



enzione: al primo utilizzo rimuovere tutti i materiali d'imbalsaggio e le con acqua saponata, far bollire po' di acqua, asciugarlo e ungerlo con olio. È necessario utilizzare oli o grassi per cucinare con articoli in alluminio. Isole spray in quanto possono creare residui che alterano le prestazioni di uso; utilizzare una fonte di calore di dimensioni che si adattano a quelle delle utensili sulla fonte di calore, è sempre sufficiente una fiamma moderata. Ibi grassi. Non usare utensili metallici logoranti e non tagliare il giallo all'interno del diammeggiare irrimediabilmente lo strato antiaderente. Utilizzare utensili da o silicone; stivare l'utensile con attenzione per preservare il rivestimento che il pomolo sia fissato prima dell'uso, potrebbe allentarsi con l'utilizzo ed eventualmente provvedere al loro fissaggio. Il prodotto può essere 250°C/480°F. Data la presenza di mangime in acciaio è sempre guanti. **Pulizia:** L'utilizzo della lavastoviglie con acqua addolcita potrebbe le corrosione/erosione delle parti in alluminio non rivestite. Si consiglia di detergente liquido con l'ausilio di una spugna; in caso di lavaggio o di utilizzare detergenti non aggressivi e cicli economici e a bassa della lavastoviglie non altera le prestazioni dell'utensile ma potrebbe alterare pulizia non utilizzare mai prodotti abrasivi e spugne metalliche, prodotti nel forno. Dopo il lavaggio suggeriamo di ungere la superficie con un po' di in combinazione con l'azione delle elevate temperature, può provocare la visibili soprattutto nei rivestimenti chiari. **Attenzione:** non surriscaldare mai a fare mai la cottura senza sorveglianza, non fare evaporare i liquidi del cibo, dei bambini l'utensile caldo. Lasciare raffreddare l'utensile prima di pulirlo. È l'utilizzo di protezioni per garantire una manipolazione sicura dell'utensile. In di una padella antaderente, suggeriamo di rimuovere l'utensile dalla fonte calore. Quando si utilizzano utensili da cottura su pietre vetroceramiche (a elettrica o alogene), evitare di farli scivolare sulle piastre stesse in quanto residuare dei graffi sulla superficie delle piastre stesse; prima di cominciare la base dell'utensile e la superficie vetroceramica siano pulite Quando si gare prima di riempirla con olio assicurarsi che questa sia fredda, lontano da sempre con olio lasciando almeno 5 cm/2 pollici dal bordo superiore della sufficiente spazio in seguito all'immersione del cibo. Non usare utensili di plastici possono facilmente sciogliersi nell'olio caldo. Non lasciare che sull'olio caldo, non usare l'acqua per raffreddare l'utensile appena utilizzata apprezzabile mentre il cibo sta friggendo. In caso di incendio dovuto a olio, er spegnere il fuoco. L'uso di acqua può causare un'ulteriore diffusione l'utilizzo di un estintore o la copertura dell'utensile con un coperchio in liori per spegnere un eventuale incendio. **Per utilizzo su piani a induzione:** caldamente a vuoto dell'utensile in quanto il riscaldamento potrebbe essere il rivestimento antiderante. Ogni volta che si utilizza l'utensile da cottura che il fondo esterno sia asciutto. La particolare conformazione del fondo trattiene goccioline di acqua che si liberano sottoforma di vapore durante uso. Tale fenomeno non costituisce comunque un pericolo per l'utilizzo. **Garanzia:** il prodotto è garantito per quanto concerne i difetti riconducibili a vizi sul prodotto è limitata a 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia è questo viene utilizzato per uso domestico e in conformità con le istruzioni d'uso garanzia non vale per un utilizzo non conforme dell'articolo, per danni dovuti auzioni per l'uso o se il prodotto subisce colpi o cadute. I difetti causati da uso professionale non saranno considerati difetti di manutenzione o materiali. Non costituisce ragione di reclamo l'insorgenza di macchie, opacizzazioni, imbrunimenti, graffi del rivestimento interno o esterno. La presenza di graffi non compromette l'utilizzo dell'articolo in particolare sotto l'aspetto della sicurezza d'uso. La garanzia vale a partire dalla data di acquisto provata attraverso lo scontrino da allegare. **Coperchio vetro:** 1) Sollevare il coperchio in modo da non esporsi ad eventuali fuoriuscite di vapore o schizzi d'olio dovuti alla caduta di condensa dalla superficie del coperchio. 2) Il vetro negli utri può subire danni che si manifestano normalmente rompendosi durante la cottura. L'uso e lo stivaggio devono essere particolarmente attenti. 3) Evitare il raffreddamento forzato con acqua fredda. 4) Fessurazioni e graffi: non utilizzare coperchi di vetro con fessurazioni o graffi. Se il coperchio presenta tali difetti può rompersi spontaneamente durante il suo utilizzo. Contattare il servizio clienti per sostituzione qualora si verifichino tali eventualità. 5) Data la presenza di pomolo metallico è obbligatorio l'uso di guanti protettivi. 6) È possibile l'utilizzo fino a 250°C / 480°F. 7) Pulizia: non utilizzare mai utensili metallici, strumenti affilati o abrasivi che possono indebolire e graffiare il coperchio di vetro. 8) Con sfida vapore: durante l'utilizzo prestare attenzione al posizionamento del foro di sfogo continuo del vapore per evitare scottature. Si consiglia di posizionare il foro dalla parte opposta rispetto al lato di manovra.

