

AEG



Cookware set



ENJOY COOKING WITH YOUR NEW 3 PIECE COOKWARE SET

Your new cookware is high-quality, versatile, energy-efficient and easy to handle. Please read the following instructions for use and care before using this product to ensure that you can continue to enjoy it for a long time to come.

BEFORE FIRST TIME USE

Clean your new cookware with hot water, washing up liquid and a sponge, cloth or brush. Dry the product to prevent water spots from forming.

INSTRUCTIONS FOR CORRECT AND ENERGY-SAVING USE

Never leave your cookware unattended while heating and never heat up the cookware for long periods while empty. Overheating may cause discoloration, but will not affect the function of the cookware. Extreme overheating may permanently damage the base. The hob/element should have the same or smaller diameter as the base of the pot. To keep heat loss as low as possible, it is advisable to place the lid on the pot while cooking. The extremely efficient heat distribution properties of your new cookware means that food is cooked well even at medium heat: Reducing the setting at the right time saves energy and prevents overheating. Only fill the cookware up to 70-80 % to avoid burns due to the contents boiling over. Only add salt to boiling water and stir. Adding salt to cold water could result in discoloration and surface pitting.

INDUCTION HOBBS

The risk of overheating is particularly high with induction hobs. Heat up the cookware slowly on medium heat and supervise at all times. Do not use the boost function. A buzzing or humming noise may occur when higher temperature settings are used. This is due to technical reasons and is not a sign that the oven or cookware is faulty. If the diameter of the hob/element does not match the diameter of the pot base, the hob may not react.

GAS HOBBS

When cooking on a gas hob, ensure that the gas flame does not burn around the sides of the cookware base. Using oven gloves or a tea towel is recommended to prevent burns. Using the cookware on a gas hob may cause discoloration; this will not affect the function of the cookware.

CLEAN AND CARE

Allow your cookware to cool down before cleaning.

The cookware are simple and easy to clean. The cookware is dishwasher-safe, however, we recommend cleaning by hand with warm water, a little washing up liquid and a soft cloth. Aggressive cleaning products could damage the cookware and reduce the non-stick properties. Uncoated cookware can be cleaned on the inside and base with the rough side of a sponge in case of heavy soiling. To prevent marks or discoloration on the stainless steel, do not allow food scraps to dry on to the product. White or Multi-colored discoloration and layers can be removed with conventional stainless steel cleaners, lemon juice or vinegar. Do not use the cookware to store acidic food for long periods. Acidic foods can corrode the surface.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION:

For safety reasons, never leave your cookware unattended when in use and never leave children unsupervised in the vicinity of hot cookware. Make sure that handles do not project over the edge of your oven or over a hot hob/element. The handles of your cookware are designed to stay cool when used on the hob, however, after prolonged use the lid and handles may still be hot. Always use oven gloves or a tea towel when removing cookware from a hot oven.

PRENEZ DU PLAISIR À CUISINER AVEC LA NOUVELLE BATTERIE DE CUISINE 3 PIÈCES

Votre nouvelle batterie de cuisine de haute qualité est polyvalente, économe en énergie et facile à manipuler. Veuillez lire les modes d'emploi et d'entretien suivants avant d'utiliser ce produit afin d'être sûr de pouvoir en profiter pendant de nombreuses années.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez vos nouveaux ustensiles à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge, un tissu ou une brosse. Essuyez les ustensiles afin d'éviter la formation de taches.

INSTRUCTIONS POUR UNE UTILISATION CORRECTE ET ÉCONOME EN ÉNERGIE

Ne jamais laisser vos ustensiles sans surveillance quand ils sont sur le feu et ne jamais les laisser chauffer pendant des périodes prolongées quand ils sont vides. Une surchauffe peut provoquer une décoloration, mais n'affecte pas le fonctionnement des ustensiles. Une surchauffe extrême peut définitivement endommager la base des ustensiles. La table /élément de cuisson doit avoir un diamètre inférieur ou égal à la base de la casserole. Afin de réduire au maximum les pertes de chaleur, il est conseillé de placer un couvercle sur la casserole pendant la cuisson. La très grande efficacité en matière de redistribution de la chaleur de vos nouveaux ustensiles fait que les aliments sont bien cuits même avec une chaleur moyenne : La réduction du réglage au bon moment permet d'économiser l'énergie et d'éviter les surchauffes. Ne remplissez les ustensiles qu'à 70-80 % pour éviter les brûlures dues au débordement de liquides bouillants. Ajoutez le sel uniquement lorsque l'eau bout et mélangez. L'ajout de sel à de l'eau froide peut conduire à la décoloration et au piquage de la surface.

TABLES DE CUISSON À INDUCTION

Le risque de surchauffe est particulièrement élevé avec les tables de cuisson à induction. Chauffez lentement les ustensiles sous une chaleur moyenne et gardez-les sous surveillance en permanence. Ne pas utiliser la fonction Boost. Un bourdonnement ou un ronflement peuvent se produire quand les réglages de température plus élevés sont utilisés. Ceci est dû à des raisons techniques et ne constitue pas un signe de défautuosité du four ou de l'ustensile. Si le diamètre de la table/de l'élément de cuisson ne correspond pas au diamètre de la base de la casserole, la table de cuisson peut ne pas réagir.

TABLES DE CUISSON À GAZ

Quand vous cuisinez sur une table de cuisson à gaz, assurez-vous que la flamme ne brûle pas sur les côtés de la base de l'ustensile. L'utilisation de gants de cuisine ou d'un torchon est recommandée pour éviter les brûlures. L'utilisation de l'ustensile sur une table de cuisson à gaz peut provoquer une décoloration ; ceci n'affecte en rien les qualités de l'ustensile.

NETTOYER ET ENTRETENIR

Laissez vos ustensiles refroidir avant de les nettoyer. Le nettoyage des ustensiles est simple et facile. Les ustensiles passent au lave-vaisselle, nous vous recommandons cependant de les laver à la main à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et un tissu doux. Les produits de nettoyage agressifs sont susceptibles d'endommager les ustensiles et de réduire leurs propriétés antiadhérentes. La face intérieure et la base des ustensiles sans revêtement peuvent être nettoyées avec le côté rugueux d'une éponge en cas de forte salissure. Pour éviter les marques ou la décoloration de l'acier inoxydable, ne laissez pas des déchets d'aliments se dessécher sur le produit. Les décolorations et les couches blanches ou multicolores peuvent être éliminées avec des nettoyeurs conventionnels pour acier inoxydable, du jus de citron ou du vinaigre. Ne pas utiliser les ustensiles pour conserver des aliments acides pendant des périodes prolongées. Les aliments acides peuvent en corroder la surface.

IMPORTANTES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ :

Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais votre ustensile sans surveillance quand il est en cours d'utilisation et ne laissez jamais vos enfants sans surveillance à proximité d'ustensiles chauds. Assurez-vous que les poignées ne dépassent de votre four ou d'une table/d'un élément de cuisson chaud(e). Les poignées de votre ustensile ont été conçues pour rester froides quand il est utilisé sur la plaque de cuisson. Cependant, après une utilisation prolongée, le couvercle et les poignées peuvent être encore être chauds. Utilisez toujours des gants de cuisine ou un torchon quand vous sortez un ustensile d'un four chaud.

WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL FREUDE MIT IHREM 3-TLG. KOCHGESCHIRR-SET

Ihr neues Kochgeschirr ist hochwertig, vielseitig, energieeffizient und einfach zu handhaben. Bitte lesen Sie die nachfolgenden Gebrauchs- und Pflegehinweise vor dem Gebrauch des Produktes sorgfältig durch, damit Sie auch lange Freude daran haben.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm, Lappen oder Pinsel. Trocknen Sie das Produkt ab, um zu vermeiden, dass sich Wasserflecken bilden.

HINWEISE FÜR DEN KORREKTEN UND ENERGIESPARENDEN GEBRAUCH

Lassen Sie das Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt, während Sie es erhitzen und heizen Sie ein leeres Kochgeschirr nicht über einen längeren Zeitraum auf. Eine Überhitzung kann zu Verfärbungen führen, welche jedoch die Funktion des Kochgeschirrs nicht beeinträchtigen. Extreme Überhitzung kann den Boden des Kochgeschirrs dauerhaft beschädigen. Das Kochfeld /-element sollte einen gleichen oder kleineren Durchmesser haben als der Topfboden. Um den Wärmeverlust so gering wie möglich zu halten, ist es ratsam, den Deckel beim Kochen auf den Topf zu legen. Die äußerst effizienten Wärmeverteilungseigenschaften Ihres neuen Kochgeschirrs bedeuten, dass die Lebensmittel auch bei mittlerer Hitze gut gekocht werden: Die Verringerung der Einstellung zur richtigen Zeit spart Energie und verhindert Überhitzung. Füllen Sie das Kochgeschirr nur bis zu 70 - 80 %, um Verbrennungen aufgrund von Überkochen zu vermeiden. Salz nur zu kochendem Wasser geben und rühren. Das Hinzufügen von Salz zu kaltem Wasser kann zu Verfärbungen und Lochfraß an den Oberflächen führen.

INDUKTIONSKOCHFELDER

Das Überhitzungsrisiko ist bei Induktionskochfeldern besonders hoch. Das Kochgeschirr auf mittlerer Hitze langsam aufheizen und permanent überwachen. Verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion. Bei höheren Temperatureinstellungen kann ein Brumm- oder Summgeräusch auftreten. Dies hat technische Gründe und ist kein Zeichen dafür, dass der Backofen oder das Kochgeschirr fehlerhaft ist. Wenn der Durchmesser des Kochfeldes / -elements nicht dem Durchmesser des Topfbodens entspricht, kann das Kochfeld nicht reagieren.

GAS-KOCHFELDER

Stellen Sie die Flamme bei Gaskochfeldern nur so hoch ein, dass sie nicht an den Kochgeschirrseiten heraustritt. Um Verbrennungen zu vermeiden, Küchenhandschuhe oder Topflappen verwenden. Die Verwendung des Kochgeschirrs auf einem Gaskochfeld kann zu Verfärbungen führen, welche jedoch die Funktion des Kochgeschirrs nicht beeinträchtigen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Warten Sie, bis das Kochgeschirr abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Das Kochgeschirr ist einfach und leicht zu reinigen. Das Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Wir empfehlen jedoch die Reinigung von Hand mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch. Aggressive Reinigungsmittel können das Kochgeschirr beschädigen und die Antihafteigenschaften reduzieren. Unbeschichtetes Kochgeschirr kann bei starker Verschmutzung innen und unten mit der rauhen Seite eines Schwamms gereinigt werden. Um Markierungen oder Verfärbungen auf dem Edelstahl zu vermeiden, keine Speisereste auf dem Produkt antrocknen lassen. Weiße oder mehrfarbige Verfärbungen und Schichten können mit herkömmlichen Edelstahlreinigern, Zitronensaft oder Essig entfernt werden. Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht zur Aufbewahrung von sauren Speisen über einen längeren Zeitraum. Saure Speisen können die Oberfläche korrodieren.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

Lassen Sie Ihr Kochgeschirr aus Sicherheitsgründen während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt in die Nähe von heißem Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass die Griffe des Kochgeschirrs nicht über den Rand des Kochfeldes / -elements herausragen. Die Griffe Ihres Kochgeschirrs sind so konzipiert, dass sie beim Gebrauch auf dem Kochfeld kühl bleiben. Nach längerem Gebrauch können der Deckel und die Griffe aber noch heiß sein. Verwenden Sie daher immer Küchenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Kochgeschirr aus dem heißen Backofen nehmen.

GENIET VAN KOKEN MET UW NIEUWE 3-DELIGE PANNENSET

Uw nieuwe pannen zijn hoogwaardig, veelzijdig, energie-efficiënt en gemakkelijk te hanteren. Lees de volgende instructies voor gebruik en verzorging voordat u dit product in gebruik neemt om te zorgen dat u er nog lang van kunt blijven genieten.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Reinig uw nieuwe pannen met heet water, afwasmiddel en een spons, doek of borstel. Droog het product om te voorkomen dat er zich watervlekken vormen.

INSTRUCTIES VOOR CORRECT EN ENERGIEBESPAREND GEBRUIK

Laat uw pannen tijdens het verwarmen nooit zonder toezicht achter en warm de pannen nooit lange perioden op terwijl er niets in zit. Oververhitting kan verkleuring veroorzaken, maar oefent geen invloed uit op de functie van de pannen. Extreme oververhitting kan permanente schade aan de bodem veroorzaken. De kookplaat/het kookelement moet dezelfde of een kleinere diameter hebben als de bodem van de pan. Om zo weinig mogelijk warmte te verliezen, wordt het aangeraden tijdens het koken een deksel op de pan te doen. De zeer efficiënte warmteverdelings eigenschappen van uw nieuwe pannen betekenen dat de gerechten goed worden bereid, zelfs op een middelmatige warmte. Als u de instelling op het juiste moment reduceert, bespaart u energie en voorkomt u oververhitting. Vul de pan tot slechts 70-80% om verbranding, vanwege overgekookte inhoud, te voorkomen. Voeg zout alleen aan kokend water toe en roer dit door. Als u zout aan koud water toevoegt, kan dit leiden tot verkleuring en putcorrosie op het oppervlak.

INDUCTIEKOOKPLATEN

Het risico op oververhitting is met name hoog bij inductiekookplaten. Warm de pannen langzaam op bij een middelmatige warmte en houdt te allen tijde toezicht. Maak geen gebruik van de boost-functie. Er kan een zoemend of brommend geluid optreden wanneer er hogere temperatuurinstellingen worden gebruikt. Dit komt door technische redenen en is geen teken dat de oven of de pan defect is. Als de diameter van de kookplaat/het kookelement niet overeenkomt met de diameter van de pan, reageert de kookplaat mogelijk niet.

GASKOOKPLATEN

Wanneer u op een gaskookplaat kookt, moet u zorgen dat de gasvlam niet brandt rondom de zijkanten van de bodem van de pan. Het gebruik van ovenhandschoenen of een theedoek wordt aanbevolen om brandwonden te voorkomen. Het gebruik van de pan op een gaskookplaat veroorzaakt mogelijk verkleuring; dit heeft geen invloed op de functie van de pan.

