- Bardzo istotne jest odpowiednie ustawienie mocy grzania. Ustawienie mniejszej mocy grzania to nie tylko większa oszczędność energii, ale również sposób na uniknięcie zbyt mocnego nagrzania naczynia. Przeznaczeniem tego naczynia jest podtrzymanie i równomierne rozprowadzanie ciepła, dzięki czemu produkty bogate w białko mogą ugotować się szybciej.

## INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

### Ostrzeżenie:

- **Należy zachować ostrożność podczas zdejmowania pokrywek lub podnoszenia naczyń za pomocą uchwytyw. Należy dotknąć ostrożnie, aby upewnić się, że uchwyty nie są zbyt gorące. W razie potrzeby należy użyć rękawic ochronnych lub dodatkowych uchwytyw do naczyń.**
- Uchwyty naczynia są wykonane ze stali nierdzewnej i posiadają minimalne przewodzenie ciepła. Niezależnie od tego pokrywki i uchwyty mogą nagrzewać się podczas długotrwałego gotowania.
- 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 bezpieczeństwa nigdy nie należy pozostawiać gotujących się potraw bez nadzoru i nie należy dopuszczać, aby uchwyty wychodziły poza obris kuchenki.
- Nie należy dopuszczać, aby uchwyty znajdowały się nad gorącymi palnikami, ponieważ uchwyty mogą mocno nagrzać się.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Olvassa el figyelmesen az utasításokat!
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és címkéket!
- Egy puha szivaccsal meleg szappanos vízben mossa át a terméket! Öblítse le alaposan, és puha törlőruhával törölje szárazra!
- Az új főzőedény első alkalommal történő felmelegítése előtt egy papírtörülkö segítségével vonja be a serpenyő vagy az edény belső felületét növényi olajjal (lehetőleg földimogyoró olajjal)! Ezt érdemes ismételtlen elvégezni, mielőtt hosszabb időre eltenné a főzőedényt.

## NAPI HASZNÁLAT

- Bármilyen főzőlapon használható (gáz- és elektromos égőfejell ellátott, valamint vitrokerámia típusú és halogén vagy indukciós főzőlap esetén is).
- 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 melegítse az olajat közepes hőmérsékletre, mielőtt a serpenyőbe helyezné az ételt!
- 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 használjon száraz serpenyőt forralási célokra! Soha ne hagyja túlságosan hosszú ideig felmelegedni a serpenyőt!
- Az asztal vagy a konyhapult felületének megóvása érdekében a forró főzőedényeket megfelelő védőfelületre helyezze!
- A főzőedény sütőben is használható, nem fog megsérülni (250° C). Természetesen ekkor az edény fogantyúja felforrósodik. A sérülések elkerülése érdekében használjon edényfogót!

## UTASÍTÁS AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAPHOZ

- Magas hőfokbeállítás és rövid időtartam esetén -általában közvetlenül forrás előtt- előfordulhat, hogy zűmmögő hang hallható. Ennek forrása a fejlett technológiájú anyag felmelegedése, és nem jelenti az indukciós főzőlap vagy a főzőedény meghibásodását. A jelenség teljesen ártalmatlan.
- A főzőedény alj átmérőjének és az indukciós zóna átmérőjének hozzávetőleg hasonló méretűnek kell lenni, hogy optimális legyen az edénnyel való kapcsolat. Amennyiben az edény átmérője túl kicsi, előfordulhat, hogy a főzőlap (mágneses mezéje) nem képes energiát átadni az edény aljának.

## ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

- A tisztítás előtt hagyja, hogy megfelelően lehűljön a serpenyő!
- A főzőedény mosogatógépben is tisztítható, azonban mi a kézi mosást javasoljuk. A mosogatógépben történő rendszeres tisztítás hosszabb idő elteltével karcosításokat okozhat az edény felszínén. Minden egyes használat után egy kifejezetten kézi módon történő tisztításra szolgáló mosogatószerezettel tisztítsa meg! Ne használjon citromsav alapú, vagy klóros fehérítőt tartalmazó durva tisztítószert! Meleg, szappanos vizet, és szivacsot vagy mosogatórongyot használjon! Ne használjon acél, gyapjú, vagy nejlon tartalmú súrolószivacsot, sütőtisztító szert, illetve dörzshatású, citrus alapú, vagy klóros fehérítőt tartalmazó tisztítószert! Meleg vízzel öblítse le, majd közvetlenül ezután egy puha törlőruhával törölje szárazra!
- 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).
- A rozsdamentes acélból készült főzőedények túlhűvése következtében kék vagy vörösésbarna elszíneződés jelenhet meg azok felületén. A főzőedények jellemző tulajdonságait ez nem befolyásolja, és megfelelő tisztítószert segítségével könnyedén eltávolíthatóak.

## HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

- A kiválasztott serpenyővel megközelítőleg megegyező alap átmérőjű égőfejet 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!
- A hőmérséklet megfelelő beállítás rendkívül fontos. Alacsony hőmérséklet alkalmazása nemcsak energia-megtakarítási szempontból előnyös, hanem a serpenyő túlzott mértékű felforrósodását is megakadályozza. A főzőedény legjellemzőbb tulajdonsága a hő még hatékonyabb megtartása és elosztása, ezáltal bizonyos fehérjében gazdag ételek gyorsabban elkészíthetőek.

## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

A termék használata előtt alaposan és gondosan olvassa végig a biztonsággal kapcsolatos információkat!

### Figyelmeztetés:

- **A fogantyú segítségével történő megemelés, vagy a fedél levétele során óvatosan járjon el! Finoman érintse meg a fogantyút, és győződjön meg róla, hogy nem forró sodott-e fel! Ha szükséges, viseljen sütő kesztyűt vagy edényfogót!**
- A serpenyő fogantyúja rozsdamentes acélból készült, és úgy lett kialakítva, hogy minimális mértékű legyen a hőátadása. Mindazonáltal hosszan tartó főzés során a fedelek és a fogantyúk felforrósodhatnak.
- A főzés során ne engedje a tűzhez 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 tűzhez szélén túlra!
- Ügyeljen rá, hogy a fogantyú ne nyúljon forró égőfej fölé, mivel az gyorsan felforrósodhat!