bottom outer surface is dry. The special shape of the bottom means that the cookware may retain a lot of water that are subsequently released in the form of steam when heated. This, however, does constitute a hazard when using the cookware. **Warranty:** The product is guaranteed against manufacturing defects. The product warranty is limited to 5 years from the date of purchase. The warranty is valid only if the product is used for domestic purposes and in accordance with the use and maintenance instructions. The warranty does not apply if the product is used incorrectly, if the instructions for use are not followed or if the product is dropped or damaged by impact. Defects caused by negligence, misuse or professional use will not be regarded as maintenance or material defects. The appearance of stains, mottling, browning or scratches on the internal or external coating does not constitute a valid reason. The presence of scratches does not affect the use of the product, especially as regards safety of use. The warranty is valid from the date of purchase indicated on the lid of the product that should be attached to any claim. **Glass lid:** 1) Be careful of hot steam when the lid is closed and take care not to be splashed by hot water from condensation falling from the surface of the lid. 2) If the glass has been subject to an impact shock, it may break during cooking. Take special care when using and storing glass lids. 3) Avoid rapid cooling using cold water. 4) Cracks or scratches: do not use glass lids if they are cracked or scratched. If the lid is cracked or scratched, it may break suddenly during use. If necessary, contact customer service for a replacement. 5) The lid is fitted with a metal knob. Therefore oven gloves must be worn when handling it. 6) It can be used up to $250^{\circ}\text{C} / 480^{\circ}\text{F}$. 7) Cleaning: use metal, sharp or abrasive tools, which may scratch or damage the glass lid. 8) Lid with a steam vent: be careful when positioning the lid so that the released steam does not cause scalding. It is recommended to place the steam vent away from the side used for closing the cookware.

Utilisation et entretien : lors de la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes, lavez l'ustensile avec de l'eau savonneuse, faites bouillir de l'eau, essorez-le et graissez-le avec de l'huile ou de la graisse alimentaire. Il n'est pas nécessaire d'utiliser des huiles ou des graisses pour cuire avec des articles en aluminium anti-adhérent ; n'utilisez pas de spray car elles peuvent créer des résidus altérant les performances anti-adhérentes de l'ustensile ; utilisez une source de chaleur dont les dimensions s'adaptent à celles du fond de la casserole ; centrez l'ustensile sur la source de chaleur, une flamme moyenne suffit toujours. Ne vaporisez jamais d'aliments gras. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques tranchants et ne coupez pas l'intérieur de l'ustensile pour éviter d'endommager irrémédiablement la couche anti-adhérente. Utilisez des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone ; rangez l'ustensile correctement pour protéger le revêtement anti-adhérant. Assurez-vous que la poignée soit serrée correctement. L'utilisation, celle-ci pourrait se desserrer en l'utilisant, vérifiez-la périodiquement et serrez-la correctement. Le produit peut être utilisé dans le four jusqu'à $250^{\circ}\text{C} / 480^{\circ}\text{F}$. Compte tenu de la température de poignées en acier, l'utilisation de gants est toujours obligatoire. **Nettoyage :** L'utilisation de vaisselle avec de l'eau adoucie pourra accélérer le processus de corrosion/érosion des ustensiles en aluminium non revêtus. Nous recommandons de laver à la main avec un détergent liquide doux et sans abrasifs. Nous recommandons également d'utiliser des détergents progressifs et des cycles économiques et à basse température : l'utilisation de lave-vaisselle n'affecte pas les performances de l'ustensile mais pourraient en altérer sa couleur d'origine ; pour le nettoyage, n'utilisez jamais de produits abrasifs et d'éponges métalliques, de produits en poudre ou pour le nettoyage du four. Après le lavage, nous vous建议ez de graisser la surface avec un peu d'huile. La présence d'huiles ou de graisses, en combinaison avec l'action des températures élevées, peut provoquer l'apparition de taches visibles en particulier dans les revêtements clairs. **Attention :** ne laissez jamais l'ustensile à vide. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance, ne faites pas cuire les liquides des aliments. Gardez hors de la portée des enfants l'ustensile chaud. Laissez refroidir l'ustensile avant de le nettoyer. L'utilisation de protections est toujours recommandée pour une manipulation sûre de l'ustensile. En cas de surchauffe d'une poêle anti-adhérante, nous suggérons de retirer l'ustensile de la source de chaleur. Si l'ustensile de cuisine sur les plaques en vitrocéramique (vitrocéramique) ou halogénée, évitez de les faire glisser sur les plaques rayées sur la surface des plaques : avant de poser l'ustensile et la surface en vitrocéramique soyez prudent pour éviter de la gratter. REMPLISSEZ D'HUILE EN LAISSANT AU MOINS 5 CM² POUR ASSURER UN ESPACE SUFFISANT APRÈS L'IMMERSION DES CERTAINS MATERIAUX PLASTIQUES PEUVENT FAIBLEMENT SE FONDRE SI L'HUILE ENTRÉ EN CONTACT AVEC DE L'HUILE CHAUE. NE PAS UTILISER POUR LA FRITURE, NE NETTOYEZ PAS EN INCENDIE DÀ À L'HUILE, N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU POUR UN DIFFUSION SUPPLÉMENTAIRE D'HUILE ENFLAMMABLE DE L'USTENSILE AVEC UN COUVERCLE EN MÉTAL EST LA MELLE. **Pour l'utilisation sur plans à induction :** le réchauffement pourrait être très rapide et endommager l'ustensile de cuisine après le lavage. La particularité du fond fait que l'article peut retenir de la vapeur pendant la phase de réchauffement, ce qui peut être dangereux pour l'utilisation de l'ustensile. **Garantie :** garantie à des défauts de fabrication. La garantie sur les défauts de fabrication n'est valable que si le produit est utilisé conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien. La garantie sur les défauts de fabrication pour des dommages dus au non-respect ou des chutes. Les défauts causés par la négligence ou le mal usage ne seront pas considérés comme des défauts d'application, de brûlures, de rayures ou de décoloration. Pour toute réclamation, la présence de rayures ou de décolorations n'est pas suffisante en termes de sécurité d'utilisation. La garantie est limitée à un ticket de caisse à joindre. **Couvercle en verre :** exposez à d'éventuelles fuites de vapeur ou eau tombant de la surface du couvercle. 2) Après avoir manifesté normalement en se brisant lors de l'utilisation, particulièrement minutieuse. 3) Évitez le reflux de la vapeur : n'utilisez pas de couvercles en verre lorsque la présence de tels défauts, il peut se briser spontanément pour le remplacement si une telle événement survient. poignée métallique, l'utilisation de gants de protection jusqu'à $250^{\circ}\text{C} / 480^{\circ}\text{F}$. 7) Nettoyage : ne pas utiliser d'ustensiles tranchants ou abrasifs qui pourraient affaiblir et abîmer l'ustensile pendant son utilisation, faites attention au positionnement de l'ustensile pour éviter des brûlures. Il est conseillé de poser

chaleur et de ventiler la zone. Lors de l'utilisation céramique (à induction), à résistance électrique ou avec des résidus de saletés pourraient laisser des marques sur la cuiseur, assurez-vous que la base de propriétés. Lorsque vous utilisez un ustensile de friture, celui-ci soit froid, loin de sources d'eau et sec. Soupe à partir du bord supérieur de la poêle pour la nourriture. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique : se dissoudre dans l'eau chaude. Ne laissez pas, n'utilisez pas d'eau pour refroidir l'ustensile venant d'appareil pendant la friture des aliments. En cas d'éteindre le feu. L'utilisation d'eau peut provoquer l'utilisation d'un extincteur ou le recours de meilleure méthode pour éteindre un événement incendie. Nous préchauffer jamais l'ustensile à vide car le nager le revêtement anti-adhérent. Chaque fois que assurez-vous que le fond externe soit sec. La forme des gouttelettes d'eau qui sont libérées sous forme de vapeur. Ce phénomène ne constitue cependant pas un produit est garantie contre les défauts imputables à l'adulé est limitée à 5 ans à partir de la date d'achat, utilisé à usage domestique et conformément aux normes de sécurité. Si l'application ne convient pas à l'utilisation non conforme de l'outil de emploi ou si le produit subit des chocs, l'utilisation erronée et l'utilisation professionnelle entraînent ou de matériaux. L'apparition de taches, un revêtement interne ou externe ne constitue pas un compromis pas l'utilisation de l'article, notamment valable à partir de la date d'achat prouvée par le 1) Soulvez le couvercle de manière à ne pas vous éclabousser d'eau due à la condensation des chocs, le verre peut subir des dommages qui se cuison. L'utilisation et le rangement doivent être fermement fixé avec l'eau froide. 4) Fissures et avec des fissures ou des rayures. Si le couvercle n'est pas lors de son utilisation. Contactez le service à la clientèle. 5) Compte tenu de la présence d'une protection est obligatoire. 6) L'utilisation est possible de utiliser jamais d'ustensiles métalliques, d'instruments pour le couvercle en verre. 8) Avec événement de vapeur : éviter du trou d'échappement continu de la vapeur enrouler le trou du côté opposé au côté de manœuvre.