REINIGEN EN VERZORGEN

Laat uw pan afkoelen voordat u hem schoonmaakt. De pan is eenvoudig en gemakkelijk te reinigen. De pan is vaatwasmachinebestendig. We raden u echter aan de pan met de hand schoon te maken met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte doek. Agressieve reinigingsproducten kunnen de pan beschadigen en de eigenschappen van de anti-aanbaklaag reduceren. Ongecoate pan kan aan de binnenkant en de bodem worden schoongemaakt met de ruwe zijde van een spons in het geval dit ernstig bevuild is. Om markeringen of verkleuring op het roestvrij staal te voorkomen, kunt u beter geen voedselresten op het product laten drogen. Witte of meerkleurige verkleuring en lagen kunnen worden verwijderd met conventionele roestvrij staal-reinigers, citroensap of azijn. Gebruik de pan niet langdurig voor het opslaan van zuurhoudend voedsel. Zuurhoudend voedsel kan het oppervlak corroderen (laten roesten).

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSGEGEVINGEN:

Om veiligheidsredenen mag u uw pan nooit zonder toezicht laten wanneer het in gebruik is, en u mag kinderen niet zonder toezicht in de buurt van een hete pan laten. Zorg dat de handvatten niet over de rand van uw oven of over een hete kookplaat/heet kookelement uitsteken. De handvatten van uw pan zijn ontworpen om koel te blijven tijdens het gebruik ervan op de kookplaat. Na langdurig gebruik kunnen het deksel en de handvatten echter nog steeds heet zijn. Gebruik altijd ovenhandschoenen of een theedoek bij het verwijderen van de pan uit een hete oven.

NJUT AV MATLAGNINGEN MED DINA NYA KOKKÄRL I 3 DELAR

Dina nya kokkärl håller hög kvalitet, är mångsidiga, energieffektiva och lätta att hantera. Läs följande instruktioner för användning och skötsel innan du använder produkterna för att du ska kunna fortsätta att njuta av dem under en lång tid framöver.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Diska dina nya kokkärl med varmt vatten, diskmedel och en svamp, trasa eller diskborste. Torka produkten med en handduk för att förhindra vattenfläckar.

INSTRUKTIONER FÖR KORREKT OCH ENERGIEFFEKTIV ANVÄNDNING

Lämna aldrig dina kokkärl utan uppsikt under uppvärmning och låt aldrig kokkärlet värmas upp tomt. Överhettning kan orsaka missfärgning, men kommer inte att påverka funktionen. Extrem överhettning kan orsaka permanent skada på kokkärlets botten. Hällen/elementet ska ha samma eller mindre diameter som kokkärlets botten. För att hålla värmeförlusten så låg som möjligt kan man sätta på locket under tillagningen. De extremt effektiva värmefördelningsegenskaperna på dina nya kokkärl innebär att mat tillagas väl även vid medelvärme. Om man minskar inställningen vid rätt tidpunkt sparar man energi och förhindrar överhettning. Fyll bara kokkärlet upp till 70-80 % för att undvika att bränna dem på grund av att de kokar över. Tillsätt bara salt till kokande vatten och rör om. Om man tillsätter salt till kallt vatten kan det bli missfärgningar och ytfrätning.

INDUKTIONSHÄLLAR

Risken för överhettning är särskilt stor med induktionshällar. Hetta upp kokkärlet sakta på medelvärme och håll det under uppsikt hela tiden. Använd inte boost-funktionen. Ett surrande eller brummande ljud kan uppstå om de högre temperaturerna används. Detta beror på tekniska anledningar och inte att det är fel på ugnen eller kokkärlet. Om diametern på hällen/elementet inte matchar diametern på kokkärlets botten kan det hända att inte hällen reagerar.

GASSPISAR

Vid tillagning på en gasspis måste man se till att gaslågan inte brinner på kokkärlets sidor. Använd ugnsvantar eller en handduk för att förhindra att du bränner dig. Om du använder kokkärlet på en gasspis kan det ge missfärgningar. Detta kommer dock inte att påverka funktionen.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Låt kokkärlet svalna innan du rengör det. Kokkärlet är enkla att rengöra. Kokkärlet tål maskindisk, men vi rekommenderar rengöring för hand med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk trasa. Aggressiva rengöringsprodukter kan skada kokkärlet och minska non-stick-egenskaperna. Kokkärl utan beläggning kan rengöras på insidan och i botten med den grova sidan av en svamp vid kraftig nedsmutsning. För att förhindra märken eller missfärgningar på kokkärlets rostfria stål ska man inte låta matrester torka in. Vit eller flerfärgad missfärgning och skitt kan avlägsnas med vanliga rengöringsmedel för rostfritt stål eller med citronsaft eller vinäger. Använd inte kokkärlet för att lagra livsmedel med mycket syra i under längre perioder. Syrliga livsmedel kan korrodera ytan.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION:

Av säkerhetsskäl ska man aldrig lämna kokkärl obevakade när de används och aldrig lämna barn utan tillsyn i närheten av heta kokkärl. Se till att handtagen inte skjuter över kanten på ugnen eller över en het spis/element. Handtagen på kokkärlet är designade så att de hålls svala när de används på hällen, men efter en längre tids användning kan dock locket och handtaget bli varmt. Använd alltid ugnsvantar eller en handduk när du tar ut kokkärl från en varm ugn.

NYD MADLAVNINGEN MED DIT NYE TRE-STYK KOGEGREJSÆT

Dit nye kogegrej er i høj kvalitet, brugbart, energibesparende og nemt at arbejde med. Læs venligst følgende instruktioner for brug og vedligeholdelse, før du bruger produktet, for at sikre, at du kan nyde det i lang tid.

FØR IBRUGTAGNING

Rengør dit nye kogegrej med varmt vand, vaskemiddel og en svamp, klud eller børste. Tør produktet for at undgå vandpletter.

INSTRUKTIONER TIL KORREKT OG ENERGIBESPARENDE BRUG

Efterlad aldrig dit kogegrej i brug, og lad det aldrig stå på varmen i længere tid ad gangen, hvis det er tomt. Overopvarmning kan forårsage misfarvning af gryden, men påvirker ikke kogegrejets funktionsdygtighed. Ekstrem overopvarmning kan skade bunden varigt. Blusset/varmeelementet bør have samme eller mindre diameter end bakanen. For at holde varmetabet så lavt som muligt, kan det anbefales at koge med låg på gryden. Dit nye kogegrejs ekstremt effektive varmedistribution betyder, at maden koger godt, selv på mellemvarme. Hvis du skruer ned for varmen på det rette tidspunkt, sparer du energi og undgår overopvarmning. Fyld kun kogegrejet op til 70-80 % for at undgå, at noget koger over og brænder på. Tilsæt kun salt til kogende vand, og rør rundt. Hvis man tilsætter salt til koldt vand kan overfladen beskadiges eller misfarves.

INDUKTIONSKOGEPLADER

Risikoen for overopvarmning er særligt høj med induktionskogeplader. Opvarm kogegrejet langsomt på mediumvarme, og hold altid øje. Brug ikke boostfunktionen. Man kan høre en summende lyd ved højere temperaturer. Det sker af tekniske årsager og betyder ikke, at der er noget galt med kogegrejet. Hvis kogepladens/varmeelementets diameter ikke passer til grydens diameter, er det ikke sikkert, at kogepladen reagerer.

GASKOGEPLADE

Når man laver mad på en gaskogeplade, skal man sikre, at gasflammen ikke brænder rundt om grydens bund. Det anbefales at bruge grillhandsker eller et viskestykke for at undgå at blive brændt. Kogegrejet kan blive misfarvet, men det vil ikke påvirke kogegrejets funktionsdygtighed.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Lad kogegrejet køle ned før rengøring. Kogegrejet er nemt at rengøre. Kogegrejet kan vaskes i opvaskemaskine, men vi anbefaler at vaske det i hånden med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en blød klud. Stærkt vaskemiddel kan beskadige kogegrejet og reducere slip let-kvaliteten. Kogegrej, som ikke er behandlet kan vaskes med den grove side af en svamp, hvis det er meget beskidt. For at undgå mærker eller misfarvning på det rustfrit stål, skal man ikke lade madrester tørre fast på produktet. Hvid eller flerfarvet misfarvning og lag kan fjernes med almindelige rengøringsmidler til rustfrit stål, citronsaft eller eddike. Kogegrejet bør ikke bruges til opbevaring af syreholdige madvarer i længere tid ad gangen. Syreholdigt mad kan få overfladen til at ruste.

VIGTIG INFORMATION OM SIKKERHED:

Af sikkerhedsmæssige årsager bør du aldrig efterlade dit kogegrej i brug og aldrig efterlade børn i nærheden af opvarmet kogegrej uden opsyn. Sørg for, at håndtagene ikke står over kanten af din ovn eller over en varm kogeplade/varmeelement. Håndtaget på dit kogegrej er designet til at holde sig køligt, når det bruges på en kogeplade, men efter længerevarig brug, kan låg og håndtag være varme. Brug altid grillhandsker eller et viskestykke, når du tager kogegrej ud af en varm ovn.

NAUTI RUOANLAITOSTA UUDELLA 3-OSAISELLA

ruoanlaittoastiasarjallasi

Uudet ruoanlaittoastiasi ovat korkealaatuisia, monipuolisia, energiatehokkaita ja helppoja käsitellä. Lue seuraavat käyttö- ja hoito-ohjeet ennen kuin käytät tätä tuotetta varmistaaksesi, jotta voit nauttia siitä pitkään tulevaisuudessa.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Puhdista uudet ruoanlaittoastiasi kuumalla vedellä, tiskiaineella ja sienellä, rievulla tai harjalla. Kuivaa tuote estääksesi vesitäpliä muodostumasta.

OHJEET OIKEAAN JA ENERGIATEHOKKAASEN KÄYTTÖÖN

Älä koskaan jätä ruoanlaittoastioitasi valvomatta kuumennettaessa, äläkä koskaan kuumenna ruoanlaittoastioita pitkään tyhjänä. Ylikuumentuminen voi aiheuttaa värimuutoksia, mutta se ei vaikuta ruoanlaittoastioiden käytettävyyteen. Äärimmäinen ylikuumentaminen voi vaurioittaa pohjaa pysyvästi. Lämpölevy/-vastus tulisi olla saman kokoinen tai pienempi kuin kattilan pohja. Jotta pitäisit lämpöhäviön niin pienenä kuin mahdollista, on suositeltavaa laittaa kansi kattilan päälle ruoanlaiton aikana. Erittäin tehokkaan energian jakautumisen ansiosta uusissa ruoanlaittoastioissasi ruokasi valmistuu hyvin jopa keskilämmöllä: Asetuksen alentaminen oikea-aikaisesti säästää energiaa ja estää ylikuumentumisen. Täytä ruoanlaittoastiasi 70-80 % asti välttyäksesi palovammoilta sisällön kiehuessa yli. Lisää vain suola kiehuvaan veteen ja sekoita. Suolan lisääminen kylmään veteen voi aiheuttaa värimuutoksia ja pinnan pistekorroosiota.

INDUKTIOLEVYT

Ylikuumentumisen riski on erityisen suuri induktiolevyillä. Kuumenna ruoanlaittoastiaa hitaasti keskilämmöllä ja valvo sitä jatkuvasti. Älä käytä boost-toimintoa. Pörisevää tai porisevaa ääntä voi esiintyä korkeampia lämpöasetuksia käytettäessä. Tämä johtuu teknisistä syistä ja se ei ole merkki viasta liedessä tai viallisesta ruoanlaittoastiasta. Jos lämpölevyn/-vastuksen halkaisija ei täsmää kattilan pohjan halkaisijan kanssa, lämpölevy ei ehkä reagoi.

KAASULEVYT

Kun ruokaa valmistetaan kaasulevyllä, varmista että kaasuliekki ei polta ohi ruoanlaittoastian pohjan kylkiä. Uunikintaan tai astiapyyhkeen käyttöä suositellaan palovammojen välttämiseksi. Ruoanlaittoastian käyttö kaasulevyllä voi aiheuttaa värjäytymistä; tämä ei vaikuta ruoanlaittoastian toimintaan.

PUHDISTA JA HUOLLA

Anna ruoanlaittoastian viilentyä ennen puhdistusta. Ruoanlaittoastia on yksinkertainen ja helppo puhdistaa. Ruoanlaittoastia on konepesunkestävä, me suosittelemme kuitenkin puhdistusta käsin lämpimällä vedellä, pienellä määrällä tiskiainetta ja pehmeällä rievulla. Tehopuhdistusaineet voivat vaurioittaa ruoanlaittoastiaa ja vähentää sen tarttumattomuutta. Pinnoittamattomat ruoanlaittoastiat voidaan puhdistaa sisältä ja pohjasta sienen karhealla puolella, jos se on vahvasti likaantunut. Jotta vältetään jäljet tai värjäytyminen ruostumattomassa teräksessä, älä anna ruoantähteiden kuivua kiinni tuotteeseen. Valkoinen tai monivärinen värjäytyminen ja kerrostumat voidaan poistaa perinteisillä ruostumattoman teräksen puhdistajilla, sitruunamehulla tai etikalla. Älä käytä ruoanlaittoastiaa pitkiä aikoja happamien ruokien säilytykseen. Happamat ruoat voivat syövyttää pintaa.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA:

Älä koskaan jätä ruoanlaittoastiasi turvallisuusyistä valvomatta, kun se on käytössä, ja älä koskaan jätä lapsia valvomatta kuumen ruoanlaittoastian lähetyville. Varmista, että kahvat eivät yllä yli uunisi reunan tai kuumen lämpölevyn/-vastuksen ylle. Ruoanlaittoastiasi kahvat on suunniteltu pysymään viilein, kun niitä käytetään lämpölevyillä. Kansi ja kahvat voivat kuitenkin pitkäaikaisessa käytössä olla siitä huolimatta kuumia. Käytä aina uunikintaista tai astiapyyhettä, kun otat ruoanlaittoastian kuumasta uunista.

DIVERTITEVI A CUCINARE CON IL NUOVO KIT DI 3 PENTOLE

Le vostre nuove pentole sono di elevata qualità, versatili, ad alta efficienza energetica e facili da maneggiare. Si prega di leggere le seguenti istruzioni per l'uso e la manutenzione prima di utilizzare questo prodotto, per garantirne una lunga durata.

