



Griddle Grill Plate

Griddle Grill Plate

EN	4
FR	5
DE	6
NL	7
SE	8
DK/NO	9
FI	10
IT	11
ES	12
PT	13
GR	14
TR	15
CZ	16
SK	17
PL	18
HU	19
RO	20
BG	21
EST	22
LT	23
LV	24
HR	25
SI	26
UA	27
RU	28
RS	29

BEFORE FIRST USE

- Read the instructions carefully
- Remove all packaging material and labels.
- Wash in warm, soapy water with a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely with a soft cloth. The bottom of this product is curved in a cold state. It becomes flat when heated up. Do not use Power or Boost functions to heat up the cookware.
- Before heating your new cookware for the first time, apply a little vegetable oil (preferably peanut oil) to the inside of the pan with a paper towel. You might consider doing this each time you put away the cookware, to extend the life.

DAILY USE

- Suitable on all hobs (gas, ceramic, halogen and induction).
- Always start with a clean pan.
- Take the food from the refrigerator at least 10 minutes before cooking.
- If you use oil for taste or texture, allow the oil to warm for a minute or two over low to medium heat before adding food to the pan.
- Never allow a pan to boil dry. Never let your empty pan heat up too long.
- Use protective material to protect the surface when you place hot cookware on a table or countertop.

INSTRUCTION FOR INDUCTION HOB

- The diameter of the base of the pan and the size of induction zone must be approximately similar in order to optimize the reaction with the pan. Where the diameter is too small, the hob (magnetic field) may not react to the base of the pan

CARE AND CLEANING

- Let cool down your pan before cleaning.
 - Dishwasher cleaning is not recommended
- Always clean your cook ware thoroughly, any remaining food residue will cook into the surface causing food to stick.
- If you have remains of food stuck to the cookware, they can be easily be removed by covering the bottom of the pan with water and letting it soak off while gently heating it at low temperature (no need to let the water boil).

HELPFUL HINTS AND TIPS

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

SAFETY INFORMATION

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

Warning:

- **The handles of your pan are made of stainless steel and constructed to minimize heat transfer. Nevertheless, lids and handles may become hot during prolonged cooking.**
- Do not allow children near the stove while you cook.
- To avoid injury always use caution when handling hot pots.
- For safety reasons never leave cookware unattended while in use and make sure the handles do not extend over the edge of the stove.
- Do not allow handles to extend over a hot burner, because the handles could get hot

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Lisez attentivement les instructions
- Retirez tous les emballages et les étiquettes.
- Lavez l'ustensile dans de l'eau savonneuse chaude, avec une éponge douce. Rincez-le soigneusement et essuyez-le à l'aide d'un chiffon doux. Le fond de ce produit est incurvé à l'état froid. Il devient plat quand il est chauffé. N'utilisez pas les fonctions Power ou Boost pour chauffer les ustensiles de cuisson.
- Avant de faire chauffer votre nouvel ustensile de cuisine pour la première fois, appliquez une fine couche d'huile végétale (de préférence de l'huile d'arachide) à l'intérieur de la poêle ou de la casserole avec un papier absorbant. N'oubliez pas de faire cela avant chaque période d'inutilisation prolongée de l'ustensile de cuisine.

UTILISATION QUOTIDIENNE

- Adaptez à toutes les tables de cuisson (à gaz, électriques, vitroceramique, plaques chauffantes halogènes et à induction).
- Démarrez toujours la cuisson avec un ustensile propre.
- Sortez l'aliment du réfrigérateur au moins 10 minutes avant la cuisson.
- Si vous utilisez de l'huile pour le goût ou la texture, laissez-la chauffer une minute ou deux à un niveau de chaleur bas ou moyen avant d'ajouter les aliments dans le récipient.
- Ne laissez jamais l'ustensile chauffer à vide. Ne laissez jamais son contenu s'évaporer en totalité.
- Lorsque vous placez un ustensile de cuisine chaud sur une table ou un plan de travail, utilisez un matériau de protection pour en protéger la surface.

INSTRUCTIONS POUR LA TABLE DE CUISSON A INDUCTION

- Le diamètre du fond du récipient doit correspondre approximativement au diamètre de la zone d'induction, afin d'optimiser la réaction de chauffe avec le récipient. Si le diamètre du récipient est trop petit, il est possible que le champ magnétique de la table de cuisson ne grise pas à son contact.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Laissez refroidir votre ustensile avant de le nettoyer. Le nettoyage du lave-vaisselle n'est pas recommandé.
- Les ustensiles de cuisine sont lavables au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est préférable. À long terme, le lavage régulier au lave-vaisselle peut rayer votre récipient. Lavez-le à la main après chaque utilisation, avec un détergent vaisselle spécialement adapté au lavage à la main. Veillez à ne pas utiliser de produit nettoyant agressif à base d'acide citrique, ou contenant un agent blanchissant au chlore. Utilisez une eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon. N'utilisez pas de

tampon à recurer ou de laine d'acier, de produit nettoyant pour four, ni aucun autre produit abrasif à base d'acide citrique ou contenant un agent blanchissant au chlore. Rincez à l'eau chaude et séchez immédiatement avec un chiffon doux.

- Lavez toujours soigneusement votre ustensile de cuisine pour éviter à la prochaine utilisation que tout résidu alimentaire ne cuise et ne s'accroche à la surface, ce qui pourra faire coller les aliments.
- Si des résidus alimentaires collent dans l'ustensile de cuisine, ils peuvent facilement être éliminés en recouvrant le fond de la poêle avec de l'eau et en la faisant chauffer doucement à basse température (inutile de laisser l'eau bouillir).

CONSEILS UTILES

- Utilisez une zone de cuisson dont le diamètre est approximativement identique à celui du fond du récipient que vous avez choisi.
- Lorsque vous cuisinez au gaz, réglez la flamme pour qu'elle ne touche pas les bords de l'ustensile.
- Les réglages du niveau de chaleur sont très importants. Un réglage bas est non seulement économique, mais il évite également une surchauffe du récipient. La nature de cet ustensile est de maintenir et de distribuer la chaleur plus efficacement, permettant aux aliments riches en protéines de cuire plus rapidement.

CONSIGNES DE SECURITE

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

Précautions d'emploi:

- **Les poignées et manches de ces ustensiles en acier inoxydable et conçus pour minimiser le transfert de chaleur. Néanmoins, les couvercles et poignées peuvent devenir chauds pendant une cuisson prolongée.**
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de la cuisinière ou table de cuisson lorsque vous cuisinez.
- Pour éviter toute blessure, faites toujours très attention en manipulant les récipients chauds.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais un ustensile sans surveillance pendant la cuisson et assurez-vous que les poignées ne dépassent pas du bord de la cuisinière ou table de cuisson.
- Ne laissez pas les poignées au-dessus d'une zone de cuisson chaude car elles pourraient devenir très

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr mit einem weichen Schwamm und heisem Wasser mit Spulmittel. Spülen Sie alles gut ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch. Die Unterseite dieses Produktes ist in einem kalten Zustand gekrümmt. Er wird beim Erwärmen flach. Verwenden Sie keine Power- oder Boost-Funktionen zum Erwärmen des Kochgeschirrs.
- Bevor Sie das neue Kochgeschirr zum ersten Mal erhitzen, geben Sie etwas Pflanzenöl (vorzugsweise Erdnussöl) in die Pfanne oder in den Topf und verteilen es gleichmäßig mit einem Küchenpapier. Wiederholen Sie diesen Schritt, wenn Sie das Kochgeschirr für längere Zeit nicht verwenden.

TAGLICHER GEBRAUCH

- Für alle Kochfelder geeignet (Gas, Elektro, Glaskeramik, Halogen und Induktion).
- Verwenden Sie stets sauberes Kochgeschirr.
- Nehmen Sie die Lebensmittel min. 10 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank.
- Wenn Sie Speiseöl verwenden, erhitzen Sie das Öl auf kleiner oder mittlerer Stufe für kurze Zeit, bevor Sie das Gargut in den Topf oder in die Pfanne geben.
- Lassen Sie einen Topf oder eine Pfanne niemals leer kochen. Lassen Sie einen Topf oder eine Pfanne niemals zu lange aufheizen.
- Verwenden Sie zum Schutz von Oberflächen Untersetzer, wenn Sie heißes Kochgeschirr auf einem Tisch oder einer Arbeitsplatte abstellen.