stens Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und einigen, etwas Wasser darin zum Kochen bringen, fehl einreiben. Es ist nicht erforderlich, bestimmte Öle mit Antihafbeschichtung zu verwenden. Keine hinterlassen können, die die Eigenschaften der gen. Eine Wärmequelle von geeigneter Größe. Das Utensil auf der Wärmequelle zentrieren. Eine mittlere Flamme ist stets ausreichend. Fette Speisen niemals verbrennen lassen. Keine scharfen Metallutensilien verwenden und die Speisen niemals im Innern des Utensils schneiden, um unwiderufliche Schäden an der Antihafbeschichtung zu vermeiden. Küchenhelfer aus Holz, Kunststoff oder Silikon verwenden. Das Utensil sorgfältig aufbewahren, um die Antihafbeschichtung zu erhalten. Sicherstellen, dass die Kräfte vor der Verwendung gut festgezogen sind, sie könnten sich während des Gebrauchs lockern. Die Kräfte regelmäßig überprüfen und ggf. festziehen. Das Produkt kann im Backofen bis 250 °C / 480 °F verwendet werden. Aufgrund des Stahlkrauts ist die Verwendung von Schutzhandschuhen immer obligatorisch. **Reinigung:** Die Verwendung des Geschirrspülers mit enthaltener Wasser kann den Korrosions-/Erosionsprozess der nicht beschichteten Aluminiumteile beschleunigen. Es wird empfohlen, das Utensil unter Verwendung eines flüssigen Spülmittels mit einem Schwamm per Hand zu spülen; Bei Verwendung einer Geschirrspülmaschine empfehlen wir, nicht aggressive Spülmittel und Sparprogramme mit niedriger Temperatur zu nutzen. Der Einsatz eines Geschirrspülers beeinträchtigt die Leistungen des Utensils nicht, jedoch könnte sich die ursprüngliche Farbe verändern. Zur Reinigung niemals scheuernde Produkte und Metallschwämme, Reinigungspulver oder Produkte zu Backofenreinigung verwenden. Nach der Reinigung empfehlen wir, die Oberfläche mit etwas Öl einzutrocknen. Die Verwendung von Ölen und Fetten in Kombination mit der Wirkung der hohen Temperaturen kann das Auftreten von sichtbaren Flecken, vor allem auf hellen Beschichtungen, zur Folge haben. **Achtung:** Das Utensil niemals erhitzen. Den Garvorgang niemals unbeaufsichtigt lassen. Die Flüssigkeiten der Speisen nicht verdunsten lassen. Das heiße Utensil außerhalb der Reichweite von Kindern halten. Das Utensil vor der Reinigung abkühlen lassen. Es wird empfohlen, stets Schutzvorrichtungen zu verwenden, um eine sichere Handhabung des Utensils zu gewährleisten. Bei Überhitzung einer Pfanne mit Antihafbeschichtung empfehlen wir, das Utensil von der Wärmequelle zu nehmen und den Bereich zu belüften. Wenn Kochutensilien auf Glaskeramikplatten (Induktionskochfeld mit Elektro- oder Hologenwiderstand) verwendet werden müssen, muss vermieden werden, diese auf den Platten zu verschieben, die Schmutzrückstände Kratzer auf der Oberfläche der Platten hinterlassen können. Vor Beginn des Garvorgangs sicherstellen, dass die Unterseite des Utensils und die Glaskeramikfläche sauber sind. Wenn ein Utensil zum Frittieren verwendet wird, muss vor dem Bedienen mit Öl sichergestellt werden, dass es kalt ist, sich weit ab von Wärmequellen befindet und trocken ist. Mit Öl befüllen, dabei mindestens 5 cm / 2 Zoll zum oberen Pfannenrand lassen, um ausreichend Platz zum Einlegen der Speisen zur Verfügung zu haben. Kein Kochbesteck aus Kunststoff verwenden: einige Kunststoffmaterialien können im heißen Öl schmelzen. Kein Wasser mit dem heißen Öl in Kontakt bringen, das soeben zum