PRIMA DEL PRIMO USO

Pulire le nuove pentole con acqua calda, detersivo e una spugna, un panno o una spazzola. Asciugare il prodotto per evitare che si formino macchie di acqua.

ISTRUZIONI PER UN USO CORRETTO E PER RISPARMIARE ENERGIA

Non lasciare mai le pentole incustodite durante il riscaldamento e non riscaldare mai una pentola vuota per lunghi periodi. Il surriscaldamento può causare scolorimento, ma non ha nessuna ripercussione sulla funzionalità delle pentole. Un surriscaldamento estremo può causare danni permanenti alla base. Il piano di cottura/fornello deve avere lo stesso diametro od essere più piccolo della base della pentola. Per evitare il più possibile la dispersione del calore, si consiglia di mettere il coperchio sulla pentola durante la cottura. La caratteristica distribuzione del calore estremamente efficiente delle vostre nuove pentole significa che gli alimenti possono essere cotti bene anche a fuoco medio: Se si riduce la regolazione al momento giusto, si risparmia energia e si evita il surriscaldamento. Non riempire le pentole oltre il 70-80% del volume totale, per evitare scottature dovute al contenuto bollente. Aggiungere sale solo quando l'acqua bolle e mescolare. Se si aggiunge sale all'acqua fredda si potrebbero provocare scolorimenti ed erosione della superficie.

PIANI DI COTTURA AD INDUZIONE

Il rischio di surriscaldamento è particolarmente elevato con i piani di cottura ad induzione. Riscaldare le pentole lentamente a fuoco medio e supervisionare sempre. Non utilizzare la funzione boost. Quando si utilizzano impostazioni di temperatura più elevate si potrebbe sentire un ronzio. Ciò è dovuto a motivi tecnici e non significa assolutamente che il forno o le pentole siano difettose. Se il diametro del piano di cottura/fornello non corrisponde al diametro del fondo della pentola, il piano di cottura potrebbe non reagire.

FORNELLI A GAS

Quando si usa un fornello a gas, accertarsi che la fiamma non bruci lateralmente la base delle pentole. Per evitare ustioni si consiglia l'uso di guanti da forno o uno straccio. Se si usano fornelli a gas le pentole possono scolorirsi; ma non viene compromessa la loro funzionalità.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Far raffreddare le pentole prima di pulirle. Pulire queste pentole è estremamente facile. Per quanto sia possibile lavare in lavastoviglie queste pentole, noi consigliamo di farlo a mano con acqua calda, un po' di detersivo ed un panno morbido. Prodotti per la pulizia aggressivi potrebbero danneggiare le pentole e ridurne le proprietà antiaderenti. In caso di sporco ostinato pentole non rivestite possono essere pulite all'interno e sulla base con il lato ruvido di una spugna. Per evitare segni o scolorimento dell'acciaio inox, non far seccare avanzi di cibo sul prodotto. Le macchie bianche o di altri colori ed eventuali stratificazioni possono essere rimossi con comuni detersivi per acciaio inox, succo di limone o aceto. Non usare le pentole per conservare alimenti acidi per lunghi periodi. Gli alimenti acidi possono corrodere la superficie.

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA:

Per motivi di sicurezza, non lasciare mai le pentole incustodite quando sono in uso e non lasciare mai senza sorveglianza i bambini in prossimità di pentole calde. Accertarsi che i manici non sporgano oltre il bordo del forno e che non vengano a trovarsi sopra il piano di cottura/fornello caldi. I manici delle pentole sono stati progettati per restare freddi quando vengono usati sul piano di cottura, tuttavia, dopo un uso prolungato sia i manici che il coperchio potrebbero essere caldi. Usare sempre guanti da forno o uno straccio quando si estraggono le pentole dal forno caldo.

DISFRUTE COCINANDO CON NUESTRO JUEGO DE 3 UTENSILIOS DE COCINA

Estos utensilios son de alta calidad, versátiles, eficientes y fáciles de utilizar. Lea las instrucciones de uso y cuidado siguientes antes de utilizar el producto para asegurarse de seguir disfrutándolo durante mucho tiempo.

ANTES DEL PRIMER USO

Limpie los utensilios de cocina nuevos con agua caliente, detergente y una esponja, paño o cepillo. Seque el producto para evitar que se formen manchas por las gotas de agua.

INSTRUCCIONES PARA UN USO CORRECTO Y DE BAJO CONSUMO ENERGÉTICO

Nunca deje utensilios de cocina sin vigilar mientras los calienta y nunca los caliente en vacío durante mucho tiempo. El sobrecalentamiento puede provocar una decoloración, pero no afecta al funcionamiento de los utensilios. Un sobrecalentamiento extremo puede dañar permanentemente la base. La placa de cocción/resistencia debe tener un diámetro igual o menor que la base del utensilio. Para reducir al máximo la pérdida de calor, recomendamos tapar el utensilio mientras cocina. La extremadamente eficiente distribución del calor de estos nuevos utensilios hace que la comida se cocine bien incluso a temperatura media: Reducir el ajuste en el momento adecuado ahorra energía y evita sobrecalentamientos. Llene los utensilios hasta el 70-80 % para evitar quemaduras por derrames del contenido. Espere a que el agua y hierva para añadir sal y remueva. Añadir sal al agua fría puede provocar la decoloración y corrosión de la superficie.

PLACAS DE INDUCCIÓN

El riesgo de sobrecalentamiento es especialmente elevado con placas de inducción. Caliente de espacio los utensilios a temperatura media y vigilando en todo momento. No utilice la función de aumento de potencia. Cuando se utilizan ajustes de temperatura altos puede oírse un sonido de zumbido o murmullo. Se debe razones técnicas y no significa que el horno o los utensilios son defectuosos. Si el diámetro de la placa/resistencia no coincide con el de la base del utensilio, la placa puede no reaccionar.

PLACAS DE GAS

Al cocinar en placas de gas, asegúrese de que la llama no supera los bordes de la base de los utensilios. Utilice guantes o un paño de cocina para evitar quemarse. Usar el utensilio en una placa de gas puede provocar una decoloración, pero no afecta a su funcionamiento.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Deje que los utensilios se enfríen antes de limpiarlos. Los utensilios son sencillos y fáciles de limpiar. Los utensilios son aptos para lavavajillas, pero recomendamos limpiarlos a mano con agua caliente, un poco de detergente y un paño suave. Los productos de limpieza agresivos pueden dañar los utensilios y reducir sus propiedades antiadherentes. Los utensilios de cocina sin revestimiento pueden limpiarse por dentro y en la base con un estropajo si tienen suciedad resistente. Para evitar marcas o manchas en el acero inoxidable, no deje que los restos de comida se sequen en el producto. Las manchas y capas blancas o de varios colores pueden eliminarse con limpiadores convencionales de acero inoxidable, zumo de limón o vinagre. No guarde en el utensilio alimentos ácidos durante mucho tiempo. Los alimentos ácidos pueden corroer la superficie.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTE:

Por motivos de seguridad, nunca deje el utensilio de cocción sin vigilar mientras lo utiliza y nunca deje a niños sin supervisión cerca de utensilios de cocción calientes. Asegúrese de que las asas no sobresalen del horno o del borde de la placa de cocción/resistencia. Las asas de los utensilios se han diseñado para mantenerse frías mientras se usan pero, tras un uso prolongado, la tapa y las asas pueden estar calientes. Utilice siempre guantes para adorno o un paño de cocina para sacar utensilios del horno caliente.

DESFRETE DE COZINHAR COM O SEU NOVO TREM DE COZINHA DE 3 PEÇAS

O seu novo trem de painéis é de alta qualidade, versátil, com eficiência energética e fácil de manusear. Leia as instruções de utilização e manutenção que se seguem antes de usar este produto para garantir que pode desfrutar do mesmo por muito tempo.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Limpe o seu novo trem com água quente, lavando com líquido e uma esponja, pano ou escova. Seque o produto para evitar a formação de manchas de água.

INSTRUÇÕES PARA UMA UTILIZAÇÃO CORRETA E COM POUPANÇA ENERGÉTICA

Nunca deixe o trem sem supervisão enquanto aquece e nunca aqueça por longos períodos de tempo enquanto vazio. O sobreaquecimento pode causar descoloração mas não afeta a função do trem. O sobreaquecimento extremo pode danificar a base de forma permanente. O disco/resistência elétrica deve ter um diâmetro igual ou inferior à base da panela. Para reduzir ao máximo a perda de calor, é aconselhável colocar a tampa na panela enquanto cozinha. As propriedades extremamente eficientes de distribuição de calor do novo trem garantem que a comida fica bem cozinhada, mesmo com lume médio: reduzir a definição no momento certo poupa energia e impede o sbraquecimento. Encha o produto apenas até 70-80% para evitar queimaduras quando o conteúdo ferve e sai para fora. Basta adicionar sal à água a ferver e mexer. A adição de sal a água quente pode resultar em descoloração e corrosão da superfície.

DISCOS DE INDUÇÃO

O risco de sobreaquecimento é especialmente alto com discos de indução. Aqueça o produto lentamente com lume médio para mantenha uma supervisão constante. Não utilize a função reforço. Pode ouvir um zumbido quando opta pelas definições de temperatura mais alta. Tal deve-se a motivos técnicos e não é um sinal de que o forno ou o produto esteja estragado. Se o diâmetro do disco/resistência elétrica não corresponder ao diâmetro da panela, é possível que a base não reaja.

BICOS DE GÁS

Quando cozinhar num bico de gás, certifique-se de que a chama de gás não queima os lados da base do produto. Recomendamos o uso de luvas ou de uma toalha de chá para impedir a ocorrência de queimaduras. A utilização do trem num bico de gás poderá causar descoloração; tal não afetará a função do trem.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Deixe que o produto arrefeça antes de limpar. O trem é simples e fácil de limpar. O trem de painéis pode ser lavado à máquina. Contudo, recomendamos a limpeza à mão, com água quente, um pouco de detergente e um pano macio. Os produtos de limpeza agressivos podem danificar o trem e reduzir as propriedades não aderentes. O trem de cozinha sem revestimento pode ser limpo no interior e na base com o lado áspero de uma esponja no caso de sujidade forte. Para impedir marcas ou descoloração do aço inoxidável, não deixe que pedaços de alimentos se acumulem no produto. A descoloração branca ou multicolorida e as camadas poderão ser removidas com produtos de limpeza convencionais do aço inoxidável, sumo de limão ou vinagre. Não utilize o trem para armazenar alimentos ácidos por longos períodos de tempo. Os alimentos ácidos podem corroer a superfície.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA:

por motivos de segurança, nunca deixe o trem sem supervisão quando em uso e nunca deixe as crianças sem supervisão na proximidade do trem. Certifique-se de que as pegas não salpicam sobre a extremidade do forno ou sobre um bico/resistência elétrica. As pegas do trem são concebidas para se manterem frias cool quando utilizadas no bico. Porém, após uma utilização prolongada, a tampa e as pegas poderão continuar quentes. Use sempre luvas ou uma toalha quando retirar o produto de um forno quente.

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΤΟ ΝΕΟ ΣΑΣ ΣΕΤ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ 3 ΤΕΜΑΧΙΩΝ

Το νέο σας σετ μαγειρικών σκευών είναι υψηλής ποιότητας, ευπροσάρμοστο, ενεργειακά αποδοτικό και εύχρηστο. Διαβάστε τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φροντίδας προτού χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για να διασφαλίσετε ότι θα μπορέσετε να συνεχίσετε να το απολαμβάνετε για πολύ καιρό.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Καθαρίστε τα νέα σας μαγειρικά σκεύη με ζεστό νερό, υγρό πιάτων και ένα σφουγγάρι, ένα πανί ή μια βούρτσα. Στεγνώστε το προϊόν για να αποφύγετε τη δημιουργία λεκέδων νερού.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΟΡΘΗ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ποτέ μην αφήνετε τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίβλεψη ενώ θερμαίνονται και ποτέ μην θερμαίνετε τα μαγειρικά σκεύη για πολλή ώρα ενώ είναι άδεια. Η υπερβολική θέρμανση μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό, αλλά δεν θα επηρεάσει τη λειτουργία του μαγειρικού σκεύους. Η εξαιρετικά υπερβολική υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει μόνιμη ζημιά στη βάση. Η εστία/αντίσταση θα πρέπει να έχει την ίδια διάμετρο με τη βάση του σκεύους ή μικρότερη. Προκειμένου η απώλεια θερμότητας να διατηρείται σε όσο πιο χαμηλά επίπεδα γίνεται, συνιστάται να βάζετε το καπάκι πάνω στο σκεύος κατά το μαγείρεμα. Οι εξαιρετικές ιδιότητες αποδοτικής κατανομής θερμότητας που διαθέτουν τα νέα σας μαγειρικά σκεύη έχουν ως αποτέλεσμα το καλό μαγείρεμα του φαγητού ακόμα και σε μέτρια θερμότητα: Η μείωση της σκάλας μαγειρέματος την κατάλληλη ώρα εξοικονομεί ενέργεια και αποτρέπει την υπερθέρμανση. Γεμίζετε τα σκεύη μόνο έως 70-80 %, για να αποφύγετε εγκυμάτα που οφείλονται στην υπερχειλίση των περιεχομένων. Προσθέστε αλάτι μόνο όταν το νερό βράζει και ανακατέψτε. Η προσθήκη αλατιού ενώ το νερό είναι κρύο μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό και σκασίματα στην επιφάνεια.

ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

Ο κίνδυνος υπερθέρμανσης είναι ιδιαίτερα υψηλός με τις επαγωγικές εστίες. Θερμαίνετε τα μαγειρικά σκεύη με αργό ρυθμό σε μέτρια θερμότητα και μην τα αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ενίσχυσης. Μπορεί να ακουστεί βόμβος ή βουητό όταν χρησιμοποιούνται υψηλότερες ρυθμίσεις θερμοκρασίας. Αυτό οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν αποτελεί ένδειξη ότι ο φούρνος ή το σκεύος είναι ελαττωματικό. Αν η διάμετρος της εστίας/ αντίστασης δεν αντιστοιχεί στη διάμετρο της βάση του σκεύους, η εστία μπορεί να μην αντιδράσει.

ΕΣΤΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

Όταν μαγειρεύετε σε εστία αερίου, βεβαιωθείτε ότι η φλόγα αερίου δεν καίει γύρω από τις πλευρές της βάσης του σκεύους. Συνιστάται η χρήση γαντιών ή πετσέτας για την αποφυγή εγκαυμάτων. Η χρήση των μαγειρικών σκευών σε εστία αερίου μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό. Αυτό δεν θα επηρεάσει τη λειτουργία των μαγειρικών σκευών.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Αφήστε τα μαγειρικά σκεύη να κρυσώσουν πριν τα καθαρίσετε. Ο καθαρισμός των μαγειρικών σκευών είναι απλός και εύκολος. Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση σε πλυντήριο πιάτων, ωστόσο, συνιστούμε τον καθαρισμό στο χέρι με χλιαρό νερό, λίγο υγρό πιάτων και ένα μαλακό πανί. Τα ισχυρά προϊόντα καθαρισμού μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στα μαγειρικά σκεύη και να μειώσουν τις αντικολλητικές ιδιότητες. Το εσωτερικό και η βάση των μαγειρικών σκευών χωρίς επίστρωση μπορούν να καθαριστούν με την άγρια πλευρά ενός σφουγγαριού σε περίπτωση που είναι πολύ λερωμένα. Για να αποφύγετε τα σημάδια ή τον αποχρωματισμό του ανοξείδωτου ατσάλιού, μην αφήνετε τα υπολείμματα τροφίμων να ξεραίνονται πάνω στο προϊόν. Λευκές ή πολύχρωμες κηλίδες αποχρωματισμού και στρώματα μπορούν να αφαιρεθούν με συμβατικά προϊόντα καθαρισμού για ανοξείδωτο ατσάλι, χυμό λεμονιού ή ξύδι. Μην χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη για να αποθηκεύετε όξινα τρόφιμα για μεγάλο χρονικό διάστημα. Τα όξινα τρόφιμα μπορούν να προκαλέσουν διάβρωση της επιφάνειας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

Για λόγους ασφάλειας, μην αφήνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίβλεψη ενώ τα χρησιμοποιείτε και μην αφήνετε ποτέ παιδιά χωρίς επιτήρηση κοντά σε ζεστά μαγειρικά σκεύη. Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές δεν προεξέχουν από την άκρη του φούρνου σας ή από μια ζεστή εστία/ αντίσταση. Οι λαβές των μαγειρικών σκευών είναι σχεδιασμένες ώστε να παραμένουν κρύες όταν χρησιμοποιούνται σε εστία, ωστόσο, μετά από παρατεταμένη χρήση το καπάκι και οι λαβές μπορεί να είναι ζεστά. Χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια ή μια πετσέτα όταν αφαιρείτε μαγειρικά σκεύη από έναν ζεστό φούρνο.

3 PARÇALI YENİ PİŞİRME KABİ SETİNİZLE YENİ LEZZETLER YAKALAYIN

Kullanımı son derece kolay olan yeni pişirme kaplarınız, yüksek kalitesi ve enerji verimliliğiyle size sayısız olanak sunuyor. Ürününüzün uzun ömürlü olmasını sağlamak için ürünü kullanmaya başlamadan önce lütfen kullanım ve bakım talimatlarını okuyun.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Sıcak su ve deterjan kullanarak yeni pişirme kaplarınızı sünger, mutfak bezi veya fırçaıyla temizleyin. Su lekelerinin oluşmasını önlemek için ürünüünüzü iyice kurulaşın.

DOĞRU KULLANIM VE ENERJİ VERİMLİLİĞİ İÇİN TALİMATLAR

Pişirme sırasında kaplarınızın başından kesinlikle ayrılmayın ve pişirme kaplarınızı boşken uzun süre ısıtmayın. Aşırı ısınma nedeniyle renk atması olabilir; ancak, bu durum pişirme kaplarınızın işlevselliğini olumsuz etkilemez. Aşırı ısınma, ürünüünüzün tabanında kalıcı zarara yol açabilir. Tencere tabanının çapı en az ocak veya ısıtma bölümünün çapı kadar olmalıdır. Isı kaybını en aza indirmek için pişirme sırasında kapların kapağını kapatmanız tavsiye edilir. Pişirme kaplarınızın son derece yüksek olan ısı dağılımı sayesinde orta derecede ısıda bile yemekleriniz tam olarak pişer: Isı derecesini zamanında düşürürseniz hem enerji verimliliğini artırmış hem de aşırı ısınmanın önüne geçmiş olursunuz. Kapların içindeki yemeklerin taşıp yanmaya yol açmasını önlemek için pişirme kaplarınızı en fazla %70-80 oranında doldurun. Kaynar suya sadece tuz ekleyin ve karıştırın. Soğuk suya tuz eklemeniz halinde renk atmasına veya yüzeyde kabarıklıkların oluşmasına neden olabilirsiniz.

İNDÜKSİYON OCAKLARI

Aşırı ısınma riski özellikle de induksiyon ocaklarında yüksektir. Pişirme kaplarını orta ısıda yavaşça ısıtın ve başlarından ayrılmayın. Boost fonksiyonunu kullanmayın. Daha yüksek derecelerde ısıtma yapıldığında vızılı veya uğultuya benzer sesler duyulabilir. Bu teknik sebeplerden kaynaklanır ve fırının veya pişirme kabının bozuk olduğu anlamına gelmez. Ocağın veya ısıtma bölümünün çapı tencerenin çapıyla uyumlu değilse ocak tepki vermeyebilir.

GAZ OCAKLARI

Gaz ocaklarında yemek pişirirken, ateşin pişirme kaplarının tabanının kenarlarını yakmamasına özen gösterin. Elinizin yanmaması için fırın eldiveni veya kurulama bezi kullanmanız tavsiye edilir. Gaz ocağı alevi pişirme kaplarında renk atmasına yol açabilir; ancak, bu durum pişirme kaplarınızın işlevselliğini olumsuz etkilemez.

TEMİZLİK VE BAKIM

Temizlemeden önce pişirme kaplarınızın soğumasını bekleyin. Pişirme kapları kolay bir şekilde temizlenir. Pişirme kaplarını bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz; ancak, üretici olarak bu kaplarınızı ılık suda, biraz deterjan ve yumuşak bir bezle elde yıkamanızı tavsiye ediyoruz. Pişirme kaplarının dokusuna zarar verecek türden temizlik ürünleri, ürünüünüzün yapışmazlık özelliğini zayıflatabilir. Yapışmazlık özelliği olmayan pişirme kaplarında yoğun kirlenme olduğunda kapların iç yüzeyi ve tabanı süngerin sert tarafıyla temizlenebilir. Paslanmaz çelik üzerinde lekelenme veya renk atmasının önüne geçmek için yemek artıklarının kaplar üzerinde kurumasına izin vermeyin. Beyaz veya çoklu renk atmalarını veya katmanlarını gidermek için paslanmaz çelik temizleyiciler veya limon suyu veya sirke kullanabilirsiniz. Pişirme kaplarınızı asitli yiyecekleri uzun süre saklamak için kullanmayın. Asitli gıdalar, yüzeyde bozulmaya yol açabilir.

ÖNEMLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ:

Pişirme sırasında kapların yanından kesinlikle ayrılmayın; çocukların da sıcak kaplara yaklaşmasına asla müsaade etmeyin. Pişirme kabı saplarının ocağın kenarına veya sıcak ocak ya da ısıtma bölümüne doğru kaymadığından emin olun. Pişirme kaplarınızın sapları ocak üzerinde sığağa maruz kalsa bile ısınmayacak şekilde tasarlanmıştır; ancak, kapak ve saplar uzun kullanım sonrasında sıcak olabilir. Pişirme kaplarını fırında kullanıyorsanız, kapları sıcak fırından çıkarırken mutlaka fırın eldiveni veya kurulama bezi kullanın.

VOCHUTNEJTE SI VAŘENÍ S NOVOU TROJ-DÍLNOU SADU NÁDOBÍ

Vaše nové nádobí je vysoce kvalitní, všestranné, energeticky úsporné a snadno ovladatelné. Před použitím tohoto výrobku si přečtěte následující pokyny pro používání a péči.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Omyjte nové nádobí horkou vodou, mycím prostředkem a houbičkou, hadříkem nebo kartáčem. Výrobek vysušte, aby nedošlo k tvorbě vodních skvrn.

POKYNY PRO SPRÁVNÉ A ÚSPORNÉ POUŽITÍ

Nikdy nenechávejte vařený pokrm bez dozoru při ohřevu a nikdy nedávejte nádobí na zdroj tepla, pokud je prázdné. Přehřátí může způsobit změnu barvy, ale neovlivní funkci nádobí. Extrémní přehřátí může trvale poškodit podstavec. Varná plotna by měla mít stejný nebo menší průměr než základna hrnce. Aby tepelné ztráty byly co nejmenší, používejte polici na hrnci během vaření. Extrémně účinné vlastnosti rozvodu tepla z vašich nových nádobí znamenají, že jídlo se připravuje při středním ohřevu. Stažením ohřevu ve správný čas šetří energii a zabráňuje přehřátí. Naplňte nádobí až 70-80%, abyste zabránili popáleninám v důsledku převrácení obsahu. Do vroucí vody přidáme pouze sůl a mícháme. Přidáním soli do studené vody může dojít ke zbarvení a poškození povrchu.

INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

Riziko přehřátí je zvláště vysoké u indukčních varných desek. Ohřejte nádobí pomalu na střední stupeň- nepoužívejte funkci zvýšení. Během nastavení vyšší teploty může dojít k bzučení nebo bzučení. To je způsobeno technickými důvody a není znamením, že varná deska nebo nádobí jsou vadné.

PLYNOVÉ VARNÉ DESKY

Při vaření na plynové varné desce zajistěte, aby plynový plamen nehořel po stranách nádoby. Při prevenci popálenin se doporučuje používat rukavici nebo silikonovou chňapku Electrolux. Použití nádobí na plynové varné desce může způsobit změnu barvy - to neovlivní funkci nádobí.

ČISTĚTE A PEČUJTE

Před čištěním nechte nádobí vychladnout. Toto kuchyňské nádobí je jednoduché a snadno se čistí. Je možno je mýt v myčce nádobí, nicméně doporučujeme ruční čištění teplou vodou a měkkým hadříkem. Agresivní čisticí prostředky by mohly poškodit nádobí a změnit jeho vlastnosti. Aby nedošlo ke značnému zbarvení nebo změně barvy na nerezové oceli, nedovolte zaschnout zbytky potravin na vnějším povrchu nádobí. Bílé nebo vícebarevné zbarvení a vrstvy lze odstranit běžnými čisticími prostředky na povrchy z nerezové oceli popř. citrónovou šťávou. Nepoužívejte nádobí na dlouhodobé uchovávání kyselých potravin. Kyselé potraviny mohou povrch nádobí narušit.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE:

Z bezpečnostních důvodů nikdy neopouštějte vařený pokrm bez dozoru a neopouštějte děti bez dozoru v blízkosti horkých nádobí. Ujistěte se též, že rukojeti nádobí nevyčnívají přes okraj horké varné desky / prvku. Rukojeti nádobí jsou navrženy tak, aby zůstaly chladné při použití na varné desce, avšak po delším používání poklice a rukojeti mohou být stále horké. Při odstraňování nádob z horké trouby používejte vždy rukavice na pečení nebo chňapku.

VECHUTNÁVAJTE SI VARENIE S NOVOU 3-DIELNOU SÚPRAVOU RIADU

Vaša nová súprava riadu je vysoko kvalitná, univerzálna, energeticky úsporná a ľahko sa používa. Pred použitím tohto produktu si prečítajte nasledujúce pokyny k používaniu a starostlivosti, aby ste ešte dlho mohli vychutnávať varenie s touto súpravou.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Umyte vašu novú súpravu riadu horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a špongiou, handričkou alebo kefkou. Produkt osušte, aby ste zabránili vytváraniu vodných škvrín.

POKYNY K SPRÁVNEMU A ENERGETICKY ÚSPORNÉMU POUŽÍVANIU

Nikdy nenechávajte riad bez dohľadu, kým sa zohrieva, a nikdy dlho nezohrievajte riad, ak je prázdny. Prehriatie môže spôsobiť zmenu farby, ale nebude to mať vplyv na funkčnosť riadu. Nadmerné prehriatie môže natrvalo poškodiť spodnú časť. Varná doska/prvok by mali mať ten istý alebo menší priemer ako spodná časť hrnca. Ak chcete udržať tepelné straty na čo najnižšej úrovni, odporúčame, aby ste počas varenia dali na hrniec pokrievku. Mimoriadne účinná schopnosť nového riadu rozloží teplo prispieva k tomu, že sa jedlo riadne uvarí aj na miernom ohni: Zníženie hodnoty nastavenia v pravý čas šetrí energiu a zabráňuje prehriatiu. Stačí, aby ste riad naplnili na 70-80 %, aby nedošlo k popáleninám spôsobeným horúcim obsahom. Stačí len, aby ste pridali do vriacej vody soľ a premiešali ju. Pridanie soli do studenej vody môže spôsobiť zmenu farby a vytváranie jamiek na povrchu.

INDUKČNÉ VARNÉ DOSKY

Pri použití indukčných varných dosiek je riziko prehriatia obzvlášť vysoké. Pomaly zohrejte riad na strednom plameni a po celú dobu naň dohliadajte. Nepoužívajte podpornú funkciu. Ak použijete vyššie nastavenia teploty, môže sa objaviť zvuk bzučania alebo hučania. Je to kvôli technickým dôvodom a nie je to znakom toho, že sporák alebo riad sú chybné. Ak sa priemer varnej dosky/prvku nezhoduje s priemerom spodnej časti hrnca, varná doska nemusí reagovať.

PLYNOVÝ HORÁK

Ak budete variť na plynovom horáku, zabezpečte, aby plameň nepresahoval okraje spodnej časti riadu. Odporúča sa nosenie kuchynských rúkavíc alebo používanie utierky, aby sa predišlo popáleninám. Ak sa riad bude používať na plynovom horáku, môže dôjsť k zmene farby; toto nebude mať vplyv na funkčnosť riadu.