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER

- Der Durchmesser des Topfbodens und die Größe des Induktionsfeldes müssen für eine optimale Reaktion mit dem Topf ungefähr gleich groß sein. Ist der Durchmesser zu klein, kann es sein, dass das Kochfeld (Magnetfeld) nicht mit dem Topf reagiert

REINIGUNG UND PFLEGE

- Warten Sie, bis das Kochgeschirr abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. – Spülmaschinenreinigung wird nicht empfohlen. Verwenden Sie warme Seifenlauge und einen Schwamm oder ein Geschirrtuch. Benutzen Sie keine Stahlwolle, Nylonscheuerschwämme, Backofenreiniger oder andere scheuernde Reinigungsmittel, die auf Zitronensäure basieren oder Chlorbleichmittel enthalten. Spülen Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser und trocknen Sie es sofort mit einem weichen Tuch ab.
- Reinigen Sie ihr Kochgeschirr stets gründlich, da sich Lebensmittelreste bei der nächsten Verwendung fest in die Oberfläche einbrennen können.

- Am einfachsten entfernen Sie auf dem Kochgeschirr zurück gebliebene Lebensmittelreste, indem Sie den Topf- oder Pfannenboden mit etwas Wasser bedecken und dies langsam bei niedriger Stufe erhitzen (das Wasser muss dabei nicht kochen).

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

- Verwenden Sie eine Kochzone, die ungefähr den gleichen Durchmesser besitzt, wie der Kochgeschirrboden.
- Stellen Sie die Flamme bei Gaskochfeldern nur so hoch ein, dass sie nicht an den Kochgeschirrseiten heraustritt.
- Die Kochstufen spielen eine wichtige Rolle. Eine niedrigere Stufe führt nicht nur zu einem geringeren Stromverbrauch, sondern verhindert auch, dass das Kochgeschirr zu heiß wird. Dieses Kochgeschirr sorgt für eine optimale Wärmeverteilung und -speicherung, so dass weisereiche Lebensmittel schneller gegart werden können.

SICHERHEITSHINWEISE

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

Warnung:

- **Die Griffe des Topfes oder der Pfanne sind zur Minimierung der Wärmeübertragung aus Edelstahl gefertigt. Deckel und Griffe können beim Langzeitgaren dennoch heiß werden.**
- Gestatten Sie Kindern nicht, sich beim Kochen in der Nähe des Herdes aufzuhalten.
- Behandeln Sie heißes Kochgeschirr mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr während des Kochens nie unbeaufsichtigt und stellen Sie sicher, dass die Griffe nicht über den Rand des Herdes herausragen.
- Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht über eine heiße Kochzone ragen, da sie heiß werden können.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Lees aandachtig de instructies
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en labels.
- Was het item in warm zeepwater met een zachte spons. Grondig spoelen en met een zachte doek afdrogen.

De bodem van dit product is gekromd in een koude toestand. Het wordt vlak bij het opgewarmd.

Gebruik niet de "macht" of de functie "boost" bij het koken met de plancha

- Alvorens uw kookgerei voor het eerst op te warmen, breng d.m.v. een papieren doekje wat plantaardige olie (bij voorkeur pindaolie) aan op de binnenkant van de pot of pan. Als u het kookgerei lange tijd niet gebruikt, raden we ook aan dit te doen.

DAGELIJKS GEBRUIK

- Geschikt voor alle kookplaten (gas en elektrische branders en vitrokeramische, halogeën- en inductiekookplaten).
- Begin altijd met een schone pan.
- Haal ten minste 10 minuten voor het bereiden het voedsel uit de koelkast.
- Als u olie gebruikt voor de smaak of textuur, laat de olie dan een tot twee minuten opwarmen op een lage of middelmatige stand alvorens het voedsel in de pan te leggen.
- Laat een pan nooit droog koken. Laat uw pan nooit te lang opwarmen.
- Gebruik beschermende materialen om het oppervlak te beschermen wanneer u heet kookgerei op een tafel of werkblad plaatst.

INSTRUCTIE VOOR INDUCTIEKOOKPLAAT

- De diameter van de panbodem en de maat van de inductiezone moeten ongeveer van gelijke grootte zijn om de reactie met de pan te optimaliseren. Als de diameter te klein is, kan de kookplaat (het magnetische veld) mogelijk niet met de panbodem reageren

ONDERHOUD EN REINIGING

- Laat uw pan afkoelen alvorens ze te reinigen. Vaatwasser reiniging wordt afgeraden . Gebruik warm zeepwater en een spons of vaatdoek. Gebruik geen schuursponsjes in staalwol of nylon, ovenreiniger of enig schurend reinigingsmiddel, geen reinigingsmiddelen op basis van citroenzuur of reinigingsmiddelen die bleekmiddel bevatten. Spoel in warm water en droog onmiddellijk met een zacht doek.
- Reinig uw kookgerei altijd zeer grondig, aangezien elk restje voedsel bij het volgende gebruik in het oppervlak zal bakken waardoor voedsel aan het kookgerei zal blijven plakken.

- Als er restjes voedsel aan het kookgerei vastzitten, kunt u deze eenvoudig verwijderen door de bodem van de pan met water te vullen en de restjes los te weken door het kookgerei op lage temperatuur op te warmen (het water moet niet koken).

HANDIGE HINTS EN TIPS

- Gebruik een brander met ongeveer dezelfde diameter als de gekozen pan.
- Wanneer u op gas kookt, moet u de grootte van de vlam aanpassen zodat ze niet langs de zijkanten van de pan gaat.
- De warmtestanden zijn zeer belangrijk. Lage warmtestanden zijn niet alleen goed voor het energieverbruik, ze zorgen er ook voor dat de pan niet te warm wordt. De aard van dit kookgerei is om de warmte doeltreffender te verdelen en vast te houden, waardoor bepaalde proteinerijke voeding sneller gaar is.

VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

Waarschuwing:

- **De handgrepen van uw pan zijn gemaakt van roestvrij staal en worden slechts beperkt warm. Desalniettemin kunnen deksels en handgrepen zeer warm worden bij langdurig koken.**
- Houd tijdens het koken kinderen uit de buurt van het fornuis.
- Wees altijd voorzichtig als u warm kookgerei hanteert.
- Laat kookgerei nooit onbeheerd achter tijdens het koken en zorg ervoor dat de handgrepen niet over de rand van het fornuis uitsteken.
- Plaats de handgrepen nooit over een warme brander; ze kunnen dan zeer heet worden.

INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

- Läs igenom instruktionerna noggrant
- Ta bort allt förpackningsmaterial och dekal.
- Diska föremålet i varmt, tvålatten med en mjuk svamp. Skölj noga och torka torrt med en mjuk duk. Botten på planchan är en aning konkav när den är kall för att sedan bli helt slät vid uppvärmning. Använd inte "boost" eller "power" funktionerna på din induktionshäll vid användning av Planchan.
- Innan du hettar upp det nya kokkärlet första gången smörjer du med lite vegetabilisk olja (helst jordnötsoolja) med en pappershanduk. Du kan även göra det varje gång innan du ställer undan kokkärlet för en längre tid.

DAGLIG ANVÄNDNING

- Passar alla kokplattor (gas och elektriska brännare och glaskeramisk, halogen och induktionshällar).
- Starta alltid med en ren yta.
- Ta ut maten från kylan minst tio minuter innan du tillagar den.
- Om du använder olja för smak eller konsistens, låt oljan värmas i en minut eller två på låg till medelhög värme innan du lägger maten på planchan.
- Heta aldrig upp planchan utan innehåll, och låt den inte vara för varm under en längre tid.
- Använd underlägg eller dylikt för att skydda ytan när du placerar produkten när den är varm på ett bord eller en bänkskiva.

INSTRUKTIONER FÖR INDUKTIONSHÄLL

- Diametern på kokkärlens botten och storleken på induktionszonen ska vara ungefär lika, för att optimera reaktionen med kokkärlet. Om diametern är alltför liten, kan hällen (magnetfältet) inte reagera med basen på Kokkärlet.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- Låt alltid planchan kylas ner innan du gör rent den.
- Diska alltid för hand, rengöring i diskmaskin rekommenderas ej. Använd varmt tvålatten och en svamp eller disktrasa. Använd inte stålull eller skursvampar av nylon, ugnrensning eller något annat rengöringsmedel som har slipeffekt, är ett citrusbaserat rengöringsmedel eller innehåller klorin. Skölj i varmt vatten och torka omedelbart efter med en mjuk trasa.

- Rengör alltid kokkärlet noggrant, eftersom matrester kommer att bränna in i ytan och få mat att fastna nästa gång du använder kokkärlet.
- Om matrester sitter fast i kokkärlet kan de enkelt avlägsnas genom att täcka botten med vatten och låta det blötas bort medan du varsamt hettar upp den till låg temperatur (det finns ingen anledning att koka upp vattnet).

PRAKTISKA RÅD OCH TIPS

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

SÄKERHETSINFORMATION

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

Varning:

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

FØR IBRUGTAGNING

- Læs vejledningen grundigt.
- Fjern al emballage og alle etiketter.
- Vask kogegrejet i varmt sæbevand med en blød svamp. Skyl grundigt, og tør efter med en blød klud. Bunden af dette produkt er buet i kold tilstand. Det bliver fladt, når opvarmet. Brug ikke "power" eller "Boost" funktioner til at varme op plancha.
- Før kogegrejet tages i brug for første gang, påføres en lille smule vegetabilsk olie (jordnøddedeolie anbefales) på indersiden af panden eller gryden med en papirserviet. Overvej at gøre dette, hver gang kogegrejet skal stilles væk i længere tid.