Frittieren verwendete Utensil nicht mit Wasser abkühlen, das Gerät nicht reinigen, während die Speisen frittieren werden. Bei einem Brand, der durch das Öl verursacht wird, niemals Wasser zum Löschen des Feuers verwenden. Die Verwendung von Wasser kann eine weitere Verbreitung des lodernden Öls zur Folge haben. Zum Löschen eines eventuellen Brands sollten am besten ein Feuerlöscher verwendet oder das Utensil mit einem Deckel abgedeckt werden. **Für die Verwendung auf Induktionskochfeldern:** Das Utensil niemals leer vorheizen, da es sich schnell aufheizen und somit die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte. Bei jedem Gebrauch des Kochutensils muss nach dem Spülen sichergestellt werden, dass die Außenfläche des Bodens trocken ist. Die besondere Beschaffenheit des Bodens kann bewirken, dass sich dort Wasserspaten festsetzen, die während der Vorheizphase in Form von Dampf freigesetzt werden können. Dieses Phänomen stellt jedoch keine Gefahr für die Verwendung des Utensils selbst dar. **Garantie:** Das Produkt ist in Bezug auf Defekte, die auf Herstellungs mängel zurückzuführen sind, garantiert. Die Garantie des Produkts ist auf 5 Jahre als Kaufdatum beschränkt. Die Garantie ist nur gültig, wenn das Produkt im Haushaltbereich und in Übereinstimmung mit den Bedienungs- und Wartungsanleitungen verwendet wird. Die Garantie ist bei unsachgemäßer Verwendung des Artikels, bei Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung verursacht werden, sowie in dem Fall, in dem das Produkt Stöße aufweist oder heruntergefallen ist, ungültig. Die durch Fahrlässigkeit, unsachgemäße Verwendung und professionellen Gebrauch verursachten Schäden werden nicht als Wartungs- oder Materialdefekte angesehen. Beanspruchungen können bei Auftreten von Flecken, mattem Stellen, bräunlichen Verfärbungen,

Kratzen auf der Innen- und Außenseite nicht erhoben werden. Das Vorliegen von Kratzern beeinträchtigt die Verwendung des Artikels nicht, insbesondere was die Sicherheit bei der Verwendung betrifft. Die Garantie ist ab Kaufdatum gültig, das mit beizufgendem Beleg nachzuweisen ist.

Glasdeckel: 1) Den Deckel so anheben, dass man nicht eventuell austretenden Dampf oder Ölspuren durch das Herabtropfen von Kondenswasser von der Deckeloberfläche ausgesetzt ist. 2) Das Glas kann bei Stößen Schäden erleiden, die sich normalerweise während des Garvorgangs durch Bruch derselben zeigen. Es wird eine sorgfältige Verwendung und Verstaubung empfohlen. 3) Eine erzwungene Abkühlung durch kaltes Wasser zu vermeiden. 4) Risse und Kratzer: Keine Glasdeckel verwenden, die Risse oder Kratzer aufweisen. Wenn der Deckel derartige Mängel aufweist, kann er während seiner Verwendung plötzlich zerbrechen. Falls dies der Fall ist, muss für den Austausch der Kundendienst kontaktiert werden. 5) Aufgrund des Metallkaufs ist die Verwendung von Schutzhandschuhen obligatorisch. 6) Die Verwendung bis $250^{\circ}\text{C} / 480^{\circ}\text{F}$ ist möglich. 7) Reinigung: niemals Metallutensilien bzw. scharfe oder scheuernde Gegenstände verwenden, die den Glasdeckel zerbrechlich machen und zerkratzen können. 8) Bei Dampfaufstieg: Während der Verwendung ist auf die Positionierung der Öffnung für den durchgehenden Abluss von Dampf zu achten, um Verbrennungen zu vermeiden. Es wird empfohlen, die Öffnung an der Seite zu positionieren, an der das Utensil nicht gehandhabt wird.