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Citiți instrucțiunile cu atenție
- Îndepărtați toate ambalajele și etichetele.
- 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 pentru prima dată noul dvs. vas de gătit, aplicați puțin ulei vegetal (de preferat ulei de arahide) în interiorul oalei sau al tigăii folosind un șervet de hârtie. Ați putea face acest lucru de fiecare dată înainte de a lăsa vasul de gătit neutilizat pentru o perioadă îndelungată.

## UTILIZAREA ZILNICĂ

- Potrivit pentru toate mașinile de gătit (aragazuri cu gaz și electrice sau plite vitro-ceramice, cu halogen și cu inducție).
- 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.
- 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 încălzească prea tare.
- Utilizați un material de protecție pentru a proteja suprafața când așezați vasul de gătit fierbinte pe o masă sau un blat de bucătărie.
- Vasul de gătit poate fi utilizat în cuptor fără să se deterioreze (250°C). Desigur, în acest caz este posibil ca mânerul să se încălzească. Folosiți mănuși de bucătărie pentru a evita să vă ardeți.

## INSTRUCȚIUNI PENTRU PLITA DE GĂTIT CU INDUCȚIE

- La un nivel ridicat și pentru o scurtă perioadă de timp, de obicei chiar înainte de fierbere, se poate auzi un bâzâit. Acest zgomot este produs de materialul cu tehnologie înaltă care se încălzește și nu indică o defecare a plitei de gătit cu inducție și nici a vasului. Zgomotul este complet inofensiv.
- Diametrul bazei cratiței și dimensiunea zonei de gătit trebuie să fie aproximativ la fel pentru a optimiza reacția cu cratița. Dacă diametrul este prea mic, plita (câmpul magnetic) poate să nu reacționeze cu baza cratiței

## ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

- Lăsați vasul de gătit să se răcească înainte de a-l curăța.
- Vasul de gătit poate fi spălat în mașina de spălat vase, însă este de preferat să fie spălat manual. În timp, curățarea regulată în mașina de spălat vase conduce la zgărirea vasei. 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. Utilizați apă caldă cu detergent și un burete sau o cârpă de vase. Nu utilizați vreo perie de sârmă sau bureți din nylon 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 gătit 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).

- Încălzirea excesivă a vaselor de gătit din oțel inoxidabil pot provoca decolorarea cu o tentă de albastru sau roșcat. Acest lucru nu influențează caracteristicile vasului de gătit și pot fi îndepărtate cu ușurință cu un detergent bun.

## SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

- 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.
- Setările pentru căldură sunt foarte importante. Setările pentru căldură moderată sunt bune nu doar pentru economisirea energiei, ci și pentru evitarea încăingerii excesive a vasului de gătit. Natura acestui vas de gătit îl face să rețină și să distribuie căldura mai eficient, ajutând anumite alimente bogate în proteine să se prepare mai repede.

## INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Citiți integral și cu atenție toate informațiile privind siguranța înainte să utilizați acest produs!

### Avertisment:

- **Fiți precauți când luați capace sau ridicați de mâner. Atingeți ușor pentru a vă asigura că mânerul nu s-a încălzit. Dacă este necesar, utilizați mănuși de bucătărie sau suporturi pentru vase fierbinți.**
- Mănerul vasului de gătit sunt confecționate din oțel inoxidabil și concepute pentru a reduce la minim transferul de căldură. Cu toate acestea, capacele și mânerul se pot încălzi în timpul preparărilor de lungă durată.
- Nu lăsați copii 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 asigurați-vă că mânerul nu depășesc marginile mașinii de gătit.
- Nu lăsați mânerul să stea deasupra unui ochi de aragaz fierbinte, deoarece se pot încălzi.

### Преди първата употреба

- Внимателно прочетете инструкциите
- Премахнете целия опаковъчен материал и етикетите.
- Измийте съда в топла сапунена вода с мека гъба. Изплакнете ги добре и подсушете с мека кърпа.
- Преди затопляне на Вашия нов готварски съд за първи път, сложете малко растително масло (за предпочитане - фъстъчено масло) във вътрешната част на тигана или тенджерата с хартиена кърпа. Препоръчително е да го правите всеки път, когато не сте използвали съда дълго време.

### ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

- Подходящ за всички котлони (газови и електрически, витро-керамични, халогенни и индукционни котлони).
- 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.
- Вашият готварски съд разделя 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 тигана да загрява прекалено дълго.
- Използвайте защитен материал за предпазване на повърхността, когато поставяте горещ готварски съд върху масата или плота.
- Готварските съдове могат да се ползват във фурна (250° C). Разбира се, в този случай дръжките ще се нагорещат. Използвайте подложки, за да избегнете изгаряния.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНДУКЦИОНЕН КОТЛОН

- При силна настройка и кратък период на работа, обикновено преди варене, може да се чуе бръмчащ звук. Той произлиза от високотехнологичният материал, който се нагрява и не посочва грешка нито в индукционния котлон, нито в съда и е напълно безопасен.
- Диаметърът на тигана и големината на индукционната зона, трябва да са приблизително близки, за оптимизиране на реакцията в тигана. Когато диаметърът е твърде малък, котлонът (магнитното поле) може да не реагира към основата на тигана

### ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

- Оставете тигана да изстине, преди почистване.
- Съдовете за готвене са подходящи за съдомиялна машина, но се препоръчва миене на ръка. Редовното почистване в съдомиялна машина за дълъг период ще надраска всеки уред. След всяка употреба почиствайте на ръка 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 наксине, затопляйки го на ниска температура (няма нужда да оставяте водата да заври).
- Претоплянето на готварски съдове от неръждаема стомана може да доведе до посиняване или обезцветяване. Това не влияе по никакъв начин на функциите на съда и лесно може да се премахне с добър почистващ препарат.

### ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И ИДЕИ

- Гответе върху котлон, който има приблизително подобен диаметър на основата с избрания от 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.
- Настройките на топлината са от голяма важност. Настройките на по-ниска температура не само спестяват енергия, но и избягват прекалено силното нагряване на тигана. Тези готварски съдове имат за цел задържане и по-ефективно разпределение на топлината, което спомага за по-бързото приготвяне на богати на протеин храни.

### ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

#### Предупреждение:

- **Отнасяйте се с внимание при премахване на капациите или повдигане на дръжките. Лек докоснете, за да се уверите, че дръжките не са се нагорещили. Ако се налага, използвайте кухненски ръкавици или подложки.**
- Дръжките на Вашия тиган са от неръждаема стомана и имат за цел минимизиране на преместването на топлина. Въпреки това, капациите и дръжките могат да се нагорещат при по-продължително готвене.
- 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.
- Не оставяйте дръжките да попадат над горещия котлон, тъй като могат да се нагорещат.

## ENNE ESIMEST KASUTAMIST

- Lugege hoolikalt juhiseid
- Eemaldage pakend ja kõik sildid.
- Peske nõud sooja seebivee ja pehme käsnaga puhtaks. Loputage hoolikalt ja kuivatage pehme lapiga.
- Enne esmakordset kuumutamist hõõruge potti või panni seestpoolt köögipaberi ja väikese koguse taimeõliga (eelstatult maapähkliõliga). Seda võiks teha iga kord, kui panete nõu pikemaks ajaks hoiule.

## IGAPÄEVANE KASUTAMINE

- Sobib kõikidele pliitidele (gaasi-, elektri-, keraamilistele, halogeen- ja induktsioonpliitidele).
- 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.
- 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 panni liiga kaua.
- Kuumade nõude lauale või tööpinnale asetamisel kasutage kaitsvaid aluseid.
- Kööginõusid võib kahjustamist kartmata kasutada ka ahjus (250° C). Ärge seejuures unustage, et käepidemed lähevad kuumaks. Põletuste vältimiseks kasutage pajakindaid.

## INDUKTSIOONPLIIDI KASUTUSJUHEND

- Kõrge seade valimisel võib vahetult enne keemahakkamist lühiajaliselt kosta sumisev heli. Seda põhjustab kõrgtehnoloogiliste materjalide kuumenemine; tegemist ei ole induktsioonpliidi ega nõude veaga ning see ei kujuta endast mingit ohtu.
- Nõu põhja läbimõõt ja induktsiooniala suurus peaksid olema sarnased, et saavutada nõu parim koostoime pliidiga. Kui läbimõõt on liiga väike, ei pruugi pliit (magnetväli) nõu põhjale reageerida

## PUHASTUS JA HOOLDUS

- Enne pesemist laske nõudel maha jahtuda.
- Nõusid võib nõudepesumasinas pesta, kuid parem oleks seda teha käsitsi. Kui pesete nõusid pikema aja jooksul nõudepesumasinas, võivad nende pinnale tekkida kriimud. Peske nõusid pärast iga kasutuskorda käsitsi, kasutades spetsiaalset käsitsepesuks mõeldud nõudepesuvahendit. Ärge kasutage kangetoimelisi happeid või kloori sisaldavaid pesuaineid. Kasutage sooja nõudepesuvahendiga segatud vett ja käсна või lappi. Ärge kasutage terasvillast või nailonist küürimisvamme, 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).
- Roostevabast terasest nõude ülekuumenemisel võivad nõu pinnale tekkida sinised või pruunikad laigud. See ei mõjuta nõude omadusi ja plekid saab eemaldada hea nõudepesuvahendiga.

## KASULIKKE NÄPUNÄITEID

- Kasutage sellist keeduala või põletit, mille mootmed 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.
- Kuumusastmed on väga olulised. Lisaks energia kokkuhoiule on madalamal kuumusastmed kasulikud ka sellepärast, et pann ei kuumene üle. Sellesse sarja kuuluvate kööginõude puhul säilib ja levib kuumus märksa tõhusamalt, tagades valgurikaste toitude kiirema valmistamise.

## OHUTUSINFO

Enne selle toote kasutamist lugege kogu ohutusinfo tähelepanelikult läbi!

### Hoiatus:

- **Olge kaane kergitamisel või nõude tõstmisel ettevaatlik. Enne tõstmist katsuge sangu õrnalt, ega need pole kuumad. Vajadusel kasutage pajalappe või -kindaid.**
- Nõu sangad on valmistatud roostevabast terasest ja juhvavad soojust vaid minimaalselt. Siiski võivad nõu kaas ja sangad pikema toiduvalmistamise käigus kuumaks minna.
- Hoidke lapsed toiduvalmistamise ajal pliidist eemal.
- Põletuste vältimiseks olge nõude käsitsemisel alati ettevaatlik.
- Ohutuse tagamiseks ärge toiduvalmistamise ajal nõusid järelevalveta jätke ja keerake pikemad sangad alati pliidi keskosa poole.
- Jälgige, et sangad ei satuks tuliste pliidipindade kohale, sest nii võivad need kuumaks minna.

## PRIEŠ NAUDOJANT PIRMAKART

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją
- Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir etiketes.
- Išplaukite indą šiltame, muiluotame vandenyje minkšta kempine. Kruopščiai nuplaukite ir visiškai nusausinkite minkšta šluoste.
- Prieš pirmą kartą kaisdami naują prikaistuvį, užlašinkite ant popierinio rakšluostėlio (rankšluosčio) truputį augalinio aliejaus (pageidautina naudoti žemės riešutų aliejų) ir patepkite keptuvės arba puodo vidų. Tą patį galite daryti kaskart, kai prikaistuvio nenaudosite ilgesnį laiką.

## KASDIENIS NAUDOJIMAS

- Tinka naudoti ant visų viryklų (dujinių ir elektrinių viryklų, stiklokeraminių (stiklo keraminių), halogeninių ir indukcinio kaitlenčių).
- Visada užkaskite 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.
- Šis prikaistuvis 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 skysčio maistui virti (pavyzdžiui, makaronams).
- Niekada neleiskite, kad iš puodo išgaruotų visas skystis. Niekada nekaitinkite prikaistuvio pernelyg ilgai.
- Dėdami karštą prikaistuvį ant stalo arba stalviršio, naudokite apsaugines priemones paviršiams apsaugoti.
- Prikaistuvį galima saugiai naudoti orkaitėje (250° C). Tik tokiu atveju įkais rankenos. Naudokitės puodkėlėmis, kad neapsidegintumėte.