DAGLIG BRUG

- Egner sig til alle kogesektioner (gas- og elbrændere samt glaskeramiske, halogen- og induktionskogepletter).
- Start altid med en ren pande.
- Tag madvaren ud af køleskabet mindst 10 minutter før tilberedningen.
- Hvis du bruger olie til smag eller konsistens, bør du lade olien varme op i 1-2 minutter på lav til middel varme, før madvaren lægges på panden eller i gryden.
- Lad aldrig en gryde eller pande koge tør. Lad aldrig kogegrejet varme op for længe.
- Brug beskyttende materiale for at beskytte overfladen, når det varme kogegrej anbringes på spisebordet eller køkkenbordet.

INSTRUKTION TIL INDUKTIONSKOGESEKTION

- Diameteren af pandens bund og størrelsen af induktionszonen skal være nogenlunde ens for at optimere reaktionen med panden. Hvor diameteren er for lille, reagerer kogesektionen (magnetisk felt) muligvis ikke på pandens bund.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

- Lad kogegrejet køle af, før du gør det rent. Rengøring i opvaskemaskinen anbefales ikke.
- Vask kogegrejet op efter hver brug med et opvaskemiddel, der er beregnet til håndopvask. Undgå at bruge skræppe rengøringsmidler, der er baseret på citronsyre, eller som indeholder klorblegemiddel. Brug varmt sæbevand og en klud eller et viskestykke. Undgå at bruge stålluld- eller skuresvampe, ovenrensemiddel eller andre skurende rengøringsmidler, citrusbaserede eller klorholdige midler. Skyl i varmt vand, og tør efter med en blød klud.
- Rengør altid kogegrejet grundigt, idet eventuelle madrester vil brænde sig fast og få madvarerne til at sætte sig fast, næste gang du bruger det.
- Hvis der sidder madrester fast på kogegrejet, kan de nemt fjernes ved at stille kogegrejet i blød med vand og varme det op ved lav temperatur (vandet behøver ikke at koge).

NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD

- Brug en kogezone/blus, som har ca. samme diameter i bunden som det kogegrej, du bruger.
- Når du tilbereder med gas, bør du justere flammen, så den ikke går op ad siderne på kogegrejet.
- Varmeindstillingerne er meget vigtige. Lavere varmeindstillinger er ikke blot gode til energibesparelse, men undgår også, at kogegrejet bliver for varmt. Dette kogegrejs egenskaber kan holde og fordele varmen mere effektivt, hvilket gør, at proteinholdige madvarer tilberedes hurtigere.

OM SIKKERHED

Læs alle sikkerhedsoplysninger grundigt, før du bruger dette produkt!

Advarsel:

- **Kogegrejets håndtag er fremstillet af rustfrit stål og designet til at minimere varmeoverførsel. Læg og håndtag kan dog blive varme under længere tilberedning.**
- Hold børn på afstand af komfuret, når du laver mad.
- Udvis altid forsigtighed ved håndtering af varmt kogegrej for at undgå personskaade.
- Lad aldrig kogegrej stå uden opsyn, mens det er i brug, af sikkerhedshensyn, og undgå, at håndtagene rager ud over kanten på komfuret.
- Undgå at håndtagene rager ind over en varm brænder, da håndtagene kan blive varme.

KÄYTTÖÖNOTTO

- Lue ohjeet huolellisesti.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja pakkauksen merkit.
- Pese tuote lämpimässä saippuavedessä pehmeällä sienellä. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa kokonaan pehmeällä liinalla. Pohjassa tämä tuote on kaareva kylmässä tilassa. Se tyhjenee kun lämmennyt Älä käytä "Power" tai "Boost" toimintojen lämmittää keittoastia
- Ennen uuden astian ensimmäistä kuumentamista pannun tai kattilan sisälle on levitettävä hiukan kasviöljyä (mieluiten maapähkinäöljyä) paperipyyhkeen avulla. Tämä on suositeltavaa myös silloin, kun keittoastia asetetaan säilöön pitkäksi aikaa.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

- Sopii kaikkiin keittotasoihin (kaasu- ja sähköpolttimet sekä keraamiset, halogeeni- ja induktiokeittolevyt).
- Aloita aina puhtaasta pannusta.
- Ota ruoka jääkaapista vähintään 10 minuutin ajaksi ennen kypsentämistä.
- Jos käytät öljyä makua tai koostumusta varten, anna öljyn lämmetä 1-2 minuutin ajan alhaisella tai keskiuurella tehotasolla ennen kuin lisäät ruoka-ainekset pannuun.
- Älä koskaan anna keittoastian kiehua tyhjäksi. Älä anna keittoastian kuumentua liian pitkään.
- Suojaa pinta suojamateriaalilla, kun asetat kuuman keittoastian pöydälle tai työtasolle.

INDUKTIOKEITTOTASON OHJEET

- Keittoastian pohjan halkaisijan tulee olla likimäärin induktioalueen kokoinen, jotta reaktio keittoastian olisi optimaalinen. Jos halkaisija on liian pieni, keittotaso (magneettikenttä) ei välttämättä reagoi keittoastian pohjaan

HOITO JA PUHDISTUS

- Anna keittoastian jäähtyä ennen puhdistusta. Astianpesukone puhdistusta ei suositella
- Keittoastia voidaan pestä astianpesukoneessa, mutta käsinpesu on suositeltavaa. Säännöllinen peseminen astianpesukoneessa aiheuttaa ajan kuluessa naarmuja kaikkiin välineisiin. Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen käsin käyttäen tiskiainetta. Älä käytä puhdistamiseen voimakkaita pesuaineita, jotka pohjautuvat sitruunahappoihin tai jotka sisältävät klooripitoista valkaisuainetta. Käytä lämmintä saippuavettä ja sientä tai tiskiliinaa. Älä käytä teräsvillaa tai hankaavia nailonsieniä, uunin puhdistusainetta tai muuta hankaavaa pesuainetta, sitruunapohjaista tai klooripitoista valkaisuainetta sisältävää pesuainetta. Huuhtelee lämpimällä vedellä ja kuivaa välittömästi pehmeällä liinalla.

- Puhdista keittoastia aina huolellisesti, sillä seuraavalla käyttökerralla mahdolliset ruokajäämät palavat pintaan ja aiheuttavat aineksien tarttumisen pintaan.
- Jos keittoastian on jäänyt kiinni ruokajäämiä, ne voidaan poistaa helposti peittämällä pannun alaosa vedellä ja antamalla niiden liota irti lämmittämällä keittoastiaa alhaisella lämpötilalla (vettä ei tarvitse kiehua).

HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ

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

TURVALLISUUSOHJEET

Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ja kokonaan ennen tämän tuotteen käyttöä!

Varoitukset:

- **Keittoastian kahvat on valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja lammonsiiirron minimoimiseksi. Tasta huolimatta kannet ja kahvat voivat kuumentua pitkäaikaisen kayton aikana.**
- Ala anna lasten tulla lieden lähelle ruoanlaiton aikana.
- Kasitteille kuumia keittoastioita aina varoen henkilövahinkojen välttämiseksi.
- Turvallisuussyistä keittoastiaa ei saa koskaan jattaa ilman valvontaa kayton aikana ja varmista, etta sen kahvat eivat ylitä lieden reunaa.
- Ala anna kahvojen menna kuuman polttimen paalle, muutoin kahvat voivat kuumentua.

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

- Leggere attentamente le istruzioni.
- Togliere tutti i materiali di imballaggio e le etichette.
- Lavare il prodotto in acqua calda saponata, con una spugna morbida. Sciacquare accuratamente ed asciugare completamente con un panno morbido. La parte inferiore di questo prodotto è curvato in uno stato freddo. Essa diventa piatto quando riscaldato. Non utilizzare o funzioni "Power" "Boost" per riscaldare le pentole.
- Prima di riscaldare la pentola o padella nuova per la prima volta, cospargere un sottile strato di olio vegetale (preferibilmente di arachidi) utilizzando un fazzoletto di carta. Sarebbe consigliabile eseguire questa operazione ogni volta che si deve riporre la pentola o la padella per un periodo più lungo.

UTILIZZO QUOTIDIANO

- Adatta a tutti i piani di cottura (fornelli a gas, elettrici e vetroceramici, piastre riscaldanti alogene e a induzione).
- Iniziare sempre con una padella pulita.
- Togliere il cibo dal frigorifero almeno 10 minuti prima di iniziare a cucinare.
- Se si utilizza dell'olio per insaporire o dare consistenza alla pietanza, farlo riscaldare per un minuto o due a temperatura media prima di versare il cibo nella padella.
- Non esporre una padella vuota al calore. Non riscaldare la padella troppo a lungo.
- Proteggere la superficie del tavolo o del piano di lavoro prima di appoggiarvi le pentole o padelle incandescenti.