NL **Gebruik en onderhoud:** voor het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en de etiketten verwijderen. Het keukengerei met zeepsoep wassen, een beetje water laten koken, afdrogen en insmeren met olie of vet voor levensmiddelengebruik. Het is niet nodig om olie of vet te gebruiken om te koken met aluminium keukengerei met antiaanbaklaag. Geen oliestoep gebruiken om te vermijden dat resten achterblijven die de prestaties van de antiaanbaklaag van het keukengerei aantasten. Gebruik een warmtebron die qua afmeting voor de bodem van het keukengerei geschikt is. Het keukengerei in het midden op de warmtebron plaatsen. Middelhoge vuur is altijd voldoende. Vet voedsel nooit laten verbranden. Geen scherpe metalen keukengerei gebruiken en niet in het voedsel snijden zolang dit zich nog in het keukengerei bevindt, om onherstelbare schade aan de antiaanbaklaag te vermijden. Gebruik keukengerei van hout, kunststof of silicone. Berg het keukengerei zorgvuldig op om de antiaanbaklaag te beschermen. Controleer voor het gebruik of de knop stevig is vastgedraaid. De knop kan tijdens het gebruik losraken. Controleer de knop regelmatig en draai deze eventueel weer vast. Het product kan in de oven gebruikt worden tot $250^{\circ}\text{C}/480^{\circ}\text{F}$. 5) Wegens de aanwezigheid van de stalen handvatten is het gebruik overwanten van pannenlappen altijd verplicht. **Reiniging:** Onbeklede delen van aluminium zouden sneller kunnen gaan roesten/ eroderen als de vaatwasser wordt gebruikt met verzoet water. We adviseren om het keukengerei met de hand of te wassen met een spons en vloeibaar afwasmiddel; Maak voor het wassen in de vaatwasser gebruik van niet-agressieve vaatwasmiddelen en economische cycli met lage temperatuur. Het wassen in de vaatwasser wijzigt de prestaties van het keukengerei niet maar kan de originele kleur aantasten. Gebruik voor het afwassen nooit agressieve producten en metaalsponsjes, poeders of overreinigers. We adviseren om het oppervlak na het gebruik met een beetje olie in te smeren. Door het gebruik van olie of vet in combinatie met hoge temperaturen kunnen klellen ontstaan die met name op de lichte deklagen zichtbaar zijn. **Opgelat:** het lege keukengerei nooit oververhitten. Het keukengerei tijdens de bereiding nooit open bewaren achterlaten. De vlosstoffen van het voedsel nooit laten verdampen. Het hete keukengerei buiten bereik van kinderen houden. Het keukengerei laten afkoelen, alvorens het af te wassen. Het wordt altijd aanbevolen om overwanten en pannenlappen te gebruiken om het keukengerei veilig te kunnen hanteren. Indien een pan met antiaanbaklaag oververhit raakt, adviseren we om het keukengerei van de warmtebron te verwijderen en de ruimte te luchten. Bij gebruik van keukengerei op glaskeramische kookplaten (inductie, met elektrische weerstand of halogeen), het keukengerei niet over de kookplaten verschuiven omdat vuilresten krassen op het oppervlak zouden kunnen veroorzaken. Controleer, alvorens met de bereiding aan te vangen, of de onderkant van het keukengerei en de glaskeramische oppervlakken schoon zijn.

ES **Uso y mantenimiento:** al utilizarlo para las etiquetas, lave el utensilio con agua jabonosa, aceite o grasa alimentaria. No hace falta utilizar aluminio antiadherente; no utilice aceites en spray, los resultados de antiadherencia del utensilio; utilice el fondo del utensilio; centre el utensilio sobre la fuente. Nunca carbonice alimentos grasos. Nunca utilice en el interior del utensilio, ya que podría dañar utensilios de cocina de madera, plástico o silicona. revestimiento antiadherente. Asegúrese de que el podría aflojarse debido a su utilización, revisión.