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

Pred čistením nechajte riad vychladnúť. Riad sa jednoducho a ľahko čistí. Riad sa môže umývať v umývačke riadku, ale odporúčame ručné čistenie v teplej vode, s malým množstvom tekutého prípravku na umývanie riadu a s mäkkou handričkou. Agresívne čistiace prostriedky by mohli poškodiť riad a znížiť jeho nepríľnavosť. Pri riade s neošetreným povrchom sa môže jeho vnútorná a spodná časť v prípade silného znečistenia očistiť drsnou stranou špongie. Ak chcete zabrániť vzniku škvŕn alebo zmene farby na nehrdzavejúcej oceli, nedovoľte, aby zvyšky jedla uschli na danom produkte. Biele alebo farebné škvŕny a vrstvy sa môžu odstrániť pomocou bežných čistiacich prostriedkov na nehrdzavejúcu oceľ či pomocou citrónovej šťavy alebo octu. Riad nepoužívajte na dlhodobé uchovávanie kyslých potravín. Kyslé potraviny môžu spôsobiť koróziu povrchu.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE:

Z bezpečnostných dôvodov nikdy nenechávajte počas používania riad bez dohľadu a nikdy nenechávajte deti bez dohľadu, ak sa nachádzajú v tesnej blízkosti horúceho riadu. Uistite sa, že rukoväte nepresahujú okraj sporáka alebo varnej dosky/prvku. Rukoväte riadu sú navrhnuté tak, aby zostali studené, keď sa bude riad používať na varnom prvku, ale po dlhom používaní pokrievky môžu byť rukoväte stále horúce. Vždy používajte kuchynské rúkavice alebo utierku, keď budete chcieť odložiť riad z horúceho sporáka.

SPRAW SOBIE PRZYJEMNOŚĆ I GOTUJ UŻYWAJĄC NOWEGO 3-CZĘŚCIOWEGO ZESTAWU GARNKÓW

Nowe garnki są wszechstronnymi, energooszczędnymi i łatwymi w obsłudze produktami wysokiej jakości.

Przed użyciem, zapoznaj się z poniższymi instrukcjami dotyczącymi użytkowania i konserwacji produktów, aby cieszyć się nimi przez długi czas.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Umyj nowy garnek gąbką, ściereczką lub szcztotką, z dodatkiem ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Wyszus go, aby zapobiec powstawaniu plam z wody.

PRAWDŁOWE I ENERGOOSZCZĘDNE UŻYTKOWANIE

Nie zostawiaj pustych garnków przez długi czas na rozgrzanych powierzchniach, ani też podczas gotowania bez kontroli. Przegrzanie może spowodować przebarwienia, ale nie wpłynie na ich użytkowanie. Bardzo mocne przegrzanie może trwale uszkodzić spód garnka. Płyta grzejna/element grzejny powinien mieć taką samą lub mniejszą średnicę niż spód garnka. Aby ograniczyć straty ciepła, połóż pokrywkę na garnku podczas gotowania. Niezwykle wydajne właściwości cieplne nowych garnków sprawiają, że potrawy będą dobrze przyrządzone, nawet gotowane na średnim ogniu: Zmniejszenie mocy palnika w odpowiednim czasie oszczędza energię i zapobiega przegrzaniu. Garnek wypełnij tylko do 70-80%, aby uniknąć poparzeń w razie wykipienia zawartości. Do wrzącej wody dodaj tylko sól i wymieszaj. Dodanie soli do zimnej wody może spowodować odbarwienie powierzchni i uszkodzenie dna.

PŁYTA INDUKCYJNA

Ryzyko przegrzania jest szczególnie duże w przypadku płyt indukcyjnych. Powoli podgrzewaj garnki na średnim ogniu i nadzoruj przez cały czas. Nie używaj funkcji przyspieszania gotowania. Podczas użycia wyższej temperatury, może wystąpić brzęczenie. Nie oznacza to, że kuchenka lub garnki są uszkodzone. Jeśli średnica płyty grzejnej/elementu grzejnego nie odpowiada średnicy garnka, płyta może nie działać.

PALNIK GAZOWY

Podczas gotowania na palniku gazowym, upewnij się, że płomień gazu nie przypala boków dolnej części garnka. Zalecamy stosowanie rękawic kuchennych lub ściereczki, aby uniknąć poparzeń. Gotowanie na gazie może powodować przebarwienia; nie będzie to miało wpływu na użytkowanie garnków.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Przed myciem, pozostaw garnki, aby ostygły. Czyszczenie garnków jest proste i łatwe. Można je myć w zmywarce, jednak zalecamy mycie ręczne miękką ściereczką i ciepłą wodą, z odrobiną płynu do mycia naczyń. Żrące środki czyszczące mogą uszkodzić garnki i powłokę zapobiegającą przywieraniu. W przypadku silnego zabrudzenia, wewnątrz i spód garnków niepowlekanych można czyścić szorstką stroną gąbki. Jeśli chcesz uniknąć plam lub przebarwień stali nierdzewnej, nie dopuszczaj do wysychania resztek potraw na garnku. Białe lub wielokolorowe przebarwienia i warstwy można usunąć zwykłymi środkami do czyszczenia stali nierdzewnej, sokiem z cytryny lub octem. Nie używaj garnków do przechowywania kwaśnych potraw przez dłuższy czas. Kwaśna potrawa może powodować korozję powierzchni.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

Ze względów bezpieczeństwa, nigdy nie zostawiaj garnków na gazie bez nadzoru. Nie pozostawiaj dzieci bez opieki w pobliżu gorących garnków. Uchwyty nie mogą wystawać poza krawędź kuchenki lub gorącej płyty grzejnej/elementu grzejnego. Zostały one skonstruowane tak, aby nie nagrzewały się podczas gotowania, jednak po dłuższym okresie użytkowania, może wystąpić ten efekt. Do ściągania garnków z gorącej kuchenki zawsze stosuj rękawice kuchenne lub ściereczki.

ÉLVEZZE A FŐZÉST ÚJ, 3 DARABOS FŐZŐEDÉNY-KÉSZLETÉVEL!

Az Ön új főzőedényei kiváló minőségűek, sokoldalúak, energiahatékonyak és könnyen kezelhetők. Kérjük, olvassa el a következő használati és ápolási utasításokat, mielőtt megkezdi a termék használatát, hogy hosszú ideig élvezhesse előnyeit!

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Tisztítsa meg az új főzőedényeket meleg vízzel, mosogatószerrel és egy szivaccsal, kendővel vagy kefével! A termék eltörlésével megakadályozhatja a vízfoltok kialakulását.

UTASÍTÁSOK A HELYES ÉS ENERGIATAKARÉKOS HASZNÁLATHOZ

Soha ne hagyja főzőedényeit felügyelet nélkül a felmelegítés során és üres állapotban ne melegítse fel azokat hosszú ideig! A túlmelegítés színvesztést okozhat, ami azonban nincs hatással a főzőedények funkciójára. Az erőteljes túlmelegítés az edényalj tartós károsodásához vezethet. A főzőlapnak/ elemnek ugyanakkora vagy kisebb átmérőjűnek kell lennie, mint az edény alja. A hővesztésig lehető legalacsonyabb szinten való tartásához ajánlatos a fedél edényre helyezése a főzés folyamán. Az Ön új főzőedényeinek rendkívül hatékony hőelosztási tulajdonságai azt jelentik, hogy az étel már közepes hőmérsékleten is jól átfő: a beállítás megfelelő időpontban való csökkentése energiát takarít meg és megelőzi a túlmelegítést. 70-80 % magasságig töltsen meg főzőedényeit a tartalom túlforrása által okozott égési sérülések elkerülésére! Csak sót adjon a forrásban levő vízbe és keverje meg! A só hideg vízbe történő adagolása színvesztéshez és felületi korrózióhoz vezethet.

INDUKCIÓS FŐZŐLAPOK

A túlmelegítés kockázata indukciós főzőlapok esetében különösen magas. Lassan melegítse fel a főzőedényeket, közepes hőfokon, folyamatos felügyelet mellett! Ne használja a boost (erősítés) funkciót! Magasabb hőmérséklet-beállítások használata közben zúgó vagy zümmögő zajok léphetnek fel. Ennek műszaki okai vannak és nem a főzőedények vagy a tűzhely hibájára utal. Ha a főzőlap/elem átmérője nem egyezik az edényaljával, akkor a főzőlap esetlegesen nem reagál.

GÁZÜZEMŰ FŐZŐLAPOK

Gázüzemű főzőlapon történő főzés esetén ügyeljen arra, hogy a gázláng ne lépje túl az edényalj oldalait! Sütőkesztyű vagy konyharuha használatával megelőzhető az égési sérülések. Főzőedények gázüzemű főzőlapon történő használata színvesztéshez vezethet, mely nincs hatással azok funkciójára.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

Hagyja lehűlni a főzőedényeket azok megtisztítása előtt! A főzőedények egyszerűen és könnyen tisztíthatók. A főzőedények mosogatógépben moshatók, azonban javasoljuk azok kézzel, némi mosogatószer, meleg víz és egy puha kendő használatával való tisztítását. Agresszív tisztítószerrel károsíthatják a főzőedényeket és gyengíthetik azok tapadásmentes tulajdonságait. Bevonat nélküli főzőedények belső oldala és alja erőteljes szennyeződés esetén egy szivacs durvább oldalával megtisztítható. A rozsdamentes acélon fellépő foltok vagy színvesztés megakadályozása érdekében ügyeljen arra, hogy az ételmaradékok ne száradjanak rá a termékre! Fehér vagy többszínű elszíneződés és rétegek a szokásos acéltisztító szerek, citromlé vagy ecet használatával eltávolíthatók. Ne használja a főzőedényeket savas élelmiszerek hosszabb időn át történő tárolására! Savas élelmiszerek a felület korrózióját okozhatják.

FONTOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓ:

Biztonsági okokból soha ne hagyja főzőedényeit vagy gyermekeket forró edények közelében felügyelet nélkül! Gondoskodjon arról, hogy a fogantyúk ne nyúljanak túl a tűzhely vagy egy forró főzőlap/elem szélére! Főzőedényi fogantyúit úgy tervezték, hogy hidegek maradjanak a főzőlapon való használat során, hosszabb használatot követően azonban a fedők és a fogantyúk ennek ellenére forróvá válhatnak. Edények forró tűzhelyről való eltávolításakor mindig használjon sütőkesztyűt vagy konyharuhát!

BUCURAȚI-VĂ DE EXPERIENȚA GĂTITULUI CU CELE 3 NOI VASE DE GĂTIT

Noile dumneavoastră vase de gătit sunt produse de înaltă calitate, versatile, cu eficiență energetică ridicată și ușor de manevrat. Vă rugăm să citiți următoarele instrucțiuni de utilizare și întreținere înainte de a utiliza acest produs pentru a vă asigura că puteți să vă bucurați de produs pentru o lungă perioadă de timp de aici încolo.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Curățați vasele dumneavoastră noi cu apă fierbinte, detergent de vase și un burete, lavetă sau perie. Ușcați produsul pentru a preveni formarea de pete de apă.

INSTRUCȚIUNI PENTRU UTILIZAREA CORECTĂ ȘI DE ECONOMISIRE A ENERGIEI

Nu lăsați niciodată vasele dumneavoastră nesupravegheate în timp ce se încălzesc și nu încălziți niciodată vasele goale pentru perioade lungi de timp. Supraîncălzirea poate provoca decolorarea, dar nu va afecta funcționarea. Supraîncălzirea extremă poate deteriora permanent baza. Plita/elementul ar trebui să aibă același diametru sau mai mic decât diametrul bazei oalei. Pentru a menține pierderea de căldură la un nivel cât mai scăzut posibil, este recomandabil să așezați capacul pe oală în timp ce gătiți. Proprietățile de distribuție extrem de eficiente a căldurii ale noilor dumneavoastră vase permit gătitul bun a alimentelor chiar și la temperaturi medii: Reducerea temperaturii la momentul potrivit economisește energie și previne supraîncălzirea. Umpleți vasele numai la 70-80% din capacitate pentru a evita arsurile cauzate de scurgerea conținutului în timpul fierberii. Adăugați doar sare în apa care fierbe și amestecați. Adăugând sare în apa rece se poate produce decolorare și coroziune.

PLITE CU INDUCȚIE

Riscul de supraîncălzire este deosebit de ridicat în cazul plitelor cu inducție. Încălziți încet vasele la foc mediu și supravegheați-le permanent. Nu utilizați funcția „boost”. Este posibil să apară un țârâit sau bâzâit atunci când se gătește la temperaturi ridicate. Acestea sunt cauzate din motive tehnice și nu este un semn că vasele sau cuptorul ar fi defecte. Dacă diametrul plitei/elementului nu se potrivește cu diametrul bazei oalei, s-ar putea ca plita să nu reacționeze.

PLITE CU GAZ

Atunci când gătiți pe o plită cu gaz, asigurați-vă că flacăra de gaz nu arde în jurul laturilor bazei vaselor. Utilizarea mănușii de gătit sau unui prosop de bucătărie este recomandată pentru prevenirea arsurilor. Utilizarea vaselor pe o plită cu gaz poate provoca decolorarea; acest lucru nu va afecta însă funcționarea vaselor.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Lăsați vasele să se răcească înainte de curățare. Curățarea vaselor este simplă și ușoară. Vasele rezistă la mașina de spălat vase, totuși noi recomandăm curățarea manuală cu apă caldă, puțin detergent de vase și o lavetă moale. Produsele de curățare agresive ar putea deteriora vasele de gătit și ar reduce proprietățile non-adezive. Vasele netratate pot fi curățate pe interior și la bază cu partea aspră a unui burete dacă nivelul de murdărire este ridicat. Pentru a preveni urmele și decolorarea oțelului inoxidabil, nu permiteți resturilor de mâncare să se usuce în interiorul produsului. Decolorarea și straturile albe și multicolore pot fi îndepărtate cu detergenți obișnuiți pentru inox, suc de lămâie sau oțet. Nu folosiți vasele pentru a depozita alimente acide pentru perioade lungi de timp. Alimentele acide pot coroda suprafața.