ISTRUZIONI PER IL PIANO DI COTTURA A INDUZIONE

- Il diametro della base della pentola e le dimensioni della zona a induzione devono essere simili in modo da ottimizzare la reazione con la pentola. Se il diametro è troppo piccolo, il piano di cottura (campo magnetico) potrebbe non rispondere alla presenza della pentola

PULIZIA E CURA

- Lasciar raffreddare la padella prima di pulirla. Pulizia lavastoviglie non è raccomandato
- Dopo ogni uso, pulire a mano con un detersivo per i piatti specifico per il lavaggio a mano. Accertarsi di non utilizzare prodotti aggressivi a base di acido citrico o contenenti candeggianti a base di cloro. Utilizzare acqua calda saponata e una spugna o un panno per piatti. Non utilizzare pagliette abrasive di metallo o nylon, detersivi speciali per il forno o qualsiasi detergente abrasivo a base di acido citrico o contenente candeggiante a base di cloro. Risciacquare in acqua calda e asciugare immediatamente con un panno morbido.

- Lavare sempre accuratamente le pentole e le padelle per evitare che all'utilizzo successivo eventuali residui precedenti possano bruciarsi facendo attaccare il cibo.
- Eventuali residui di cibo attaccati sulla pentola si possono rimuovere facilmente coprendo il fondo con acqua e lasciare che si stacchino riscaldando delicatamente a una bassa temperatura (non serve far bollire l'acqua).

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

- Cucinare su un fornello di diametro circa uguale al diametro della base della pentola scelta.
- Per la cottura a gas, regolare la fiamma in modo che non si espanda lungo i lati della padella.
- I livelli di potenza del calore sono molto importanti.

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

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

Avvertenze:

- **I manici delle pentole sono in acciaio inox e strutturati in modo da ridurre al minimo la trasmissione del calore. Tuttavia, coperchi e manici possono surriscaldarsi nel corso di una cottura prolungata.**
- Non consentire ai bambini di avvicinarsi ai fornelli mentre si cucina.
- Per evitare lesioni, maneggiare sempre le pentole calde con cautela.
- Per motivi di sicurezza, mai lasciare le pentole incustodite durante l'utilizzo e accertarsi che i manici non sporgano dal bordo del fornello.
- Non lasciare che i manici sporgano su un fornello incandescente perché potrebbero diventare molto caldi

ANTES DEL PRIMER USO

- Lea las instrucciones detenidamente
- Retire el material de embalaje y las etiquetas.
- Lave el artículo con agua caliente y jabón usando una esponja suave. Enjuáguelo bien y séquelo con un paño suave. El fondo de este producto es curvo en un estado frío. Se vuelve plana cuando se calienta. No utilice las funciones "Power" o "Boost" para calentar los utensilios de cocina
- Antes de calentar la olla por primera vez, aplique un poco de aceite vegetal (preferiblemente aceite de maní) en el interior con una servilleta de papel. Sería recomendable realizar esta operación las primeras veces.

USO DIARIO

- Apto para todo tipo de placas (placas de gas, eléctricas, de inducción, vitrocerámicas y halógenos).
- Comience siempre con una olla limpia.
- Retire los alimentos de la nevera al menos 10 minutos antes de cocinarlos.
- Si usa aceite para dar sabor o textura, deje que se caliente durante uno o dos minutos a fuego lento antes de añadir alimentos a la olla.
- Nunca ponga una olla al fuego sin líquido dentro.
Nunca deje la olla al fuego demasiado tiempo.
- Use material de protección para proteger la superficie al colocar la olla caliente en una mesa o encimera.

INSTRUCCIONES PARA PLACAS DE INDUCCIÓN

- El diámetro de la base del recipiente y el tamaño de la zona de inducción deben ser aproximadamente similares para optimizar la reacción con el utensilio. Si el diámetro es demasiado pequeño, la placa (su campo magnético) puede no reaccionar ante la base del utensilio

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Deje que se enfríe la olla antes de limpiarla.
Dishwasher cleaning is not recommended
- Lave la olla a mano después de cada uso con un detergente para vajilla especial para lavar a mano. Asegúrese de no usar un producto duro de limpieza basado en ácidos cítricos o que contenga cloro. Aplique agua caliente y jabón con una esponja o paño. No utilice lana de acero, almohadillas de fregar de nylon, limpiadores para hornos ni cualquier otro limpiador que sea abrasivo, tenga una base cítrica o contenga cloro. Enjuague con agua caliente y seque con un trapo suave.
- Limpie siempre la olla después de su uso.
De no ser así, cualquier resto de comida puede quedarse pegado en la superficie.
- Si hay restos de comida pegados en la olla, se pueden eliminar fácilmente cubriendo el fondo de la olla con agua y dejándola a remojo y a fuego lento (no es necesario dejar que el agua comience a hervir).

CONSEJOS ÚTILES

- Cocine en una placa que sea de un diámetro de base aproximadamente similar al de la olla.
- Al cocinar con gas, ajuste la llama de manera que no inflame los laterales de la olla.
- Los ajustes de calor son muy importantes.
Los ajustes de fuego lento resultan buenos tanto para ahorrar energía como para impedir que la olla se caliente demasiado.
El objetivo de esta olla es conservar y distribuir el calor de manera más eficaz, ayudando a que ciertos alimentos ricos en proteínas se cocinen más rápido.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

Advertencia:

- **Las asas de la olla están hechas de acero inoxidable y con el fin de minimizar la transferencia de calor. Sin embargo, la tapa y las asas pueden calentarse durante los procesos largos de cocina.**
- Mantenga alejados del fogón a los niños mientras cocina.
- Utilice siempre precauciones al manejar ollas calientes para evitar posibles heridas.
- Por medidas de seguridad, nunca deje el fogón desatendido mientras lo está usando y asegúrese de que las asas no se salen más allá del borde del fogón.
- No permita que las asas estén en contacto con una placa caliente, ya que podrían calentarse también.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Leia atentamente as instruções.
- Retire todos os materiais de embalagem.
- Lave o artigo com uma esponja macia, água morna e detergente. Enxágue bem e seque totalmente com um pano macio. O fundo deste produto é curvo em um estado frio. Ele fica plano quando aquecido. Não utilize as funções "Power" ou "Boost" para aquecer a panela
- Antes de aquecer um tacho novo pela primeira vez, aplique um pouco de óleo vegetal (recomendamos óleo de amendoim) no interior do tacho com uma folha de papel absorvente. Também recomendamos esta ação sempre que guardar o tacho e não pretender utilizá-lo por um longo período de tempo.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

- Adequado para todos tipos de placa (gás, discos elétricos, vitrocerâmica, halogénio e indução).
- Comece sempre com o tacho limpo.
- Retire os alimentos do frigorífico pelo menos 10 minutos antes de os cozinhar.
- Se utilizar óleo para intensificar sabores ou texturas, deixe o óleo aquecer durante um minuto ou dois em lume brando ou médio antes de colocar os alimentos.
- Nunca permita que o tacho seque ao lume. Nunca permita que o tacho aqueça durante demasiado tempo.
- Utilize um material protetor para proteger as superfícies onde colocar um tacho quente, como mesas ou balcões.

INSTRUÇÕES PARA PLACA DE INDUÇÃO

- O diâmetro da base do tacho e o tamanho da zona de indução devem ser semelhantes para que a deteção do tacho seja óptima. Se o diâmetro for demasiado pequeno, a placa (campo magnético) pode não reagir à presença da base do tacho.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Deixe o tacho arrefecer antes de o lavar. A limpeza da máquina de lavar louça não é recomendada
- Lave à mão após cada utilização, com detergente próprio para lavar loiça à mão. Certifique-se de que não utiliza produtos de limpeza agressivos à base de ácido cítrico ou que contenham lixívia. Utilize água morna com detergente e uma esponja ou um pano de loiça. Não utilize esfregões de palha de aço ou nylon, produtos de limpeza de fornos, nem produtos de limpeza abrasivos, baseados em ácido cítrico ou que contenham lixívia. Enxágue com água morna e seque imediatamente com um pano macio.

- Lave sempre os tachos minuciosamente, porque qualquer resíduo que fique neles aderirá ainda mais à superfície quando voltar a cozinhar.
- Se um tacho tiver resíduos difíceis de remover, pode deixar o tacho com água para os amolecer e depois aquecê-lo a baixa temperatura (não é preciso deixar ferver) para facilitar a remoção.