o, of de pan koud en droog is en buiten bereik van 1 / 2 inch onder de bovenste rand van de pan, de olie te kunnen onderdempelen. Geen kunststoffen in de hete oile smellen. Vermijd dat water in gerei dat voor het bakken gebruikt is niet met water gieten. Brandende olie nooit met water blussen. Door water worden verspreid. Een dergelijke brand kan het hout of de keukengerei met een metalen deksel af te halen: het lege keukengerei nooit voorverwarmen voordat de antikaalbaag aangesloten wordt. Controleer, voorkomt wordt, of de bodem aan de buitenkant droog blijft. De waterdruppels worden vastgehouden. Dit fenomeen brengt het gebruik van het keukengerei en het product dekk fabriecagedefecten. De garantie ingang van de aankondiging. De garantie is recht voor huishoudelijke toepassingen en in aanwijzingen. De garantie vervalt als het artikel wordt beschouwd als gevolg van verachting van de eigenaar van het product. Defecten veroorzaakt door onjuist gebruik worden niet als defecten in het product beschouwd. De garantie kan niet in gevallen wegens het ontstaan van vlekken, mate of dekklaag worden niet in beschouwing genomen. De garantie kan niet in gevallen waarbij bewijs wordt aangevoerd. **Glazen deksel:** 1) Til de deksel niet op om de ontspannende dampen of oliespaten die op de buitenkant van de deksel vallen. 2) Glas kan beschadigd worden door resultante doorgaans in een breuk tijdens het in de oven. 3) Niet geforceerd koelen met de kassen of spleten vertonen mogen niet worden gebroken die dergelijke defecten aanwezig zijn. Het geval is. 5) Wegen de aanwezigheid van de deksel vergift. 6) Kan gebroek worden tot 250° Celsius metalen keukengerei, scherpe of schurende stenen of er kassen op kunnen achterlaten. 8) Met de hand van de stoombewerking om brandwonden te voorkomen aan de zijde tegenover de zijde waar u

primera vez, retire todo el material de embalaje y sierva un poco de agua, séquelo y engráselo con aceites o grasas para cocinar con artículos de ya que pueden dar lugar a residuos que alteran una fuente de calor cuyo tamano se adapte al de calor, es suficiente encenderla a fuego medio. Los utensilios metalicos cortantes ni corre los alimentos remediablemente la capa antiadherente. Utilice y guarde el utensilio con cuidado para preservar su mango esté bien apretado antes del uso, ya que periódicamente y, si fuerne necesario, fíjelo. El

a máxima de 250 °C/480 °F. Debido a la usar siempre guantes. **Limpieza:** Utilizar el aceite de corrosión/erosión de las partes de a mano utilizando detergente líquido con la se recomienda utilizar detergentes no agresivos y vajillas no altera el rendimiento del utensilio, nunca utilice productos abrasivos y esponjas suaves. Tras el lavado, se recomienda engrasar las grasas, al combinarlo con la acción de las manchas visibles sobre todo en los bordes del utensilio vacío. Nunca deje la cocción de los alimentos. Mantenga alejado del alcance de los niños. Se recomienda utilizar la cocción segura del utensilio. En caso de querer retirar el utensilio de la fuente de cocción sobre placas de vitrocerámica (de deslizarlos sobre las placas, ya que los restos de cocinar de los ingredientes, asegúrese de que estén limpios. Cuando utilice un utensilio para freír, friccionar y alejado de fuentes de agua. Una vez que llegar al borde superior de la cocción de los alimentos. No utilice utensilios de engrasarse fácilmente en el aceite caliente. No utilice agua para enfriar el utensilio que se han frizado los alimentos. En caso de querer apagar el fuego. El uso de agua puede extinguir o cubrir el utensilio con una tapa de incendio. **Para el uso sobre encimeras de utensilio** vacío, ya que podría calentarse muy de vez que utilice el utensilio de cocción, tras la configuración especial del fondo permite en forma de vapor durante la fase de cocción. Constituye un peligro para el uso del utensilio. Los defectos de fabricación. La garantía del fabricante. La garantía es válida solo si se hace caciones de uso y mantenimiento. La garantía es dada derivados del incumplimiento de las condiciones de uso. El producto haya podido sufrir. Los defectos profesionales no se considerarán defectos de reclamación la aparición de manchas, quemamiento interior o exterior. La presencia de un defecto bajo el punto de vista de la seguridad de adquisición, que se comprobará mediante el examen que no se exponga a posibles pérdidas de condensación de la superficie de la que se manifiestan normalmente rompiéndose de realizarse con especial atención. 3) Evite el uso: no utilice tapas de cristal con grietas o romperse de manera espontánea durante su uso. En el servicio de atención al cliente para su sustitución. 5) Debido a la presencia del mango metálico, es obligatorio utilizar guantes de protección. 6) Se puede utilizar a una temperatura máxima de 250 °C / 480 °F. 7) Limpieza: nunca utilice utensilios metálicos, instrumentos afilados o abrasivos que puedan debilitar y dañar la tapa de cristal. 8) Con válvula de vapor: durante la utilización, preste atención a la colocación del orificio de salida continua del vapor para evitar quemaduras. Se recomienda colocar el orificio en la parte opuesta al lado de actuación.