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA:

Din motive de siguranță, nu lăsați niciodată vasele de gătit nesupravegheate atunci când sunt folosite și nu lăsați copiii nesupravegheați în apropierea vaselor fierbinți. Asigurați-vă că mânerul nu trec peste marginea cuptorului sau peste un element/plită fierbinte. Mănerul vaselor dvs. sunt proiectate pentru a rămâne reci, atunci când sunt utilizate pe plită, dar cu toate acestea, după utilizare prelungită, capacul și mânerul pot fi fierbinți. Utilizați întotdeauna mănuși de protecție sau un prosop de bucătărie atunci când scoateți vasele dintr-un cuptor fierbinte.

НАСЛАЖДАВАЙТЕ СЕ НА ГОТВЕНЕТО С ВАШИЯ НОВ ГОТВАРСКИ КОМПЛЕКТ ОТ 3 ЧАСТИ

Вашите нови съдове за готвене са висококачествени, универсални, енергийно ефективни и лесни за употреба. Моля, прочетете следващите инструкции за употреба и грижа, преди да използвате този продукт, за да можете да му се наслаждавате още дълги години напред.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Почистете новите си съдове за готвене с гореща вода, течност за миене на съдове и гъба, кърпа или четка. Подсушете продукта, за да не се образуват петна от водата.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПРАВИЛНА И ЕНЕРГИЙНО ЕФЕКТИВНА УПОТРЕБА

Никога не оставяйте съдовете си за готвене без надзор, докато се нагряват, и никога не нагрявайте съдовете за готвене за дълги периоди от време, когато са празни. Прегряването може да предизвика обезцветяване, но това няма да се отрази върху функционирането на съдовете за готвене. Прекомерното прегряване може да повреди необратимо основата. Котлонът/елементът трябва да има същия или по-малък диаметър от основата на съда. За да губите възможно най-малко топлина, е препоръчително да поставите капака на съда по време на готвене.

Изключително ефективните свойства за разпределяне на топлината на вашите нови съдове за готвене правят така, че храната да се готви добре дори и при средна температура на нагряване: намаляването на зададената температура в правилното време пести енергия и предпазва от прегряване. Пълнете съдовете за готвене само до 70-80% от вместимостта им, за да избегнете изгаряния поради кипване на съдържанието. Добавяйте сол само към кипяща вода и разбърквайте. Добавянето на сол към студена вода би могло да доведе до обезцветяване и хлътване на повърхността.

ИНДУКЦИОННИ КОТЛОНИ

При индукционните котлони рискът от прегряване е особено висок. Загрявайте съдовете за готвене бавно на средна температура на нагряване и наблюдавайте през цялото време. Не използвайте функцията за усиление. Възможно е да се появи звук, подобен на бръмчене или бучене, когато бъдат зададени по-високи температури. Това се дължи на технически причини и не е признак, че фурната или съдовете за готвене са неизправни. Ако диаметърът на котлона/елемента не съответства на диаметъра на основата на съда, котлонът може да не реагира.

ГАЗОВИ КОТЛОНИ

Когато готвите на газов котлон, трябва да се уверите, че газовият пламък не гори около страните на основата на съдовете за готвене. За да се предпазите от изгаряния, е препоръчително да използвате готварски ръкавици или домакинска кърпа. Употребата на съдовете за готвене на газов котлон може да причини обезцветяване, но това няма да се отрази върху функционирането на съдовете за готвене.

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

Оставете съдовете за готвене да изстинат, преди да ги почиствате. Съдовете за готвене са прости и лесни за чистене. Съдовете за готвене могат да се мият в миялни машини, но ние препоръчваме да се почистват на ръка с топла вода, малко течност за миене на съдове и мека кърпа. Агресивните почистващи продукти биха могли да увредят съдовете за готвене и да намалят свойствата им да не залепват. Съдове за готвене без покритие могат да се почистват отвътре и в основата с грубата страна на гъба в случай на силно замърсяване. За да се избегне образуването на петна или обезцветяване на неръждаемата стомана, не оставяйте хранителни остатъци да засъхват на продукта. Бяло или многоцветно обезцветяване и наслоявания могат да се отстраняват с традиционни препарати за почистване на неръждаема стомана, сок от лимон или оцет. Не използвайте съдовете за готвене за съхранение на киселинна храна за продължителни периоди от време. Киселинните храни могат да доведат до корозия на повърхността.

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ:

От съображения за безопасност никога не оставяйте съдовете си за готвене без надзор при използването им и никога не оставяйте деца без надзор в близост до горещи съдове за готвене. Проверявайте дали дръжките не стърчат извън ръба на фурната ви или над горещ котлон/елемент. Дръжките на съдовете ви за готвене са разработени така, че да остават студени, когато се използват на котлона, но след продължителна употреба капакът и дръжките все пак може да бъдат горещи. Винаги използвайте готварски ръкавици или домакинска кърпа, когато изваждате съдовете за готвене от гореща фурна.

VAŽNE SIGURNOSNE INFORMACIJE:

Iz sigurnosnih razloga, nikada ne ostavljajte posude bez nadzora kada je u upotrebi i nikada ne ostavljajte djecu bez nadzora u blizini vrućeg posuda. Pobrinite se da drške ne štrče preko ruba rerne i da se ne nalaze iznad vruće ploče/elementa. Drške vašeg posuda su dizajnirane tako da ostanu hladne kada se koriste na ploči, međurim, nakon dužeg korišćenja poklopac i drške mogu ostati vrući. Uvijek koristite kuhinjske rukavice ili kuhinjsku krpu kada vadite posude iz vruće rerne.

NAUTIGE TOIDUVALMISTAMIST UUE 3-OSALISE KÖÖGINÕUDEKOMPLEKTIGA

Need kööginõud on kvaliteetsed, mitmekülgsed, energiasäästlikud ja kergesti käsitsetavad. Palun lugege enne toodete kasutamist need kasutus- ja hooldusjuhised läbi, et tagada toote pikk eluiga.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Peske kööginõud sooja vee, nõudepesuvahendi ning käsna, lapi või harjaga. Kuivatage tooted, et vältida veeplekkeid teket.

JUHISED ÕIGES JA ENERGIASÄÄSTLIKUKS KASUTAMISEKS

Ärge kunagi jätke kuumenevaid kööginõusid järelevalveta ega kuumutage kööginõusid pika aja jooksul tühjalt. Ülekuumenemine võib põhjustada värvidefekte, kuid ei mõjuta kööginõude toimimist. Äärmuslik ülekuumenemine võib nõu põhja pöördumatult kahjustada. Pliidiplaat/kuumutuselement peab olema poti põhjaga samas mõõdus või väiksem. Selleks, et piirata kuumuse hajumist, on soovitatav toiduvalmistamise ajal potil kaant peal hoida. Teie uute kööginõude äärmiselt head soojusjuhtivusomadused tagavad toidu küpsemise ka keskmisel kuumusel. Õigel ajal kuumuse vähendamine säästab energiat ja hoiab ära ülekuumenemise. Täitke kööginõud ainult 70–80% ulatuses, et vältida sisu ülekeemist tingitud põletusi. Lisage soola ainult keevasse vette ja segage see ära. Soola lisamine külma vette võib põhjustada värvidefekte ja muuta pinna poorseks.

INDUKTSIOONPLIIDID

Ülekuumenemiskõht on induktsioonipliidide puhul eriti suur. Kuumutage kööginõusid aeglaselt keskmisel kuumusel ja jälgige neid pidevalt. Ärge kasutage lisakuumutusfunktsiooni. Kõrgemate temperatuuride kasutamisel võib tekkida sumisev või surisev heli. Sellel on tehnilised põhjused ja see ei tähenda, et pliit või kööginõud on vigased. Kui pliid/elementi diameeter ei vasta poti põhjale, ei pruugi plaat toimida.

GAASIPLIIDID

Gaaspliidi kasutamisel tagage, et gaasileek ei põletaks kööginõu servasid. Põletuste vältimiseks on soovitatav kasutada pajakindaid või köögirätikut. Gaasipliit võib põhjustada kööginõude värvimuutuseid; see ei mõjuta kööginõude toimimist.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

Laske kööginõudel enne puhastamist maha jahtuda. Kööginõude puhastamine on lihtne. Neid kööginõusid võib pesta nõudepesumasinas, kuid soovime käsipesu sooja vee, väikese koguse nõudepesuvahendi ja pehme lapiga. Tugevatoimelised puhastusvahendid võivad kööginõusid kahjustada ja nakkumiskindlaid omadusi vähendada. Ilma katteta kööginõude sisepinda ja põhja võib tugeva määrdumise korral puhastada käsna kareda küljega. Roostevaba terase määrdumise ja värvimuutuste vältimiseks ärge laske toidujäänustel nõu külge kuivada. Valged või mitmevärvilised jäägid ja kihid on eemaldatavad tavapäraste roostevabale terasele mõeldud puhastusvahendite, sidrunimahla või äädikaga. Ärge hoidke kööginõudes pikema aja jooksul happelisi toiduaineid. Happelised toiduained võivad pinda söövitada.

OLULINE OHUTUSTEAVE

Ohutuse tagamiseks ärge jätke kasutuses olevaid kööginõusid kunagi järelevalveta ning ärge jätke lapsi ilma järelevalveta kuumade kööginõude lähedusse. Veenduge, et sangad ei ulatuks üle pliidi serva ega jääks plaadil/elementi kohale. Kööginõude sangad on valmistatud materjalist, mis jääb pliidi kasutamise ajal jahedaks, kuid pikema aja jooksul võivad kaas ja sangad siiski kuumeneda. Kasutage kööginõude kuumast ahjust võtmisel alati pajakindaid või köögirätikut.

MĖGAUKITĖS RUOŠDAMI MAISTĄ SAVO NAUJU 3 DALIŲ PRIKAISTUVIO RINKINIŲ

Jūsų naujas prikaistuvius yra aukštos kokybės, universalus, efektyviai vartojantys energiją ir paprastas tvarkyti. Prieš naudodami šį gaminį, perskaitykite šią naudojimo ir priežiūros instrukciją, kad juo galėtumėte mėgautis dar ilgai ateityje.

PIRŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART

Savo naują prikaistuvį plaukite karštu vandeniu, plovimo skysčiu ir kempine, šluostele ar šepetėliu. Nusausinkite gaminį, kad nesudarytų vandens dėmių.

KAIP TINKAMAI IR TAUPANT ENERGIJĄ NAUDOTI GAMINĮ

Niekada nepalikite savo prikaistuvio užkaisto be priežiūros ir jo ilgai nekaitinkite tuščio. Dėl perkaitimo prikaistuvius gali pakeisti spalvą, bet tai neturės poveikio jo veikimui. Dėl itin didelio perkaitimo prikaistuvio dugnas gali būti visiškai sugadintas. Kaitlentė / elementas turėtų būti tokio paties arba mažesnio skersmens nei puodo dugnas. Rekomenduojama gaminant uždengti puodą dangčiu, kad būtų kuo mažiau prarasta karščio. Dėl Jūsų naujo prikaistuvio itin veiksmingų karščio pasiskirstymo savybių maistas gerai paruošiamas netgi kaitinant vidutiniu karščiu. Tinkamu metu sumažinus karštį sutaupoma energijos ir apsaugoma nuo perkaitinimo. Pripildykite tik 70–80 % prikaistuvio talpos, kad išvengtumėte pridegimų dėl turinio išbėgimo. Į verdantį vandenį įdėkite druskos ir pamaišykite. Pridėjus druskos į šaltą vandenį, prikaistuvius gali pakeisti spalvą ir paviršius gali būti pažeistas taškinių korozijos.

INDUKCINĖS KAITLENTĖS

Naudojant ant indukcinų kaitlentčių kyla ypač didelė perkaitinimo rizika. Lėtai kaitinkite prikaistuvį ant vidutinio karščio ir visada jį prižiūrėkite. Nenaudokite galios didinimo funkcijos. Kai naudojamos aukštesnės temperatūros nuostatos, gali girdėtis gaudimas ar dūzgimas. Taip yra dėl techninių priežasčių ir tai ne orkaitės ar prikaistuvio gedimo požymis. Jeigu kaitlentės / elemento skersmuo neatitinka puodo dugno skersmens, kaitlentė gali nreaguoti.

DUJINĖS VIRYKLĖS

Kai ruošiate maistą ant dujinės viryklės, užtikrinkite, kad dujų liepsna nedegtų aplink prikaistuvio dugno šonus. Rekomenduojama naudoti virtuvės pirštines ar rankšluostį, kad apsisaugotumėte nuo nudegimų. Naudojant prikaistuvį ant dujinės viryklės jis gali pakeisti spalvą; tai neturės poveikio prikaistuvio veikimui.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš valant palaukite, kol prikaistuvius atvės. Prikaistuvį yra paprasta ir lengva valyti. Prikaistuvį galima plauti indaplovėje, bet rekomenduojame plauti rankomis šiltu vandeniu su trupučiu plovimo skysčio ir minkšta šluoste. Agresyvūs valymo gaminiai gali sugadinti prikaistuvį ir pabloginti jo nesvylančios dangos savybes. Stipriai suteptų nepadengtų prikaistuvių vidų ir dugną galima plauti kempinėles šiuurkščia puse. Norėdami apsaugoti nuo žymių ar dėmių ant nerūdijančio plieno, neleiskite maisto likučiams sudžiūti ant gaminio. Baltas ar įvairiaspalvis dėmes ir sluoksnius galima pašalinti įprastais nerūdijančio plieno valikliais, citrinos sultimis ar actu. Nelaikykite prikaistuvyje ilgesnį laiką rūgštaus maisto. Rūgštus maistas gali išdinti prikaistuvio paviršius.

SVARBI SAUGOS INFORMACIJA:

Saugos sumetimais, kai naudojate prikaistuvį, niekada nepalikite jo be priežiūros ir nepalikite neprižiūrimų vaikų greta karšto prikaistuvio. Patikrinkite, kad rankenos neišsikisėtų už Jūsų orkaitės ar karštos kaitlentės / elemento kraštų. Jūsų prikaistuvio rankenos turėtų neiškai, kai jis užkaičiamas ant kaitlentės, bet po ilgalaikio naudojimo dangtis ir rankenos gali įkai. Kai nuimate prikaistuvį nuo karštos orkaitės, visada mūvėkite pirštines arba naudokite virtuvinį rankšluostį.