SUGESTÕES E DICAS ÚTEIS

- Cozinhe num queimador que tenha um diâmetro semelhante ao da base do tacho que utilizar.
- Quando cozinhar a gás, ajuste a chama de modo a não sair para os lados do tacho.
- A regulação do calor é muito importante. O calor reduzido é ótimo para poupar energia e também evita que o tacho aqueça demasiado. Estes tachos foram concebidos para manterem e distribuírem o calor com mais eficiência, o que ajuda a cozinhar os alimentos mais ricos em proteínas com mais rapidez.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

Aviso:

- **As pegas do tacho são de aço inoxidável e foram concebidas para minimizarem a transferência de calor. Ainda assim, as tampas e as pegas podem ficar muito quentes após uma cozedura prolongada.**
- Não permita que alguma criança se aproxime do fogão quando estiver a cozinhar.
- Para evitar ferimentos, tenha sempre muito cuidado quando manusear tachos quentes.
- Por motivos de segurança, nunca deixe de vigiar um tacho que esteja a utilizar e certifique-se de que as pegas não ficam fora da área do fogão.
- Não deixe as pegas sobre a área de outro queimador, porque podem aquecer demasiado

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις ετικέτες.
- Πλύνετε το προϊόν σε ζεστό σαπουνόνερο με ένα μαλακό σφουγγάρι. Ξεβγάλετε σχολαστικά και στεγνώστε τελείως με ένα μαλακό πανί. Το κάτω μέρος αυτού του προϊόντος είναι κυρτή σε κρύα κατάσταση. Γίνεται επίπεδη όταν θερμαίνεται. Μην χρησιμοποιείτε ή λειτουργίες "Power" "Boost" για να ζεσταθεί το σκεύος
- Προτού θερμάνετε το καινούριο σας μαγειρικό σκεύος για πρώτη φορά, απλώστε λίγο φυτικό λάδι (κατά προτίμηση αραχιδέλαιο (φυσικέλαιο)) στο εσωτερικό μέρος του ταψιού ή της κατασρόλας με ένα χαρτί κουζίνας. Προτείνεται να το κάνετε αυτό κάθε φορά που αποθηκεύετε το μαγειρικό σκεύος για μεγάλο χρονικό διάστημα.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

- Κατάλληλο για όλες τις εστίες (αερίου, ηλεκτρικές και υαλοκεραμικές, αλογόνο και επαγωγικές).
- Ξεκινάτε πάντα με καθαρό σκεύος.
- Βγάψτε το φαγητό από το ψυγείο τουλάχιστον 10 λεπτά πριν το μαγείρεμα.
- Αν χρησιμοποιείτε λάδι για τη γεύση ή την υφή, αφήστε το να ζεσταθεί για ένα ή δύο λεπτά σε χαμηλή προς μέτρια φωτιά προτού προσθέσετε το φαγητό στο σκεύος.
- Ποτέ μην αφήνετε ένα σκεύος να βράσει μέχρι να στεγνώσει εντελώς. Ποτέ μην αφήνετε το σκεύος σας να ζεσταθεί για πολύ.
- Χρησιμοποιείτε προστατευτικό υλικό για να προστατέψετε την επιφάνεια όταν τοποθετείτε ένα ζεστό μαγειρικό σκεύος σε ένα τραπέζι ή σε ένα πάγκο κουζίνας.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

- Η διάμετρος της βάσης του σκεύους και το μέγεθος της επαγωγικής ζώνης πρέπει να είναι σχεδόν όμοια ώστε να βελτιστοποιηθεί η αντίδραση με το σκεύος. Όπου η διάμετρος είναι πολύ μικρή, οι εστίες (μαγνητικό πεδίο) ενδέχεται να μην αντιδράσουν στη βάση του σκεύους

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

- Αφήστε το σκεύος να κρυώσει προτού το καθαρίσετε. καθαρισμού πιτών δεν συνιστάται
- Πλύνετε στο χέρι μετά από κάθε χρήση με ένα απορρυπαντικό ειδικά κατασκευασμένο για πλύσιμο στο χέρι. Φροντίστε να μη χρησιμοποιήσετε κάποιο σκληρό προϊόν καθαρισμού με βάση τα κητρικά οξέα ή που περιέχει χλωρίνη. Χρησιμοποιήστε ζεστό σαπουνόνερο και ένα σφουγγάρι ή πανί κουζίνας. Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινο σφουγγάρι ή σφουγγαράκια τριψίματος από ατσάλωμαλλο, καθαριστικά φούρνου ή οποιοδήποτε καθαριστικό που είναι λειαντικό, έχει βάση το κίτρο ή περιέχει χλωρίνη. Ξεβγάλετε με ζεστό νερό και στεγνώστε αμέσως με ένα μαλακό πανί.
- Καθαρίζετε πάντα τα μαγειρικά σας σκεύη σχολαστικά καθώς, την επόμενη φορά που θα τα χρησιμοποιήσετε, οποιοδήποτε κατάλοιπο φαγητού θα κολλήσει στην επιφάνεια και θα κάνει το φαγητό να κολλήσει.

- Αν έχετε υπολείμματα φαγητού κολλημένα στο μαγειρικό σκεύος, μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα καλύπτοντας το κάτω μέρος του σκεύους με νερό και αφήνοντάς το να μουλιάσει ενώ το ζεσταίνετε ελαφρά σε χαμηλή θερμοκρασία (δεν χρειάζεται το νερό να βράσει).

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Μαγειρεύετε σε εστία η οποία έχει σχεδόν την ίδια διάμετρο βάσης με αυτή του σκεύους που έχετε επιλέξει.
- Όταν μαγειρεύετε με αέριο, ρυθμίστε τη φλόγα έτσι ώστε να μη βγαίνει στις πλευρές του σκεύους.
- Χρησιμοποιείτε χαμηλή φωτιά για να ζεστάνετε φαγητά, να σιγοβράσετε ή να παρασκευάσετε ευαίσθητες σάλτσες.
- Οι σκάλες μαγειρέματος είναι πολύ σημαντικές. Οι χαμηλές σκάλες μαγειρέματος όχι μόνο εξοικονομούν ενέργεια αλλά και αποτρέπουν την υπερθέρμανση του σκεύους. Το χαρακτηριστικό αυτού του μαγειρικού σκεύους είναι να διατηρεί και να διανέμει την θερμότητα πιο αποτελεσματικά, βοηθώντας στο γρηγορότερο μαγείρεμα κάποιων φαγητών πλούσιων σε πρωτεΐνες.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

Προειδοποιήσεις:

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

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Talimatları dikkatlice okuyun
- Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkartın.
- Ürünü ılık ve sabunlu suda yumuşak bir süngerle yıkayın. İyice durulayın ve yumuşak bir bezle tamamen kurulayın. Bu ürünün taban soğuk halde eğridir. kadar ısıtılır zaman düz olur
- Tencere ısınmaya "Güç" ya da "Boost" işlevlerini kullanmayın
- Yeni pişirme kabınızı ilk kez ısıtmadan önce, tencere veya tavanızın içine kağıt havlu ile biraz bitkisel yağ (tercihen yer fıstığı yağı) sürün. Pişirme kaplarınızı uzun süreli kaldırmadan önce bunu her defasında yapabilirsiniz.

GÜNLÜK KULLANIM

- Tüm ocaklara uygundur (gaz ve elektrikli brülörler ve cam seramik, halojen ve induksiyon elektrikli pişirme bölmeleri).
- Her zaman temiz bir tavayla başlayın.
- Yiyecekleri pişirmeden en az 10 dakika önce dolaptan çıkartın.
- Tat atmak ya da kıvamı tutturmak için yağ kullanıyorsanız, tavaya yiyecekleri eklemeyen önce yağın kısık ıla orta ateşte, bir veya iki dakika ısınmasına izin verin.
- Tavayı asla kuruyana dek kaynatmayın. Tavanızın çok uzun süre ısıtmayın.
- Pişirme kaplarınızı masa veya tezgahın üstüne koyarken yüzeyi korumak adına koruyucu malzemeler kullanın.

İNDÜKSİYONLU OCAK TALİMATLARI

- Tava tabanının çapı ve induksiyon bölgesinin boyutu tava ile reaksiyonu optimize etmek için hemen hemen benzer olmalıdır. Çap çok küçükken, ocak (manyetik alan) tavanın tabanına tepki veremeyebilir

BAKIM VE TEMİZLİK

- Temizlemeden önce tavanızın soğumasını bekleyin.
- Bulaşık makinesi temizleme tavsiye edilmez
- Her kullanımdan sonra özellikle elde yıkama için üretilen bir bulaşık deterjanı ile elde temizleyin. Sitrik asit ve klorlu çamaşır suyu içeren aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmadığınızdan emin olun.
- Ilık, sabunlu su ve sünger ya da bulaşık bezi kullanın. Tel ovucular veya naylon ovalama pedleri, fırın temizleyici veya aşındırıcı olan, turuncuğil ve klorlu bazlı, çamaşır suyu içeren hiçbir temizleyiciyi kullanmayın. Ilık su ile durulayınız ve hemen yumuşak bir bezle kurulayınız.
- Her zaman pişirme kaplarınızı iyice temizleyin, aksi taktirde bir sonraki kullanımınızda, kalan yiyecek artığı, yüzeyde pişecek ve yapışacaktır.
- Kaptaki yapışmış yiyecek kalıntıları varsa, onları düşük sıcaklıkta ısıtarken, tavanın tabanını kaplayacak kadar su koyarak, yumuşatıp çıkarabilirsiniz (suyun kaynamasına gerek yoktur).