## INDUKCINĖS VIRYKLĖS INSTRUKCIJA

- Esant aukštai nuostatai, trumpai, paprastai prieš pat užvirimą, gali skliti zvimbimo garsas. Jį keliai kaistanti modernios technologijos medžiaga, ir tai nėra joks indukcinės viryklės gedimas ar prikaistuvio problema – jis visiškai nekenksmingas.
- Norint optimizuoti prikaistuvio reakciją, prikaistuvio dugno skersmuo turi maždaug atitikti indukcinės kaitvietės dydį. Jeigu skersmuo bus per mažas, viryklė (magnetinis laukas) gali nereaguoti į prikaistuvio dugną

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami prikaistuvį, palaukite, kol jis atvės.
- Nors šį prikaistuvį galima plauti indaplovėje, pageidautina jį plauti rankomis. Reguliariai plaunant virtuvės reikmenis indaplovėje, jie ilgainiui subraizdomi. 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 (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 pilips prie paviršiaus.
- Jeigu maisto likučiai prisilvė prie prikaistuvio, juos galima lengvai pašalinti pripylus ant dugno vandens, užkaitus prikaistuvį ant silpnos ugnies ir palaukus, kol svilėsiai atmirks (nebūtina, kad vanduo virtų).

- Perkaitinus nerūdijančiojo plieno prikaistuvį, jis gali pamėlynuoti arba paruduoti. Tai neturi jokios įtakos prikaistuvio savybėms ir šias dėmes galima lengvai pašalinti kokybišku indų plovikliu.

## NAUDINGI PATARIMAI

- Gaminkite maistą, pasirinkę tokią kaitvietę, kurios skersmuo būtų maždaug pasirinkto prikaistuvio dugno dydžio.
- Jeigu gaminate ant dujinės viryklės, pareguliuokite liepsną, kad ji nelažytų prikaistuvio šonų.
- Šildydami maistą, lėtai virdami arba gamindami švelnius padažus, pasirinkite žemo kaitinimo nuostatą.
- Labai svarbu tinkamai pasirinkti kaitinimo nuostatas. Renkantis mažesnes kaitinimo nuostatas, ne tik tinkamai taupoma energija, bet ir neperkaitinami prikaistuviai. Šių prikaistuvių esmė – efektyviau išlaikyti ir paskirstyti šilumą, kad greičiau pasigaminėtų tam tikri daug baltymų turintys maisto produktai.

## SAUGOS INFORMACIJA

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

### Įspėjimas:

- **Būkite atsargūs, nukeldami dangčius arba keldami prikaistus už rankenų. Atsargiai palieskite rankenas, kad įsitikintumėte, ar jos neįkaitė. Jeigu reikia, naudokitės orkaitės pirštinėmis arba puodkėlėmis.**
- Šio prikaistuvio rankenos pagamintos iš nerūdijančio plieno ir sukonstruotos taip, kad kuo mažiau kaistų. Visgi, ilgai gaminant, dangčiai ir rankenos gali įkaiti.
- Gamindami maistą, neleiskite vaikų artyn prie viryklės.
- Visada atsargiai neškite karštus prikaistus, kad išvengtumėte susižeidimų.
- Saugumo sumetimais niekada nepalikite naudojamų prikaistuvų be priežiūros ir pasirūpinkite, kad rankenos nekęstų už viryklės krašto.
- Pasirūpinkite, kad rankenos nebūtų virš karštos kaitvietės, nes rankenos gali įkaiti.



## PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Rūpīgi izlasiet norādījumus.
- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlimes.
- Nomazgājiet trauku ar mikstu sūkli siltā ziepjūdenī. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet sausu ar mikstu drāniņu.
- Pirms jaunā ēdiena gatavošanas trauka pirmās sildīšanas reizes, ar papīra dvieli iesmērējiet nedaudz augu eļļas (vēlams zemesriekstu eļļas) katla vai pannas iekšpusē. Ieteicams to darīt katru reizi, pirms noliekat ēdiena gatavošanas trauku glabāties uz ilgāku laiku.

## IZMANTOŠANA IKDIENĀ

- Piemērots lietošanai uz visām plītiem (gāzes un elektriskajiem degļiem un stikla keramikas, halogēniem un indukcijas sildīrkājiem).
- 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 vidēji zemā temperatūrā, pirms ieliekat produktus pannā.
- Jūsu ēdiena gatavošanas trauks izplata karstumu ātri un vienmērīgi, tādēļ ēdiena 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 neļaujiet katliņam izvārties tukšam. Nekādā gadījumā neļaujiet katliņam sakarst pārāk ilgi.
- Lietojiet aizsargmateriālus, lai pasargātu virsmu, novietojot karstu ēdiena gatavošanas traukus uz galda vai darba virsmas.
- Ēdiena gatavošanas traukus var droši lietot cepeškrāsnī (250° C). Taču šādā gadījumā rokturi sakarsis. Lietojiet katlu turētājus, lai negūtu apdegumus.

## INDUKCIJAS PLĪTS PAMĀCĪBA

- Pie augsta iestatījuma un isā laika posmā, parasti tieši pirms viršanas temperatūras, iespējama sanēšana. Šo skaņu izraisa augsto tehnoloģiju materiāls, kas uzkarst. Tā nenorāda uz indukcijas plīts vai arī ēdiena gatavošanas trauku kļūmi, un ir pavisam nekaitīga.
- Lai optimizētu indukcijas zonas reakciju ar pannu, pannas pamatnes diametram un indukcijas zonas izmēram jābūt gandrīz vienādiem. Ja diametrs ir pārāk mazs, plīts (magnētiskais lauks) var nereaģēt uz pannas pamatni

## KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

- Ļaujiet katliņam atdzist, pirms sākat to tīrīt.
- Ēdiena gatavošanas traukus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, taču ieteicams tos mazgāt ar rokām. Regulāri mazgājot traukus trauku mazgājamā mašīnā, pēc ilgāka laika visi piederumi tiks saskrāpēti. 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 lupatu. Nelietojiet tērauda vilnas vai neilona skrāpju, cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai tīrīšanas līdzekļus, kas ir abrazīvi, satur citrusaugļus 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 iecepsies trauka virsmā, pieķerot ēdiena.
- Ja pie ēdiena gatavošanas trauka ir pielikusi pārtika, to var viegli notīrīt, ieļejot traukā ūdeni un ļaujot ēdiena atliekām atmieksēties, vienlaikus sildot to uz zemas temperatūras (ūdenim nav jāvārās).