PATĪKAMU GATAVOŠANU AR JŪSU JAUNO TRĪSDALĪĢO GATAVOŠANAS TRAUKU KOMPLEKTU

Jūsu jaunie ēdiena gatavošanas trauki ir kvalitatīvi, energoefektīvi un ērti lietojami. Pirms produkta lietošanas, lūdzu, rūpīgi izlasiet šo pamācību, lai tas jums kalpotu ilgstoši.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Nomazgājiet jaunus ēdiena gatavošanas traukus ar karstu ūdeni, trauku mazgāšanas līdzekli un sūkli, drānu vai birsti. Nosusiniet produktu, lai neveidotos ūdens traipi.

NORĀDĪJUMI PAR PAREIZU UN ENERGOEFĒKTĪVU LIETOŠANU

Neatstājiet ēdiena gatavošanas traukus bez uzraudzības karsēšanas laikā un ilgstoši nekarsējiet tukšus ēdiena gatavošanas traukus. Pārkaršana var izraisīt krāsas maiņu, bet tas neietekmē ēdiena gatavošanas trauku darbību. Spēcīga pārkaršana var neatgriezeniski sabojāt trauka pamatni. Plīts riņķim/sildelementam ir jābūt tādām pašām vai mazākam diametram kā katla pamatnei. Lai pēc iespējas samazinātu siltuma zudumus, gatavošanas laikā vēlamā uzlikt vāku. Jūsu jauno ēdiena gatavošanas trauku ārkārtīgi efektīvā siltumvadītspēja nozīmē, ka ēdienu var pienācīgi pagatavot pat vidējā temperatūrā: Temperatūras samazināšana pareizajā brīdī ietaupa enerģiju un novērš pārkaršanu. Uzplidiet ēdiena gatavošanas traukus ar ūdeni tikai līdz 70-80% līmenim, lai izvairītos no vārošā ūdens radītiem apdegumiem. Pievienojiet sāli tikai vārošam ūdenim un samaisiet. Sāls pievienošana aukstam ūdenim var izraisīt krāsas maiņu virsmas bojājumus.

INDUKCIJAS PLĪTIS

Pārkaršanas risks ir īpaši augsts, lietojot indukcijas plīti. Uzkaršējiet ēdiena gatavošanas traukus pakāpeniski ar vidēju jaudu un vienmēr uzraugiet tos. Nelietojiet jaudas pastiprināšanas funkciju. Izvēloties augstākas temperatūras iestatījumu, var atskanēt sanošs vai dūcošs troksnis. Tas notiek tehnisku iemeslu dēļ un neliecina par cepeškrāsns vai ēdiena gatavošanas trauku defektiem. Ja plīts riņķa/ sildelementa diametrs neatbilst katla dibena diametram, plīts var nereaģēt.

GĀZES PLĪTIS

Gatavojot ēdienu ar gāzes plīti, raugieties, lai liesma nesniegtos apkārt ēdiena gatavošanas trauku pamatnes malām. Ieteicams lietot cepeškrāsns cimdus vai virtuves dvieli, lai izvairītos no apdegumiem. Lietojot ēdiena gatavošanas traukus uz gāzes plīti, var notikt krāsas maiņa, bet tas neietekmē ēdiena gatavošanas trauku darbību.

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Pirms tīrīšanas ļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem atdzist. Ēdiena gatavošanas traukus ir vienkārši un viegli tīrīt. Ēdiena gatavošanas traukus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, tomēr ir ieteicams mazgāt tos ar rokām ar siltu ūdeni, nelielu daudzumu trauku mazgāšanas līdzekļa un mikstu drāniņu. Agresīvi tīrīšanas līdzekļi var sabojāt ēdiena gatavošanas traukus un mazināt to pretapdegšanas īpašības. Ļoti netīru ēdiena gatavošanas trauka iekšpusi bez pārklājuma var tīrīt ar sūkļa raupjo pusi. Lai novērstu traipus uz nerūsējošā tērauda vai krāsas maiņu, neļaujiet ēdiena pārpalikumiem piekalst pie produkta. Baltus vai daudzkrāsainus traipus vai slāņus var likvidēt ar tradicionālajām nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļiem, citronu sulu vai etiķi. Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukus ilgstošai skābu ēdienu uzglabāšanai. Skābi ēdieni var izraisīt virsmas koroziju.

SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA:

Drošības apsvērumu dēļ neatstājiet ēdiena gatavošanas traukus bez uzraudzības to lietošanas laikā un nekādā gadījumā neatstājiet bērns bez uzraudzības karstu ēdiena gatavošanas trauku tuvumā. Raugieties, lai rokturi nebūtu izvirzīti pāri plīts malai vai virs karsta plīts riņķa/sildelementa. Ēdiena gatavošanas trauku rokturi ir veidoti tā, ka tie paliek auksti, lietošanas laikā, tomēr pēc ilgstošas lietošanas vāks un rokturi joprojām var būt karsti. Ņemot ēdiena gatavošanas traukus no karstas plīts, vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus vai virtuves dvieli.

UŽIVAJTE U KUHANJU UZ SVOJ NOVI 3-DIJELNI KOMPLET POSUĐA ZA KUHANJE

Vaše je novo posude za kuhanje visokokvalitetno, raznovrsno, štedi energiju i njime je jednostavno rukovati. Prije korištenja ovog proizvoda pročitajte sljedeće upute za korištenje kako biste bili sigurni da možete u njemu uživati još dugo.

PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

Očistite svoje novo posude za kuhanje vrućom vodom i tekućim sredstvom za pranje, te spužvom, krpom ili četkom. Osušite proizvod kako biste spriječili nastajanje mrlja od vode. Upute za pravilno korištenje i uštedu energije
Nikad ne ostavljajte svoje posude za kuhanje bez nadzora dok se zagrijava i nikad nemojte dulje vrijeme zagrijavati prazno posude. Pregrijavanje može uzrokovati promjene boje, ali neće utjecati na funkciju posuda. Ekstremno zagrijavanje može trajno oštetiti bazu. Ploča za kuhanje/element bi trebala biti istog ili manjeg promjera od baze lonca. Kako biste gubitak topline sveli na minimum, preporuča se da na lonac tijekom kuhanja stavite poklopac. Iznimno učinkovita distribucija topline vašeg novog posuda za kuhanje znači da će se hrana dobro skuhati čak i pri srednjoj temperaturi: Smanjenje postavke u pravom trenutku štedi energiju i sprječava pregrijavanje. Posude napunite samo 70-80 % kako biste spriječili opeklinae zbog sadržaja koji ključa. Sol dodajte u kipuću vodu i promiješajte. Dodavanje soli u vodu može dovesti do promjene boje i oštećenja površine.

INDUKCIJSKE PLOČE ZA KUHANJE

Opasnost od pregrijavanja je osobito velika kod indukcijskih ploča za kuhanje. Posude za kuhanje zagrijavajte postupno na srednjoj temperaturi i pod stalnim nadzorom. Nemojte koristiti funkciju pojačavanja. Kad se koriste postavke s višom temperaturom, može se čuti zujanje ili pištanje. To je zbog tehničkih razloga i nije znak neispravnosti pećnice ili posuda za kuhanje. Ako promjer ploče za kuhanje/elementa ne odgovara promjeru baze lonca, ploča možda neće reagirati.

PLINSKE PLOČE ZA KUHANJE

Kod kuhanja na plinskoj ploči za kuhanje, pobrinite se da plamen ne gori oko rubova baze lonca. Preporuča se korištenje rukavica za pećnicu ili krpa kako bi se spriječile opeklinae. Korištenje posuda za kuhanje na plinskoj ploči može uzrokovati promjenu boje; to neće utjecati na funkciju posuda.

ČIŠĆENJE I NJEGA

Ostavite posude da se ohladi prije čišćenja. Posude je jednostavno i lako čistiti. Posude za kuhanje može se prati u perilici posuda, ali preporučamo ručno pranje toplom vodom, s malo tekućeg sredstva za pranje i mekanom krpom. Agresivni proizvodi za čišćenje mogu oštetiti posude i smanjiti svojstva neljepljenja. Posude bez premaza se može očistiti iznutra i na bazi grubom stranom spužve u slučaju težeg zaprljanja. Kako bi se spriječile mrlje ili promjene boje na nehrdajućem čeliku, nemojte dopustiti da se ostaci hrane osuše na proizvodu. Bijele ili višebojne promjene boje i slojeve moguće je ukloniti uobičajenom sredstvima za čišćenje nehrdajućeg čelika, sokom od limuna ili octom. Nemojte koristiti posude za dugotrajnu pohranu kiselu hranu. Kisela hrana može uzrokovati koroziju na površini.

VAŽNE SIGURNOSNE INFORMACIJE:

Iz sigurnosnih razloga nikad ne ostavljajte posude bez nadzora dok se koristi i ne ostavljajte djecu bez nadzora u blizini posuda. Pobrinite se da ručke ne vire preko ruba pećnice ili vruće ploče za kuhanje/elementa. Ručke vašeg posuda za kuhanje su dizajnirane tako da ostanu hladne tijekom korištenja na ploči za kuhanje, no nakon duljeg korištenja poklopac i ručke mogu i dalje biti vrući. Uvijek koristite rukavice za pećnicu ili krpe kad uklanjate posude iz vruće pećnice.

UŽIVAJTE OB KUHANJU Z NOVIM 3-DELNIM KOMPLETOM KUHINJSKE POSODE

Vaša nova kuhinjska posoda je zelo kakovostna, vsestranska, energijsko učinkovita in enostavna za uporabo. rosimo, da pred uporabo tega izdelka preberete naslednja navodila za uporabo in vzdrževanje, da zagotovite dolgotrajno zadovoljno uporabo.

PRED PRVO UPORABO

Očistite vašo novo kuhinjsko posoda z vročo vodo, sredstvom za pomivanje in gobo, krpo ali krtačo. Izdelek osušite, da preprečite oblikovanje vodnih madežev.

NAVODILA ZA PRAVILNO UPORABO IN VARČEVANJE Z ENERGIJO

Nikoli ne pustite kuhinjske posode brez nadzora, medtem ko jo ogrevate in nikoli ne segrevajte posode za daljša obdobja, medtem ko prazna. Pregrevanje lahko povzroči razbarvanje, vendar ne bo vplivalo na delovanje posode. Skrajno pregrevanje lahko trajno poškoduje dno. Kuhališče/element mora imeti enak ali manjši premer kot dno posode. Da bi v največji možni meri preprečili toplotne izgube je priporočljivo, da med kuhanjem na posodo postavite pokrov. Lastnosti izjemno učinkovite razporeditve toplote vaše nove kuhinjske posode pomenijo, da je hrana dobro kuhana celo na srednji temperaturi: Pravočasno znižanje nastavitve varčuje z energijo in preprečuje pregrevanje. Kuhinjsko posodo napolnite le do 70-80 %, da bi se izognili opeklina zaradi prevretja vsebine. V vrelo vodo dodajte le sol in premešajte. Dodajanje soli v mrzlo vodo lahko povzroči razbarvanje in luknjice na površini.

INDUKCIJSKI ŠTEDILNIK

Tveganje pregrevanja je še posebej veliko pri indukcijskih štedilnikih. Kuhinjsko posodo počasi segrejte na srednji temperaturi in jo vedno nadzorujte. Ne uporabljajte funkcije hitrega kuhanja. Pri uporabi nastavitve z višjo temperaturo se lahko sliši brenčanje ali brnenje. To je zaradi tehničnih razlogov in ni znak okvare štedilnika ali kuhinjske posode. Če se premer kuhališča/elementa ne ujema s premerom dna posode, kuhališče morda ne bo delovalo.

PLINSKI ŠTEDILNIKI

Pri kuhanju na plinskem štedilniku zagotovite, da plinski plamen ne gori okoli strani kuhinjske posode. Za preprečevanje opeklina priporočamo uporabo kuharskih rokavic ali kuhinjske krpe. Uporaba posode na plinskem štedilniku lahko povzroči razbarvanje; to ne bo vplivalo na delovanje posode.

ČIŠČENJE IN NEGA

Pred čiščenjem počakajte, da se kuhinjska posoda ohladi. Čiščenje posode je preprosto in enostavno. Kuhinjsko posodo lahko pomivate v pomivalnem stroju, vendar priporočamo ročno čiščenje s toplo vodo, malo sredstva za pomivanje in mehko krpo. Agresivna čistila lahko poškodujejo posodo in zmanjšanje lastnosti proti prijemanju. Posode brez premaza lahko znotraj in na dnu očistite z grobo stranjo gobo v primeru močne umazanije. Da bi preprečili oznake ali obarvanje nerjavečega jekla, ne omogočite, da bi se ostanki hrane zasušili v izdelku. Belo ali večbarvno razbarvanje in plasti lahko odstranite z običajnimi čistili za nerjavno jeklo, limoninim sokom ali kisom. Ne uporabljajte posodo za dolgotrajno shranjevanje kisle hrane. Kisla živila lahko poškodujejo površino.

POMEMBNE VARNOSTNE INFORMACIJE:

Iz varnostnih razlogov med uporabo posode nikoli ne puščajte brez nadzora in nikoli ne puščajte otrok brez nadzora v bližini vroče posode. Zagotovite, da ročaji ne segajo preko roba štedilnika ali preko vročega kuhališča/elementa. Ročaji kuhinjske posode so zasnovani tako, da med uporabo na kuhališču ostanejo hladni, kljub temu so lahko pokrov in ročaji po daljši uporabi vroči. Pri premikanju posode z vročega štedilnika vedno uporabite kuharske rokavice ali kuhinjsko krpo.

UŽIVAJTE U KUVANJU SA SVOJIM NOVIM TRODIJELNIM KOMPLETOM POSUĐA

Vaše novo posude za kuvanje je visoke kvalitete, višenamjensko, energetski efikasno i jednostavno za rukovanje. Pročitajte sljedeće upute za korištenje i održavanje prije nego što počnete koristiti ovaj proizvod, kako biste mogli da nastavite uživati u njemu još dugo vremena.

PRIJE PRVE UPOTREBE

Očistite svoje novo posude toplom vodom, deterdžentom i spužvom, krpom ili četkom. Osušite proizvod da biste spriječili nastajanje fleka od vode.