YARARLI İPUÇLARI VE BİLGİLER

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

GÜVENLİK BİLGİLERİ

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

Uyarılar:

- **Tavanızın sapları paslanmaz çelikten yapılı ve ısı aktarımını en aza indirir. Yine de, kapaklar ve saplar uzun süreli pişme sırasında ısınabilirler.**
- Pişirme sırasında çocukları ocağa yaklaştırmayın.
- Sıcak kapları tutarken yaralanmalardan kaçınmak için dikkatli olun.
- Güvenlik nedeniyle pişirme kapları kullanımdayken kontrol etmeyi unutmayın ve sapların da ocağın kenarlarına doğru koymayın.
- Sapları sıcak bir brülörün üzerine koymayın çünkü saplar ısınabilir.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Pečlivě si přečtěte pokyny
- Odstraňte veškeré obalové materiály a štítky.
- Nádobí omyjte pomocí měkké houbičky a vlažné vody s mycím prostředkem. Pečlivě vše opláchněte a osušte měkkým hadříkem. Spodní část tohoto produktu je zakřivený ve studeném stavu. To se stává být po ohřátí. Nepoužívejte nebo funkce "boost" "Power" pro ohřátí nádobí
- Před prvním použitím vašeho nového nádobí na vnitřek pánve nebo hrnce naneste trochu rostlinného oleje (nejlépe arašídového) pomocí papírové utěrky. Tento postup lze aplikovat pokaždé, když nádobí na delší dobu odložíte.

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

- Vhodné pro všechny varné desky (plynové a elektrické hořáky a sklokeramické, halogenové a indukční varné zóny).
- Vždy začínejte s čistou pánví.
- Potraviny z chladničky vyndejte alespoň 10 minut před započetím přípravy.
- Pokud používáte olej k dosažení chutě nebo textury jídla, nechte jej minutu či dvě ohřát na nízké nebo střední nastavení výkonu, než do pánve přidáte potraviny.
- Nikdy nenechávejte pánev vyvařit do sucha. Nikdy nenechávejte prázdnou pánev zahřívát příliš dlouho.
- Chraňte povrch stolu či kuchyňské linky, kam umístíte horké nádobí, pomocí ochranného materiálu.

POKYNY PRO INDUKČNÍ VARNOU DESKU

- Průměr dna pánve a velikost indukční zóny musí odpovídat, aby se optimalizovala reakce s pánví. Když je průměr příliš malý, varná deska (její magnetické pole) nemusí reagovat na dno pánve.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Pánev nechte před čištěním vychladnout. čištění myčka nádobí se nedoporučuje
- Po každém použití umyjte nádobí v ruce pomocí mycího prostředku určeného pro ruční mytí. Ujistěte se, že nepoužíváte drsné čisticí prostředky založené na kyselině citronové nebo bělidlech na bázi chlóru. Použijte teplou vodu se saponátem a houbičku nebo hadřík. Nepoužívejte ocelové nebo nylonové drátěnky, přípravky na čištění trouby nebo jakékoliv čisticí prostředky, které jsou abrazivní či založené na kyselině citronové nebo chlorových bělidlech. Opláchněte ve vlažné vodě a okamžitě usušte měkkou utěrkou.
- Nádobí vždy myjte důkladně, jelikož při příštím použití by se jakékoliv zbytky jídla zapekly do povrchu a způsobovaly by přichytávání připravovaných potravin.
- Pokud jsou k pánvi přichycené zbytky potravin, lze je snadno odstranit odmočením, kdy je necháte zakryté vodou nějakou dobu odmáčet při lehkém zahřívání (není zapotřebí nechat vodu vařit).

UŽITEČNÉ TIPY A RADY

- Vařte na hořáku, který je přibližně stejného rozměru jako průměr dna vámi zvolené pánve.
- Při vaření na plynu seříd'te plamen tak, aby nezahřival boční strany pánve.
- Nastavení tepelného výkonu je velmi důležité. Nižší tepelné výkony šetří energii a zároveň brání přehřívání pánve. Pro toto nádobí je přirozené, že rovnoměrně drží a rozvádí teplo, čímž napomáhá rychlejší přípravě některých potravin bohatých na bílkoviny.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

Varování:

- **Držadla těchto pánví jsou vyrobena z nereзовé oceli a navržena tak, aby přenášela minimum tepla. Poklice a držadla se však i přesto mohou během delšího vaření zahřát na vysoké teploty.**
- Při vaření nedovolte dětem přístup do okolí sporáku.
- Při manipulaci s horkými hrnci buďte vždy opatrní, abyste zabránili zraněním.
- Z bezpečnostních důvodů nikdy nenechávejte používané nádobí bez dozoru a ujistěte se, že držadla nepřesahují přes okraj sporáku.
- Nenechte držadla přesahovat přes horký hořák, mohla by se zahřát.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pozorne si prečítajte pokyny.
- Odstráňte všetok obalový materiál a štítky.
- Nádobu opláchnite pomocou mäkkkej špongje teplou saponátovou vodou. Dôkladne ju opláchnite a úplne vysušte mäkkkou handričkou. Spodná časť tohto produktu je zakryvená v studenom stave. To sa stáva byť po ohriatí. Nepoužívajte alebo funkcie "boost" "POWER" pre ohriatie riadu
- Pred prvým zohriatím novej kuchynskej nádoby papierovým obrúskom do hrnca alebo panvice naneste trochu rastlinného oleja (prednostne arašidového oleja). Môžete tak urobiť pred každým odložením varnej nádoby na dlhší čas.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

- Vhodné na všetky varné platne (plynové a elektrické horáky a tiež sklokeramické, halogénové a indukčné varné platne).
- Vždy začinite s čistou panvicou.
- Potraviny z chladničky vyberte najmenej 10 minút pred varením.
- Ak kvôli chuti alebo konzistencii používate olej, nechajte ho pred pridaním jedla do panvice na minútu alebo dve zohriať na nízkej až strednej teplote.
- Hrnec nikdy nenechajte prehrievať nasucho. Hrnec nikdy nenechávajte zohrievať príliš dlho.

POKYN PRE INDUKČNÝ VARNÝ PANEL

- Priemer dna panvice a veľkosť indukčnej varnej zóny musia byť približne rovnaké, aby sa optimalizovala reakcia na panvicu. Keď je priemer príliš malý, varný panel (magnetické pole) nemusí reagovať na dno panvice

OŠETROVANIE A ČISTENIE

- Pred čistením panvice ju nechajte vychladnúť. Čistenie umývačka riadu sa neodporúča
- Po každom vyčistení ju ručne umyte saponátom určeným na ručné umývanie riadu. Nepoužívajte drsný čistiaci prostriedok na báze kyseliny citrónovej alebo s obsahom chlóróvého bieliidla. Používajte teplú saponátovú vodu a špongiu alebo handričku na riad. Nepoužívajte oceľovú drôtenku ani drsné nylonové podušky, čistiace prípravky na rúru alebo akýkoľvek čistiaci prostriedok, ktorý je abrazívny, na báze citrusov alebo ktorý obsahuje chlóróvé bieliadlo. Opláchnite ju teplou vodou a hneď vysušte mäkkkou handričkou.
- Varné nádoby vždy dôkladne vyčistite, pretože pri ďalšom použití akýkoľvek zvyšok pokrmu prihorí k povrchu, čo spôsobí prilepenie jedla.
- Ak k varnej nádobe prihoreli zvyšky jedla, dajú sa ľahko odstrániť tým, že sa dno panvice zaleje vodou, nechajú sa nasiaknúť vodou, zatiaľ čo sa bude mierne zohrievať pri nízkej teplote (netreba nechať vodu zovrieť).