- Pārkarsējot nerūsējošā tērauda ēdiena gatavošanas traukus, uz tiem var rasties zilgani vai kastanbrūni traipi. Tas neietekmē ēdiena gatavošanas trauku funkcijas un traipus var viegli notīrīt, izmantojot labu tīrīšanas līdzekli.

## NODERĪGI IETEIKUMI UN PADOMI

- Gatavojiet uz degļa, kura izmērs aptuveni atbilst jūsu izvēlēta katliņa pamatnes diametram.
- Gatavojot uz gāzes, noregulējiet liesmu tā, lai tā nepieskaras katliņa malām.
- Uzšildot ēdiena, lēni vārot vai sagatavojot smalkas mērces, lietojiet zemu siltuma pakāpi.
- Siltuma pakāpes ir ļoti svarīgas. Zemākas siltuma pakāpes ne tikai ļauj ietaupīt enerģiju, bet arī neļauj katliņam pārkarst. Šo ēdiena gatavošanas trauku uzdevums ir uzturēt un izplatīt karstumu efektīvāk, ļaujot dažiem ar olbaltumvielu bagātiem produktiem gatavoties ātrāk.

## DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

### Bridinājums:

- **Noņemot vākus un paceļot katliņu aiz rokturiem, rikojieties uzmanīgi. Viegli pieskarieties tiem, lai pārbaudītu, vai tie nav sakarsuši. Ja nepieciešams, lietojiet katlu turētājus vai virtuves cimds.**
- Jūsu katliņa rokturi ir izgatavoti no nerūsējošā tērauda un veidot tā, lai samazinātu karstuma pārnesi. Taču ilgstošas gatavošanas laikā vācīņi un rokturi var sakarst.
- Neļaujiet bērniem atrasties plīts tuvumā, kad gatavojat ēst.
- Lai izvairītos no traumām, vienmēr rikojieties uzmanīgi, aiztiekot karstus katliņus.
- Drošības apsvērumu dēļ nekādā gadījumā neatstājiet ēdiena gatavošanas traukus bez uzraudzības, kad tiek lietoti, un pārlecinieties, ka rokturi nesniedzas pāri plīts malai.
- Neļaujiet rokturiem sniegties pāri karstam deglim, jo rokturi var sakarst.

## PRIJE PRVE UPORABE

- Pažljivo pročitajte upute
- Uklonite pakiranje i naljepnice.
- Operite posudu u toploj vodi sapunicom i mekom spužvom. Dobro isperite i osušite mekom krpom.
- Prije prvog zagrijavanja nove posude nanesite papirnatim ručnikom malo biljnog ulja (po mogućnosti ulja kikirikija) na unutarnji dio lonca ili tave. Ovo biste trebali napraviti svaki put prije nego što na dulje vrijeme odložite posude.

## SVAKODNEVNA UPORABA

- Prikladno za sve vrste ploča za kuhanje (plinske i električne plamenike te staklokeramičke, halogenene i indukcijske grijače ploče).
- 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 srednje jakoj vatri prije dodavanja namirnica u posudu.
- U vašem se posudu toplina brzo i ravnomjerno prenosi tako da se namirnice i ulje vrlo brzo zagrijavaju. Uvijek kuhajte na srednje jakom 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.
- Upotrebljavajte zaštitne materijale za zaštitu površina kada stavljate vruće posude na stol ili radnu površinu.
- Posude se može upotrebljavati u pećnici (250° C). Naravno, u to slučaju zagrijat će se i ručke. Upotrebljavajte držače za lonce kako biste spriječili opeklina.

## UPUTE ZA INDUKCIJSKU PLOČU ZA KUHANJE

- Uz visoku postavku, tijekom kratkog vremenskog razdoblja, načelno neposredno prije vrenja, može se začuti zvuk zujanja. Taj zvuk koji nastaje zbog zagrijavanja materijala proizvedenog naprednom tehnologijom ne označava kvar indukcijske ploče za kuhanje ili posuda i potpuno je bezopasan.
- Promjer dna tave i veličina indukcijske zone moraju se približno podudarati kako bi se optimizirala reakcija s tavom. Ako je promjer premalen, ploča za kuhanje (magnetsko polje) možda neće reagirati na dno tave.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Pustite da se posuda ohladi prije čišćenja.
- Posude se može prati u perilici posuđa, ali bolje je bilo ručno ga prati. Tijekom duljeg razdoblja redovito čišćenje perilice posuđa eventualno bi moglo ogrepti posude. 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 kuhinjsku krpom. 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 ostane 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).

- Pregrijavanje nehrđajućeg čelika može prouzročiti pojavu plavih ili crvenkastosmeđih blijedenja boje. To nema utjecaja na značajke posuđa i može se jednostavno ukloniti dobrim deterdžentom.

## KORISNI SAVJETI

- 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.
- Stupnjevi kuhanja su vrlo važni. Niži stupnjevi kuhanja omogućuju uštedu energije, a sprječavaju i prejako zagrijavanje lonca. Karakteristika ovog posuđa je da učinkovitije zadržava i raspodjeljuje toplinu omogućujući da se jela bogata bjelancevinama brže skuhaaju.

## INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

### Upozorenje:

- **Budite pažljivi kada skidate poklopce ili ih podižete ručkama. Lagano dodirnite kako biste bili sigurni da ručke nisu vruće. Po potrebi upotrijebite kuhinjske rukavice ili držače za lonce.**
- Ručke vašeg lonca izrađene su od nehrđajućeg čelika i konstruirane na način da se umanju prijenos topline. Pa ipak, poklopci i ručke mogu postati vrući tijekom duljeg kuhanja.
- Ne dopuštajte djeci da se približavaju štednjaku dok kuhate.
- Budite pažljivi kada rukujete vrućim loncima kako biste izbjegli ozljede.
- Iz sigurnosnih razloga nikada posude ne ostavljajte bez nadzora dok je u upotrebi i provjerite da ručke ne prelaze rub štednjaka.
- Ne dozvoljavajte da se ručke nalaze iznad vrućeg plamenika jer mogu postati vruće.