UPUTE ZA PRAVLNU UPOTREBU I UŠTEDU ENERGIJE

Nikada ne ostavljajte posude bez nadzora dok se zagrijava i nikada ne zagrijavajte posude tokom dužeg vremenskog perioda dok je prazno. Pregrijavanje može uzrokovati promjenu boje, ali neće utjecati na funkcionalnost posuda. Ekstremno pregrijavanje može trajno oštetiti dno posude. Ploča/element za kuvanje treba da bude istog ili manjeg promjera kao dno posude. Da bi se minimalizovao gubitak toplote, poželjno je da stavite poklopac na posudu tokom kuvanja. Izuzetno efikasne karakteristike vašeg novog posuda u pogledu distribucije toplote utiču na to da hrana bude dobro kuvana čak i na srednje jakoj vatri: Smanjenje temperature u pravom trenutku štedi energiju i sprečava pregrijavanje. Napunite posude samo do 70-80% zapremine, da se ne opečete zbog sadržaja posude koji kipi. Dodajte so isključivo u kipuću vodu i promiješajte. Dodavanje soli u hladnu vodu može dovesti do promjene boje i površinske korozije.

GRIJNE PLOČE

Rizik od pregrijavanja je posebno visok kod grijnih ploča. Zagrijte posudu polako na srednjoj temperaturi uz konstantan nadzor. Nemojte koristiti funkciju pojačanja. Može doći do zujanja ili šuma kada se koriste postavke za višu temperaturu. To je zbog tehničkih razloga i ne znači da je rerma ili posuda neispravna. Ako promjer ploče/elementa ne odgovara promjeru dna posude, može se desiti da ploča ne reaguje.

PLINSKE PLOČE

Kada kuvate na plin, postarajte se da plinski plamen ne gori sa strana dna posude. Preporučuje se korištenje kuhinjskih rukavica ili kuhinjske krpe kako biste spriječili opekotine. Korištenje posude na plinskoj ploči može uzrokovati promjenu boje, ali neće utjecati na funkcionalnost posuda.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Neka se posude ohladi prije čišćenja. Posude se jednostavno i lako čisti. Posude se može prati u perilici, međutim, preporučujemo ručno čišćenje toplom vodom, deterdžentom i mekom krpom. Agresivna sredstva za čišćenje mogu oštetiti posude i umanjiti neljepljivost unutrašnje površine. Neobloženo posude se u slučaju obilnog prljanja iznutra, uključujući i dno, može čistiti grubom stranom spužve. Da biste spriječili fleke ili promjenu boje na nehrdajućem čeliku, nemojte dozvoliti da se ostaci hrane osuše u/na proizvodu. Bijele ili šarene fleke ili naslage mogu se ukloniti konvencionalnim sredstvima za čišćenje nehrdajućeg čelika, sokom od limuna ili octom. Nemojte koristiti posude za čuvanje kisele hrane tokom dužeg vremenskog perioda. Kisela hrana može izazvati koroziju površine.

ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ С НОВЫМ НАБОРОМ ПОСУДЫ ИЗ 3 ПРЕДМЕТОВ

Ваша новая посуда высокого качества, универсальная, энергоэффективная и простая в обращении. Перед использованием этого продукта, пожалуйста, прочитайте нижеследующие инструкции по использованию и уходу, чтобы обеспечить его эффективное использование в течение длительного времени.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Помойте посуду горячей водой с жидкостью для мытья посуды, используя губку, тряпку или щетку. Вытрите посуду насухо, чтобы избежать пятен от воды.

ИНСТРУКЦИИ ПО НАДЛЕЖАЩЕМУ И ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩЕМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Никогда не оставляйте посуду без присмотра при нагревании и не нагревайте пустую посуду. Перегрев может привести к изменению цвета, но не влияет на характеристики посуды. Экстремальный перегрев может привести к повреждению дна посуды. Варочная панель/нагревательный элемент должны иметь такой же или меньший диаметр как и дно кастрюли. Для минимизации потерь тепла рекомендуется накрывать кастрюлю крышкой во время приготовления пищи. Способность вашей новой посуды чрезвычайно эффективно распределять тепло означает, что блюда будут хорошо приготовлены даже при среднем уровне нагрева: уменьшение уровня нагрева в нужное время экономит энергию и предотвращает перегрев. Наполняйте посуду только на 70-80% во избежание ожогов при закипании содержимого. Добавляйте соль только в кипящую воду и размешивайте. Добавление соли в холодную воду может привести к изменению цвета и поверхностной точечной коррозии.

ИНДУКЦИОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

Риск перегрева особенно высок в случае индукционных варочных панелей. Нагревайте посуду медленно на среднем уровне нагрева и постоянно присматривайте за ней. Не используйте функцию мгновенного нагрева. В случае более высокой температуры может иметь место жужжание или гудение. Это происходит по техническим причинам и не является признаком неисправности плиты или дефектов посуды. Если диаметр варочной панели/нагревательного элемента не соответствует диаметру дна кастрюли, варочная панель может не включиться.

ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

При приготовлении пищи на газовой варочной панели, убедитесь, что пламя газа не выходит за пределы дна кастрюли. Во избежание ожогов рекомендуется использовать прихватки или кухонное полотенце. Использование посуды на газовой варочной панели может привести к изменению цвета; это не повлияет на рабочие характеристики посуды.

УХОД И ОЧИСТКА

Прежде, чем приступить к очистке, подождите, пока посуда остынет. Эту посуду чистить легко и просто. Посуду можно мыть в посудомоечной машине, однако, мы рекомендуем мыть ее вручную теплой водой с небольшим количеством жидкости для мытья посуды и мягкой тряпкой. Агрессивные моющие средства могут повредить посуду и уменьшить антипригарные свойства. В случае сильных загрязнений внутреннюю часть и дно посуды без покрытия можно очищать грубой стороной губки. Для предотвращения пятен или обесцвечивания на нержавеющей стали не допускайте высыхания остатков пищи на посуде. Белые или цветные пятна и полосы можно удалить обычными средствами для чистки нержавеющей стали, лимонным соком и уксусом. Не используйте посуду для хранения кислой пищи в течение длительного времени. Кислые продукты могут повредить поверхность.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ:

Из соображений безопасности, никогда не оставляйте посуду без присмотра и никогда не оставляйте детей без присмотра в непосредственной близости от горячей посуды. Убедитесь, что ручки не выступают за край плиты или над горячей варочной панелью/нагревательным элементом. Ручки посуды разработаны таким образом, чтобы оставаться холодными при использовании на варочной панели, однако, после длительного использования крышка и ручки могут быть горячими. Всегда используйте прихватки или кухонное полотенце при снятии посуды с горячей плиты.

УЖИВАЈТЕ У КУВАЊУ УЗ НОВИ ТРОДЕЛНИ КОМПЛЕТ ПОСУЂА

Ваше ново посуђе је висококвалитетно, разноврсно, штеди потрошњу енергије и њиме се лако рукује. Прочитајте следећа упутства за руковање и негу пре коришћења овог производа како бисте стално уживали у коришћењу током дужег времена.

ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

Оперите ново посуђе врућом водом и детерџентом, помоћу сунђера, крпе или четке. Осушите посуду како не би остале мрље од воде.

УПУТСТВА ЗА ПРАВИЛНО КОРИШЋЕЊЕ УЗ УШТЕДУ ЕНЕРГИЈЕ

Немојте никада остављати посуђе без надзора на ватри и немојте га никада дуго загревати док је празно. Прегревање може довести до губитка боје, али неће утицати на функцију посуђа.

Претерано прегревање може трајно да оштети основу. Горионик/грејно тело треба да буде исти или мањи у пречнику као основа посуде. Да би се што је могуће више смањило губитак топлоте, саветује се да ставите поклопац на посуду током кувања. Својства вашег новог посуђа за изузетно ефикасну расподелу топлоте значи да се храна кува добро чак и на малој температури: смањење подешавања у право време чува енергију и спречава прегревање. Напуните посуђе само 70-80 % како се не бисте опекли када садржина искипи. Додајте со само у кључалу воду и промешајте.

Додавање соли у хладну вод може да доведе до губитка боје и корозије на површини.

ИНДУКЦИОНИ ГОРИОНИЦИ

Ризик од прегревања је посебно велики са индукционим горионцима. Полако загревајте посуђе на средњој температури и све време надгледајте. Немојте користити функцију појачавања температуре. Код коришћења високе температуре може се чути зујање или клопарање. До тога долази због техничких разлога и то није знак да је рерна или посуђе у квару. Ако пречник горионика/ елемента не одговара основи посуде, горионик можда неће реаговати.

ГАСНИ ГОРИОНИЦИ

Када кувате на гасном горионику, постарајте се да пламен гаса не прелази стране основе посуде. Да се не бисте опекли, користите рукавице или крпу. Коришћење посуђа на гасном горионику може да доведе до губитка боје; то неће утицати на функцију посуђа.

ЧИШЋЕЊЕ И НЕГА

Оставите посуђе да се охлади пре чишћења. Посуђе се чисти једноставно и лако. Посуђе се може прати у машини за прање судова, међутим препоручујемо вам да га перете ручно, топлом водом и мало детерџента за судове, помоћу мекане крпе. Агресивни производи за чишћење могу да оштете посуђе и да смање нелепљиво својство. Посуђе без заштитног слоја се може прати грубом страном сунђера изнутра и по дну, ако су јако запрљани. Да не би остале мрље или се изгубила боја на нерђајућем челику, немојте дозволити да се сасуше остаци хране. Беле или вишебојне флеке и слојеви се могу отклонити уобичајеним средствима за чишћење нерђајућег челика, лимунувим соком или сирћетом. Немојте користити посуђе за дуже чување укисељене хране. Укисељена храна може да изазове корозију на површини.

ВАЖНЕ БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ:

Из безбедносних разлога никада немојте остављати посуђе без надзора када га користите и никада немојте остављати децу без надзора у близини врелог посуђа. Ручке не смеју да стоје изнад вреле пећнице или врелог горионика/елемента. Ручке посуђа су дизајниране да остану хладне када се користе на горионику, међутим, након продуженог коришћења, поклопац и ручке могу бити врели. Увек користите рукавице за рерну или крпу када вадите посуђе из вреле рерне.

ELECTROLUX SALES COMPANIES

| | |
|----------------|--|
| AT | Electrolux Hausgeräte GmbH, Herziggasse 9, 1230 Wien, Tel. 0800 501052 |
| BE | Electrolux Belgium NV, Raketstraat/Rue de la fusée 40, 1130 Brussels, tel. 02-7162562 |
| BG - RS | Electrolux Central and Eastern Europe GmbH, Herziggasse 9, A-1230 Wien Tel. 02 9704888, 02 9211611 |
| CH | Electrolux AG/SA, Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111 |
| CZ | Electrolux s.r.o., Budějovická 778/3, Praha 4, 140 21,www.electrolux.cz,tel.261302612 |
| DE | Electrolux Hausgeräte GmbH, Fürther StraÙe 246, D-90429 Nürnberg, Tel. 0911 323 2000 |
| DK | Electrolux Home Products Denmark A/S , Strelinsvej 38-40, DK-7000 Fredericia, Tlf. 45264200 |
| EE | Electrolux Eesti AS, Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn, Tel. 6650030 |
| EN | Electrolux Plc., Addington Way, LU4 9QQ Luton (Bed),UK. Tel. 01325 300660 |
| ES | Electrolux España S.A., Av Europa 16, 28108 Alcobendas (Madrid), Tel.902144145 |
| FR | Electrolux Home Products France SAS, 43 avenue F. Louat, 60307 Senlis Cedex, Tél. 08 09 100 100 (service gratuit + prix appel) |
| FI | Oy Electrolux Ab, Lautatarhankatu 8B, FI-00580 Helsinki. Puh 030 600 5120 |
| GR | Electrolux Spare parts -Service S.A. 4, Limnou Street, GR-546 27 Thessaloniki. Τηλ. 2310 561982 |
| HU | Electrolux Lehel Kft., Erzsébet kir.né útja 87, 1142 Budapest XIV, + 36 1 252 17 73 |
| HR | Electrolux d.o.o., Slavonska Avenija 3, 10000 Zagreb, Tel. 01 6323333 |
| IT | Electrolux Appliances S.p.A., C.so Lino Zanussi 30, 33080 Porcia (PN), Tel. 800 117 511 |
| IE | Electrolux Group Ireland Ltd., Longmile Road, Dublin 12, Tel. 0818543000 |
| LT | UAB Electrolux, Ozo 10a, 08200 Vilnius, Tel. 8 5 2780609 |
| LU | Electrolux Home Products Luxembourg, Rue de Bitbourg 7, L-1273 Luxembourg-Hamm, Tél. 42 4311 |
| LV | Electrolux Latvia Ltd., Kr. Barona 130/2, 1012 Riga, Tel. 6 7313626 |
| NO | Electrolux Home Products Norway AS, Kabelgaten 39c, 0508 Oslo, Tlf: 815 30 222 |
| NL | Electrolux Home Products (Nederland) B.V., Vennootweg 1, 2404 CG Alphen aan den Rijn, Tel. 0172 468400 |
| PL | Electrolux Poland Spółka z o.o., Kolejowa 5/7, 01-217 Warszawa, Tel. 022 4347300, -01 |
| PT | Electrolux LDA., Quinta da Fonte, Edifício Gonçalves Zarco - Q35, 2774-518 Paço de Arcos, Tel. 21 440 3900 |
| RO | Electrolux Romania S.A., B-dul Aviatorilor 41, Sector 1, 011853 Bucuresti, Tel. 021 222 97 36 |
| RU | ООО "Электрoлoкc Pyc", Coжeвничeский пpoезд 1, 115114 Москва; тeл.: 8-800-200-3589 |
| SE | Electrolux Hemprodukter AB, S:t Göransgatan 143, SE- 105 45 Stockholm, Tel. 036-38 79 50 |
| SK | Electrolux Slovakia s.r.o., Galvaniho 17/B, Bratislava, 821 04,www.electrolux.sk, tel. 02-32141336 |
| SI | Electrolux Ljubljana d.o.o., Gerbiceva 110, 1000 Ljubljana, Tel. 01 2425733 |
| TR | Electrolux Day. Tuk. Mam. A.S., Tarlabasi Cad. No:35 Taksim, Beyoğlu-Istanbul, Tel. 0 850 250 35 89 |





AEG

www.aeg.com/shop



902 979 820