PRAKTICKÉ RADY A TIPY

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

Upozornenie:

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Należy uważnie zapoznać się z instrukcją
- Należy usunąć wszystkie opakowania i etykiety.
- Należy umyć naczynia w ciepłej wodzie z płynem za pomocą miękkiej gąbki. Następnie należy dobrze je wypłukać i wytrzeć do sucha miękką szmatką. Dno tego produktu jest zakrzywione w stanie zimmym. Staje się płasko po podgrzaniu. Nie należy używać lub funkcji "Power" "Boost" do podgrzewania naczyń
- Przed pierwszym rozgrzaniem nowych naczyń należy posmarować niewielką ilością oleju roślinnego (najlepiej oleju arachidowego) wnętrze garnka lub patelni przy użyciu papierowego ręcznika. Zalecane jest również wykonanie tej czynności po użyciu naczynia, jeśli nie będzie ono używane przez dłuższy czas.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

- Odpowiednie dla wszystkich płyt kuchennych (z palnikami gazowymi, elektrycznymi, ceramicznymi, halogenowymi oraz indukcyjnymi).
- Zawsze należy rozpoczynać gotowanie z czystym naczyniem.
- Produkty należy wyjąć z chłodziarki przynajmniej 10 minut przed gotowaniem.
- W przypadku używania oleju w celu poprawienia smaku lub konsystencji, przed włożeniem produktów do naczynia należy rozgrzać olej przez jedną lub dwie minuty na małym lub średnim ogniu.
- Nigdy nie wolno pozostawiać suchej patelni na włączonym palniku. Nigdy nie wolno zbyt długo rozgrzewać patelni.
- Należy stosować materiał ochronny, aby zabezpieczyć powierzchnię w przypadku pozostawienia gorącego naczynia na stole lub blacie.

INSTRUKCJA DOTYCZĄCA PŁYTY INDUKCYJNEJ

- Średnica dna naczynia i rozmiar indukcyjnego pola grzejjego powinny być do siebie zbliżone, aby zapewnić optymalne ogrzewanie naczynia. Jeśli średnica jest zbyt mała, płyta grzejjna (pole magnetyczne) może nie ogrzewać prawidłowo dna naczynia.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem należy odczekać, aż naczynie ostygnie. Czyszczenie zmywarki nie jest zalecane
- Po każdym użyciu należy umyć ręcznie przy użyciu detergentu do naczyń przeznaczonych do mycia ręcznego. Nie należy stosować agresywnych środków czyszczących na bazie kwasów cytrynowych lub zawierających wybielacze na bazie chloru. Należy używać ciepłej wody z detergentem oraz gąbki lub szmatki do naczyń. Nie należy używać stalowych lub nylonowych skrobaków, środków do czyszczenia piekarników ani ściernych środków czyszczących, jak również środków czyszczących na bazie kwasu cytrynowego lub wybielacza

chlorowego. Wypłukać od razu w ciepłej wodzie i wytrzeć do sucha szmatką.

- Zawsze należy dokładnie wyczyścić naczynie, ponieważ przy następnym użyciu pozostałości przywrą do naczynia, powodując przypalenie żywności.
- Jeśli w naczyniu znajdują się przypalone pozostałości, można w łatwy sposób usunąć je, zalewając naczynie niewielką ilością wody, pozostawiając naczynie do namoczenia oraz lekko podgrzewając naczynie w niskiej temperaturze (woda nie musi się gotować).

PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

- Średnica palnika powinna być zbliżona do średnicy podstawy wybranego naczynia.
- W przypadku gotowania na płycie gazowej należy wyregulować płomień, aby nie obejmował bocznych ścianek naczynia.
- Bardzo istotne jest odpowiednie ustawienie mocy grzania. Ustawienie mniejszej mocy grzania to nie tylko większa oszczędność energii, ale również sposób na uniknięcie zbyt mocnego nagrzania naczynia. Przeznaczeniem tego naczynia jest podtrzymanie i równomierne rozprowadzanie ciepła, dzięki czemu produkty bogate w białko mogą ugotować się szybciej.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Ostrzeżenie:

- **Uchwyty naczynia są wykonane ze stali nierdzewnej i zapewniają minimalne przewodzenie ciepła. Niezależnie od tego pokrywki i uchwyty mogą nagrzewać się podczas długotrwałego gotowania.**
- Dzieci nie mogą znajdować się w pobliżu kuchenki podczas gotowania.
- Aby unikać obrażeń ciała, zawsze należy zachowywać ostrożność podczas wykonywania czynności związanych z gorącymi naczyniami.
- Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie należy pozostawiać gotujących się potraw bez nadzoru i nie należy dopuszczać, aby uchwyty wychodziły poza obrys kuchenki.
- Nie należy dopuszczać, aby uchwyty znajdowały się nad gorącymi palnikami, ponieważ uchwyty mogą mocno nagrząć się.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

NAPI HASZNÁLAT

- Bármilyen főzőlapon használható (gáz- és elektromos égőfejjel ellátott, valamint vitrokerámia típusú és halogén vagy indukciós főzőlap esetén is).
- A főzéshez mindig tiszta serpenyőt használjon!
- Az ételt legalább 10 perccel a főzés előtt vegye ki a hűtőszekrényből!
- Ha a főzés során olajat használ az ízesítéshez, egy-két percig melegítse az olajat közepes hőmérsékletűre, mielőtt a serpenyőbe helyezné az ételt!
- A főzőedény gyors és egyenletes hőátadási képessége révén az étel is, és az olaj is gyorsan eléri a megfelelő hőmérsékletet. Mindig alacsony és közepes hőfokon főzzön! A magas hőfokot csak akkor használja, ha az edényben az étel (például tészta) kifőzésére szolgáló folyadék található!
- Soha ne használjon száraz serpenyőt forralási célokra! Soha ne hagyja túlságosan hosszú ideig felmelegedni a serpenyőt!
- Az asztal vagy a konyhapult felületének megóvása érdekében a forró főzőedényeket megfelelő védőfelületre helyezze!
- A főzőedény sütőben is használható, nem fog megsérülni (250° C). Természetesen ekkor az edény fogantyúja felforrósodik. A sérülések elkerülése érdekében használjon edényfogót!

UTASÍTÁS AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAPHOZ

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

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

- A tisztítás előtt hagyja, hogy megfelelően lehűljön a serpenyő!
- A főzőedény mosogatógépben is tisztítható, azonban mi a kézi mosást javasoljuk. A mosogatógépben történő rendszeres tisztítás hosszabb idő elteltével karcolásokat okozhat az edény felszínén. Minden egyes használat után egy kifejezetten kézi módon történő tisztításra szolgáló mosogatószerrel tisztítsa meg! Ne használjon citromsav alapú, vagy klóros fehérítőt tartalmazó

- durva tisztítószert! Meleg, szappanos vizet, és szivacsot vagy mosogatóröngyöt használjon! Ne használjon acél, gyapjú, vagy nejlont tartalmazó súrolószivacsot, sútlőtisztító szert, illetve dörzsztatású, citrus alapú, vagy klóros fehérítőt tartalmazó tisztítószert! Meleg vízzel öblítse le, majd közvetlenül ezután egy puha törülörhával törölje szárazra!
- Mindig alaposan tisztítsa meg az edényt, ellenkező esetben a felületen lévő ételmaradványok következtében az étel hozzá fog tapadni az edényhez!
- Ha ételmaradék ragadt a főzőedény felületéhez, akkor az a serpenyő aljának egy kevés vízzel történő beáztatása, és alacsony hőmérsékleten történő felmelegítése segítségével egyszerűen eltávolítható (nem szükséges, hogy a víz felforrjon).
- A rozsdamentes acélból készült főzőedények túlhűvülése következtében kéék vagy vörösesbarna elszíneződés jelenhet meg azok felületén. A főzőedények jellemző tulajdonságait ez nem befolyásolja, és megfelelő tisztítószert segítségével könnyedén eltávolíthatóak.

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

- A kiválasztott serpenyővel megközelítőleg megegyező alap átmérőjű égőfejet használjon a főzéshez!
- Gázlúzhelyen történő főzés során a lángot úgy állítsa be, hogy az ne érintse a serpenyő oldalfalát!
- Az ételek felmelegítését, párolását, vagy a különböző szósok elkészítését alacsony hőmérsékleten végezze!
- A hőmérséklet megfelelő beállítása rendkívül fontos. Alacsony hőmérséklet alkalmazása nemcsak energia-megtakarítási szempontból előnyös, hanem a serpenyő túlzott mértékű felforrósodását is megakadályozza. A főzőedény legjellemzőbb tulajdonsága a hő még hatékonyabb megtartása és elosztása, ezáltal bizonyos fehérjében gazdag ételek gyorsabban elkészíthetők.

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

Figyelmeztetés:

- **A fogantyú segítségével történő megemelés, vagy a fedél levétele során óvatosan járjon el! Finoman érintse meg a fogantyút, és győződjön meg róla, hogy nem forrósdott-e fel! Ha szükséges, viseljen sűrű kesztyűt vagy edényfogót!**
- A serpenyő fogantyúja rozsdamentes acélból készült, és úgy lett kialakítva, hogy minimális mértékű legyen a hőátadása. Mindazonáltal hosszan tartó főzés során a fedelek és a fogantyúk felforrósodhatnak.
- A főzés során ne engedje a tűzhely közelébe a gyerekeket!
- A sérülések elkerülése érdekében mindig óvatosan fogja meg az edényeket!
- Biztonsági okokból a főzés során soha ne hagyja felügyelet nélkül a főzőedényt, és ügyeljen rá, hogy a fogantyú ne nyúljon a tűzhely szélére túlra!
- Ügyeljen rá, hogy a fogantyú ne nyúljon forró égőfeje fölé, mivel az gyorsan felforrósodhat!