## PRED PRVO UPORABO

- Natančno preberite navodila.
- Odstranite vso embalažo in nalepke.
- Posodo z mehko gobico operite v topli milnici. Temeljito izperite in obrišite do suhega z mehko krpo.
- Pred prvim segrevanjem novega lonca ali ponve s papirnato brisačo po notranjosti nanesite malce rastlinskega olja (po možnosti arašidovega). To lahko storite pred vsakim daljšim shranjevanjem posode.

## VSAKODNEVNA UPORABA

- Primerno za vse kuhalne plošče (plinske in električne ter steklokeramične, halogenske in indukcijske kuhalne plošče).
- Vedno uporabite čisto posodo.
- Živilo vsaj 10 minut pred kuhanjem vzemite iz hladilnika.
- Če uporabljate olje za okus ali teksturo, ga minuto ali dve segrevajte na nizki do srednji temperaturi, preden v ponev dodate živila.
- Vaša posoda ima hiter in enakomeren prenos toplote, zato se lahko hrana in olje zelo hitro zažgata. Vedno kuhajte pri nizki do srednji temperaturi. Visoko temperaturo uporabljajte samo v primeru, ko je lonec napolnjen s tekočino za preprevanje živil (npr. testenin).
- Nikoli ne pustite, da tekočina v posodi povsem povre. Ne pustite, da se posoda predolgo segreva.
- Ko vročo posodo postavljate na mizo ali pult, uporabljajte zaščitni material za površino.
- Posodo lahko uporabljate v pečici, ne da bi se poškodovala (250 °C). Seveda v tem primeru ročaji postanejo vroči. Uporabljajte prijemalek, da preprečite opekline.

## NAVODILA ZA INDUKCIJSKO KUHALNO PLOŠČO

- Pri visoki nastavitvi in za kratek čas, običajno tik pred vretjem, lahko zaslišite brenčanje. Do tega pride zaradi visokotehnološkega materiala, ki se segreva, in ne predstavlja okvare indukcijske kuhalne plošče niti napake v posodi in je povsem neškodljivo.
- Premer dna posode in velikost indukcijskega kuhališča morata biti približno enaka, da se optimizira reakcija s posodo. Ko je premer premajhen, kuhalna plošča (magnetno polje) morda ne bo reagirala na dno posode

## VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

- Pustite, da se ponev pred čiščenjem ohladi.
- Posodo lahko pomivate v pomivalnem stroju, a bolj priporočljivo je ročno pomivanje. Po daljšem obdobju pomivanja v pomivalnem stroju se vsaka posoda sčasoma opraska. Po vsaki uporabi pomijte ročno s sredstvom za ročno pomivanje posode. Pazite, da ne boste uporabljali agresivnega sredstva na osnovi citronske kisline ali z vsebnostjo klorovega belila. Uporabljajte toplo milnico in gobico ali kuhinjsko krpo. Ne uporabljajte jeklene volne ali najlonskih gobic za čiščenje, čistil za pečice ali grobih čistil, čistil na osnovi agrumov ali čistil z vsebnostjo klorovega belila. Izperite v topli vodi in takoj posušite z mehko krpo.
- Posodo vedno temeljito pomijte, ker se bodo ob naslednji uporabi vsi ostanki hrane prižgali na površino, zaradi česar se bo hrana prijemalek.
- Če 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 nizki temperaturi (ni treba, da voda vre).
- Zaradi pregrevanja posode iz nerjavnega jekla lahko nastanejo modri ali rjavkasti madeži. To ne vpliva na uporabnost posode, odstranite pa jih preprosto z dobrim pomivalnim sredstvom.

## KORISTNI NAMIGI IN NASVETI

- Kuhajte na gorilniku, ki ima podoben premer kot izbrana posoda.
- Pri kuhanju na plinu plamen nastavite tako, da ne bo segal po straneh posode.
- Za pogrevanje hrane, počasno kuhanje ali pripravo okusnih omak uporabljajte nizko temperaturo.
- Stopnje kuhanja so zelo pomembne. Nižje stopnje kuhanja niso dobre samo za varčevanje energije, ampak preprečujejo tudi prekomerno segrevanje posode. Ta posoda je namenjena učinkovitejšemu zadrževanju in porazdelitvi toplote, kar pripomore, da se hrana, bogata z beljakovinami, skuha hitreje.

## VARNOSTNA NAVODILA

Pred uporabo tega izdelka temeljito in pozorno preberite vsa varnostna navodila!

### Opozorilo:

- **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 prijemalek.**
- Ročaji posode so narejeni iz nerjavnega jekla in zasnovani za zmanjšanje prenosa toplote. Vendar pa se lahko med daljšim kuhanjem pokrovi in ročaji segrejejo.
- Med kuhanjem ne pustite otrok v bližini štedilnika.
- Da bi preprečili 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.
- Ne pustite, da ročaji segajo nad vroč gorilnik, ker lahko postanejo vroči.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

- Уважно прочитайте інструкцію
- Видаліть всі пакувальні матеріали та етикетки.
- 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 (бажано арахісової) на внутрішню частину каструлі або сковороди. Це можна робити щоразу, перш ніж поставити посуд на більш тривале зберігання.

## ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

- Підходить для всіх типів варильних поверхонь (газових та електричних конфорок, склокерамічних, галогенних та індукційних варильних поверхонь).
- 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.
- 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.
- Використовуйте захисний матеріал для захисту поверхні, коли ставите гарячий посуд на стіл або робочу поверхню.
- Посуд можна використовувати в духовій шафі (250° C). Звичайно, в цьому випадку ручки будуть нагріватись. Використовуйте прихватки, що уникнути опіків.

## ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

- При високому рівні нагрівання протягом короткого часу, зазвичай безпосередньо перед кипінням, може мати місце звук гудіння. Це виникає через нагрівання високотехнологічного матеріалу і не свідчить про несправність індукційної варильної поверхні або посуду, а також є цілком безпечним.
- Діаметр дна посуду та розмір індукційної зони повинні бути приблизно однакові з метою оптимізації взаємодії з посудом. Якщо діаметр занадто малий, варильна поверхня (магнітне поле) не може взаємодіяти з дном посуду

## ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

- Перед очищенням зачекайте, доки посуд охолоне.
- Посуд можна мити в посудомийній машині, але бажано мити вручну. Регулярне миття в посудомийній машині протягом тривалого часу в кінцевому випадку призводить до утворення подряпин на будь-якому посуді. 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, набравши у каструлю води, так, щоб вона покривала дно, залишити її на деякий час, а потім дещо нагріти — температура не повинна бути високою (немає потреби нагрівати воду до кипіння).
- Надмірне нагрівання посуду з нержавіючої сталі може спричинити утворення плям синього або червоно-коричневого кольору. Вони не впливають на властивості посуду і можуть бути легко видалені за допомогою миючого засобу.

## КОРИСНІ ПОРАДИ

- Готуйте на конфорці приблизно також 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.
- Налаштування рівня нагрівання дуже важливі. Більш низькі рівні нагрівання не лише забезпечують економію електроенергії, але й дозволяють уникнути надмірного нагрівання посуду. Властивості цього посуду полягають в тому, аби утримувати і розподіляти тепло ефективно, забезпечуючи більш швидке приготування деяких багатих на білок продуктів.

## ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

### Увага!

- **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.**
- Ручки посуду виготовлені з нержавіючої сталі та побудовані таким чином, аби мінімізувати передачу тепла. Однак під час тривалого готування кришки та ручки можуть сильно нагрітись!
- 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.
- Слідкуйте за тим, аби ручки не знаходились над гарячими конфорками, оскільки вони можуть надмірно нагрітись.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Внимательно прочитайте инструкции.
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки.
- 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 (предпочтительно арахисового). Данное действие стоит производить перед каждой уборкой посуды на длительное хранение.

## ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Пригодно для использования со всеми варочными панелями (газовыми, электрическими, а также стеклокерамическими, галогеновыми и индукционными конфорками).
- 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.
- 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.
- Ставя горячую посуду на стол или столешницу, защитите их поверхность при помощи соответствующих материалов.
- Использование посуды в духовом шкафу (при температуре до 250°C) не причинит ей вреда. Безусловно, в подобном случае ручки могут сильно нагреться. Во избежание получения ожогов пользуйтесь прихваткой.

## ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- При работа на максимальном уровне мощности в течение короткого времени (обычно непосредственно перед закипанием) можно услышать жужжание. Данное явление не является неисправностью индукционной варочной панели или кухонной посуды и совершенно безопасно; его причиной служит разогрев высокотехнологичных материалов.
- Для оптимизации отклика сковороды диаметр ее основания должен примерно соответствовать размерам индукционной конфорки. В случае, если диаметр слишком мал, магнитное поле, производимое варочной панелью, может не воздействовать на основание сковороды

## УХОД И ОЧИСТКА

- Перед очисткой дайте сковороде остыть.
- Посуду можно мыть в посудомоечной машине, но мытье вручную является предпочтительным методом. В ходе продолжительного периода времени мытье посуды в посудомоечной посуде приведет к образованию царапин на любой посуде. 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 прилипает к поверхности, приводя к пригоранию продуктов.
- В случае прилипания остатков пищи к посуде их можно с легкостью удалить, залив дно водой и дав загрязнениям отмокнуть, слегка нагрев посуду (доводить воду до кипения не следует).
- Перегрев посуды из нержавеющей стали может привести к изменению ее цвета на синий или рыжеватый. Такие изменения не влияют на свойства посуды и могут быть легко удалены хорошим моющим средством.

## ПОЛЕЗНЫЕ УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- 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.
- Настройки мощности очень важны. Низкая мощность не только помогает сберечь энергию, но и не допускает перегрева посуды. Данная посуда обладает свойством более эффективного аккумуляирования и распределения нагрева, что позволяет быстрее готовить ряд богатых протеином продуктов.

## СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### Предупреждение:

- 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.
- Ручки посуды изготовлены из нержавеющей стали, а их конструкция предусматривает минимизацию передачи тепла. Тем не менее, крышки и ручки могут сильно нагреваться в ходе продолжительного приготовления.
- 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 плит.
- Ручки не должны находиться над горячей конфоркой, так как они могут нагреться.

## ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

- Пажљиво прочитајте упутство
- Уклоните сву амбалажу и налепнице.
- Оперите посуду меким сунђером у топлој води са детергентом. Исперите добро и осушите меком крпом.
- Пре него што први пут загрејете своју нову посуду, намажите унутрашњост шерпе или тигања папирним убрсом који је натопљен са мало биљног уља (по могућности уља од кикирикија). Ово можете да урадите сваки пут пре него што одложите посуду на дуже време.

## СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

- Погодно за све врсте плоча за кување (гасни шпорети, електричне рингле, стаклокерамика, халогене и индукционе грејне плоче).
- Увек почните кување са чистом посудом.
- Извадите намирнице из фриџидера 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.
- 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 прегором.
- Користите заштитни материјал (подметач) да бисте заштитили радну површину или сто када на њих стављате врелу посуду.
- Посуђе се безбедно може користити у пећници (250° C). Наравно, у том случају ће ручке постати вреле. Користите заштитне рукавице да се не бисте опекали.

## УПУТСТВО ЗА ИНДУКЦИОНУ ПЛОЧУ

- При већим вредностима и током кратког временског периода, обично непосредно пре кључања, може се чути зујање. Ово се дешава јер је коришћен материјал високе технологије који се загрева и то не указује на квар на вашој индукционој плочи ни посуђу, и потпуно је безбасно.
- Пречник базе тигања и величина индукционе зоне морају бити приближно истих димензија да би се оптимизовала реакција са тигањем. Ако је пречник премали, плоча (магнетно поље) можда неће реаговати на базу тигања

## НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

- Пустите да се посуда охлади пре чишћења.
- Посуђе може безбедно да се пере у машини за прање посуђа, али препоручује се ручно прање. Током дужег периода, редовно прање у машини за прање посуђа на крају доводи до стварања огреботина на било ком суду. Ручно оперите посуђе након сваке употребе детергентом за ручно прање посуђа. Не би требало да користите груба средства за чишћење на бази лимунске киселине или средства које садржи хлорни избелјивач. Користите топлу воду са детергентом и сунђер или крпу за судове. 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 избелјивач. 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 залеђених 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).
- Прегревање посуде од нерђајућег челика може да изазове плаву или загаситу дисколорацију. Ово нема утицаја на функције посуђа и може се лако уклонити добрим детергентом.