PT **Uso e manutenção:** na primeira utilização, remova todos os materiais de embalagem, rótulos e etiquetas, lave o utensílio com água e sabão, ferva um pouco de água, seque-o e entre-o com óleo ou gordura alimentar. Não é necessário utilizar óleos ou gorduras para cozinhar com itens de alumínio antiaderente; não utilize óleo em spray, já que pode criar resíduos que alteram o desempenho antiaderente do utensílio; utilize uma fonte de calor com dimensões que se adaptem às qualidades do fundo do utensílio; centre o utensílio sobre a fonte de calor, uma chama média é sempre suficiente. Não deixe que os alimentos gordurosos se queimem. Não utilize utensílios de metal afiados e não corte os alimentos dentro do utensílio, para evitar danos irreparáveis à camada antiaderente. Utilize utensílios de cozinha em madeira, plástico ou silicone; guarde o utensílio com cuidado de modo a preservar o revestimento antiaderente. Verifique se a peça está bem fixada antes de utilizar, já que se pode soltar com o uso; verifique periodicamente e, se necessário, fixe-a. O produto pode ser utilizado no forno de até 250 °C / 480 °F. Dada a presença de aços em aço, o uso de luvas é sempre obrigatório. **Limpzea:** A utilização do lava-lóciis com água amaciada pode acelerar o processo de corrosão/erosão das peças de alumínio não revestidas. Recomenda-se lavar à mão com detergente líquido com a ajuda de uma esponja; no caso de lavagem no lava-lóciis, sugerimos a utilização de detergentes não-agressivos e ciclos económicos e em baixa temperatura; a utilização do lava-lóciis não altera o desempenho do utensílio mas pode alterar a sua cor original; para a limpeza, nunca utilize produtos abrasivos e esfregões de metal, produtos em pó ou para a limpeza de fornos. Após a lavagem, sugerimos a lubrificação da superfície com um pouco de óleo. A utilização de óleos ou gorduras, em combinação com a ação das altas temperaturas, pode causar o aparecimento de manchas visíveis, especialmente em revestimentos claros. **Atenção:** nunca aqueça um utensílio vazio. Nunca deixe o cozinhado sem vigilância, nem permitir que os líquidos do alimento se evaporem. Mantenha o utensílio quente afastado das crianças. Deixe que o utensílio arrefeça antes de limpá-lo. Recomenda-se sempre a utilização de proteções para assegurar um manuseio seguro do utensílio. No caso de sobreaquecimento de uma panela/tacho antiaderente, sugerimos que remova o utensílio da fonte de calor e ventile a área. Ao usar utensílios de cozinha sobre placas de vitrocerâmica (de indução por resistência elétrica ou hidrogênio), evite deslizá-los sobre as placas, já que os resíduos de sujidade podem arranhar a superfície das placas; antes de começar a cozinhar, verifique se a base do utensílio e a superfície de vitrocerâmica estão limpas. Se utilizar um tacho para fritura, antes de o encher com óleo, verifique se está frio, longe de fontes de água e seco. Encha com óleo deixando pelo menos 5 cm² polegadas a partir da borda superior do tacho/panela para garantir espaço suficiente após mergulhar o alimento. Não utilize utensílios de plástico; alguns materiais plásticos podem facilmente derreter no óleo quente. Não deixe que a água entre em contacto com o óleo quente, não utilize água para arrefecer o utensílio empregue para a fritura, não limpe o aparelho enquanto está a fritar alimentos. No caso de um incêndio provocado pelo óleo, nunca use água para apagar o fogo. A utilização de água pode espalhar ainda mais o óleo flamejante. O uso de um extintor ou a tampa do utensílio com uma cobertura de metal são os melhores métodos para apagar um eventual incêndio. **Para utilização em placas de indução:** nunca pré-aqueça um utensílio vazio, pois o aquecimento pode ser muito rápido e danificar o revestimento antiaderente. Sempre que utilizar o utensílio de cozinha após a lavagem, verifique se o fundo externo está seco. A forma particular do fundo permite que o item retenga gotículas de água liberadas sob a forma de vapor durante a fase de aquecimento. Este fenômeno não constitui, contudo, um perigo para a utilização deste utensílio. **Garantia:** o produto é garantido contra defeitos