## КОРИСНЕ НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

- 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.
- Подешавање температуре је веома важно. Ниже температуре нису добре само за уштеду енергије, већ и за избегавање прегревања посуде. Својство овог посуђа је да ефикасније задржава и распоређује топлоту омогућајући да се намирнице богате протеинима брже скувају.

## УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ

Прочитајте пажљиво и детаљно све безбедносне информације пре коришћења овог производа!

### Упозорење:

- **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.**
- Ручке на посуди су израђене од нерђајућег челика и направљене су тако да минимално преносе топлоту. Ипак, поклопци и ручке могу постати врући током дужег кувања.
- Не дозволите деци да прилазе шпорету док кувате.
- Да бисте избегли повреде, увек пажљиво рукујте врелим посуђем.
- Из безбедносних разлога, никада не остављајте посуђе без надзора док се користи и постарајте се да ручке не прелазе преко ивице шпорета.
- Не допустите да ручке буду изнад вреле рингле јер се могу прегрејати.

## ELECTROLUX SALES COMPANIES

<b>AT</b>	Electrolux Hausgeräte GmbH, Herziggasse 9, 1230 Wien, Tel. 0800 501052
<b>BE</b>	Electrolux Belgium NV, Raketstraat/Rue de la fusée 40, 1130 Brussels, tel. 02-7162562
<b>BG - RS</b>	Electrolux Central and Eastern Europe GmbH, Herziggasse 9, A-1230 Wien Tel. 02 9704888, 02 9211611
<b>CH</b>	Electrolux AG/SA, Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111
<b>CZ</b>	Electrolux s.r.o., Budějovická 778/3, Praha 4, 140 21, www.electrolux.cz, tel.261302612
<b>DE</b>	Electrolux Hausgeräte GmbH, Fürther Straße 246, D-90429 Nürnberg. Tel. 0911 323 2000.
<b>DK</b>	Electrolux Home Products Denmark A/S, Strevelinsvej 38-40, DK-7000 Fredericia, Tlf. 45264200
<b>EE</b>	Electrolux Eesti AS, Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn, Tel. 6650030
<b>EN</b>	Electrolux Plc., Addington Way, LU4 9QQ Luton (Bed) ,UK. Tel. 01325 300660
<b>ES</b>	Electrolux Home Products España S.A., Av Europa 16, 28108 Alcobendas (Madrid), Tel.902144145
<b>FR</b>	Electrolux Home Products France SAS, 43 avenue F. Louat, 60307 Senlis Cedex, Tél. 0892 682 433 (0,34 € TTC/min)
<b>FI</b>	Oy Electrolux Ab, Lautatarhankatu 8B, FI-00580 Helsinki. Puh 030 600 5120
<b>GR</b>	Electrolux Spare parts -Service S.A. 4, Limnou Street, GR-546 27 Thessaloniki. Τηλ. 2310 561982
<b>HU</b>	Electrolux Lehel Kft., Erzsébet kir.né útja 87, 1142 Budapest XIV, Tel. + 36 1 252 17 73
<b>HR</b>	Electrolux d.o.o., Slavonska Avenija 3, 10000 Zagreb, Tel. 01 6323333
<b>IT</b>	Electrolux Appliances S.p.A., C.so Lino Zanussi 26, 33080 Porcia (PN), Tel. 0434-558500
<b>IE</b>	Electrolux Group Ireland Ltd., Longmile Road, Dublin 12, Tel. 0818543000
<b>LT</b>	UAB Electrolux, Ozo 10a, 08200 Vilnius, Tel. 8 5 2780609
<b>LU</b>	Electrolux Home Products Luxembourg, Rue de Bitbourg 7, L-1273 Luxembourg-Hamm, Tél. 42 4311
<b>LV</b>	Electrolux Latvia Ltd., Kr. Barona 130/2, 1012 Riga, Tel. 6 7313626
<b>NO</b>	Electrolux Home Products Norway AS, Risløkkvn 2, PB 77 Økern, N-0508 Oslo, Tlf: 815 30 222
<b>NL</b>	Electrolux Home Products Nederland B.V., Vennootsweg 1, 2404 CG Alphen aan den Rijn, Tel. 0172 468300
<b>PL</b>	Electrolux Poland Spółka z o.o., Kolejowa 5/7, 01-217 Warszawa, Tel. 022 4347300, -01
<b>PT</b>	Electrolux LDA., Quinta da Fonte, Edifício Gonçalves Zarco - Q35, 2774-518 Paço de Arcos, Tel. 21 440 3900
<b>RO</b>	Electrolux Romania S.A., B-dul Aviatorilor 41, Sector 1, 011853 Bucuresti, Tel. 021 222 97 36
<b>RU</b>	ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114 Москва; тел.: 8-800-200-3589
<b>SE</b>	Electrolux Hemprodukter AB, S.t Göransgatan 143, SE- 105 45 Stockholm, Tel. 036-38 79 50
<b>SK</b>	Electrolux Slovakia s.r.o., Galvaniho 17/B, Bratislava, 821 04, www.electrolux.sk, tel. 02-32141336
<b>SI</b>	Electrolux Ljubljana d.o.o., Gerbiceva 110, 1000 Ljubljana, Tel. 01 2425733
<b>TR</b>	Electrolux Day. Tuk. Mam. A.S., Tarlabasi Cad. No:35 Taksim, Beyoğlu-Istanbul, Tel. 0 850 250 35 89
<b>UA</b>	ДП "Електролюкс ЛЛС", 04074, Україна, Київ, вул.Автозаводська, 2а. тел. +38 044 580 20 60.

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



E20150303V2