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Citiți instrucțiunile cu atenție
- Îndepărtați toate ambalajele și etichetele.
- Spălați articolul cu apă caldă și detergent folosind un burete moale. Clătiți temeinic și uscați bine cu o cârpă uscată și moale. Partea de jos a acestui produs este curbat într-o stare rece. Ea devine plat atunci când este încălzit în sus. Nu folosiți "Power" sau funcții "Boost" pentru a încălzi vase
- Înainte de a încălzi pentru prima dată noul dvs. vas de gătit, aplicați puțin ulei vegetal (de preferat ulei de arahide) în interiorul oalei sau al tigăii folosind un șervet de hârtie. Ați putea face acest lucru de fiecare dată înainte de a lăsa vasul de gătit neutilizat pentru o perioadă îndelungată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

- Potrivit pentru toate mașinile de gătit (aragazuri cu gaz și electrice sau plite vitro-ceramice, cu halogen și cu inducție).
- Întotdeauna puneți pe foc întâi vasul gol.
- Scoateți alimentele din frigider cu cel puțin 10 minute înainte de a le găti.
- Dacă utilizați ulei pentru a da gust și consistență mâncării, lăsați uleiul să se încălzească timp de un minut sau două la foc mic sau mediu înainte de a adăuga alimentele în vas.
- Utilizați un material de protecție pentru a proteja suprafața când așezați vasul de gătit fierbinte pe o masă sau un blat de bucătărie.

INSTRUCȚIUNI PENTRU PLITA DE GĂTIT CU INDUCȚIE

- Diametrul bazei cratiței și dimensiunea zonei de gătit trebuie să fie aproximativ la fel pentru a optimiza reacția cu cratița. Dacă diametrul este prea mic, plita (câmpul magnetic) poate să nu reacționeze cu baza cratiței

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

- Lăsați vasul de gătit să se răcească înainte de a-l curăța. Mașina de spălat vase de curățare nu este recomandată
- Curățați manual după fiecare utilizare cu un detergent de vase special conceput pentru spălare manuală. Nu uitați să evitați utilizarea unui produs de curățare puternic, bazat pe acizi citrici sau clor. Utilizați apă caldă cu detergent și un burete sau o cârpă de vase. Nu utilizați vreo perie de sârmă sau bureți din nylon aspri, soluții pentru curățarea cuptoarelor sau orice altă soluție abrazivă, bazată pe acid citric sau clor. Clătiți cu apă caldă și uscați imediat cu o cârpă moale.
- Curățați întotdeauna temeinic vasul de gătit deoarece, la următoarea folosire, eventualele reziduuri de alimente rămase se vor arde pe suprafața vasului și vor face ca alimentele să se lipească.
- Dacă rămân reziduuri de alimente lipite de vasul de gătit, acestea pot fi îndepărtate ușor prin acoperirea fundului vasului cu apă și lăsarea acestuia la înmuiat încălzindu-l la o temperatură moderată (nu este nevoie să fierbeți apa).

SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

- Gătiți pe o suprafață caldă cu un diametru similar cu cel al vasului de gătit ales.
- Când gătiți cu gaz, reglați flacăra astfel încât să nu depășească marginile vasului.
- Setările pentru căldură sunt foarte importante. Setările pentru căldură moderată sunt bune nu doar pentru economisirea energiei, ci și pentru evitarea încălzirii excesive a vasului de gătit. Natura acestui vas de gătit îl face să rețină și să distribuie căldura mai eficient, ajutând anumite alimente bogate în proteine să se prepare mai repede.

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

Avertisment:

- **Mânerele vasului de gătit sunt confecționate din oțel inoxidabil și concepute pentru a reduce la minim transferul de căldură. Cu toate acestea, capacele și mânerul se pot încălzi în timpul preparării de lungă durată.**
- Nu lăsați copiii în apropierea mașinii de gătit în timp ce gătiți.
- Pentru a evita rănirea, manevrați întotdeauna cu grijă vasele fierbinți.
- Din motive de siguranță, nu lăsați niciodată vasul de gătit nesupravegheat în timpul utilizării și asigurați-vă că mânerul nu depășesc marginile mașinii de gătit.
- Nu lăsați mânerul să stea deasupra unui ochi de aragaz fierbinte, deoarece se pot încălzi.

Преди първата употреба

- Внимателно прочетете инструкциите
- Премахнете целия опаковъчен материал и етикетите.
- Измийте съда в топла сапунена вода с мека гъба. Изплакнете ги добре и подсушете с мека кърпа. Дъното на този продукт е извита в студено състояние. ? Това става плоска, когато се нагряват до. Да не се използва "Power" или "Boost" функции за загряване на съдове за готвене
- Преди затопляне на Вашия нов готварски съд за първи път, сложете малко растително масло (за предпочитане - фъстъчено масло) във вътрешната част на тигана или тенджерата с хартиена кърпа. Препоръчително е да го правите всеки път, когато не сте използвали съда дълго време.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

- Подходящ за всички котлони (газови и електрически, витро-керамични, халогенни и индукционни котлони).
- Тиганът винаги трябва да е чист.
- Извадете храната от хладилника поне 10 минути преди готвене.
- Ако използвате масло за вкус или консистенция, оставете маслото да се затопли минута-две на ниска или средна температура, преди да сложите храна в тигана.
- Не допускайте извирание до дъно. Не оставяйте тигана да загрява прекалено дълго.
- Използвайте защитен материал за предпазване на повърхността, когато поставяте горещ готварски съд върху масата или плата.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНДУКЦИОНЕН КОТЛОН

- Диаметърът на тигана и големината на индукционната зона, трябва да са приблизително близки, за оптимизиране на реакцията в тигана. Когато диаметърът е твърде малък, котлонът (магнитното поле) може да не реагира към основата на тигана

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

- Оставете тигана да изстине, преди почистване. почистване съдомиялни не се препоръчва
- След всяка употреба почиствайте на ръка с препарат за чинии, специално предназначен за миене на ръка. Не използвайте силни почистващи продукти, приготвени на основата на лимонени киселини или съдържащи хлорна белина. Използвайте топла сапунена вода и гъба или парцал. Не използвайте почистващи подложки от стоманена вълна или найлон заедно с почистващ препарат за фурна, който е абразивен, цитрусов или съдържа хлорна белина. Изплакнете в топла вода и подсушете веднага с мек плат.
- Винаги почиствайте готварските съдове цялостно, тъй като при следващата употреба остатъците от храна ще залепнат на повърхността.
- Ако на готварския съд има залепнали остатъци от храна, те могат лесно да се премахнат, като покриете дъното на тигана с вода и оставете да се наксине, затопляйки го на ниска температура (няма нужда да оставяте водата да заври).

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И ИДЕИ

- Гответе върху котлон, който има приблизително подобен диаметър на основата с избора от Вас тиган.
- При готвене на газ, регулирайте пламъка така, че да не изгори страните на тигана.
- Настройките на топлината са от голяма важност. Настройките на по-ниска температура не само спестяват енергия, но и избягват прекалено силното нагряване на тигана. Тези готварски съдове имат за цел задържане и по-ефективно разпределение на топлината, което спомага за по-бързото приготвяне на богати на протеин храни.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

- **Дръжките на Вашия тиган са от неръждаема стомана и имат за цел минимизиране на преместването на топлина. Въпреки това, капациите и дръжките могат да се нагорещат при по-продължително готвене.**
- Не допускайте деца близо до печката по време на готвене.
- За да избегнете наранявания, отнасяйте се с внимание при работа с горещи тенджери.
- От съображения за безопасност, никога не оставяйте съдовете за готвене без надзор по време на ползване и проверете дали дръжките не стигат до ръба на печката.
- Не оставяйте дръжките да попадат над горещия котлон, тъй като могат да се нагорещат.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

- Lugege hoolikalt juhiseid.
- Eemaldage pakend ja kõik sildid.
- Peske noud sooja seebivee ja pehme kasnaga puhtaks. Loputage hoolikalt ja kuivatage pehme lapiga. Alumine see toode on kaardus külmas olekus. ? See muutub lame, kui soojenenud.
- Ärge kasutage "Power" või "Boost" funktsioone kuumenema köögitarbed.
- Enne esmakordset kuumutamist hooruge potti voi panni seestpoolt koogipaberi ja vaike koguse taimeoliga (eelistatult maapähklioliga). Seda voiks teha iga kord, kui panete nou pikemaks ajaks hoiule.

IGAPAEVANE KASUTAMINE

- Sobib kõikidele pliitidele (gaasi-, elektri-, keraamilistele, halogeen- ja induktioonpliitidele).
- Kasutage alati puhtaid nousid.
- Votke toit kulumikust välja vähemalt 10 minutit enne toiduvalmistamise alustamist.
- Kui kasutate toiduvalmistamiseks oli, laske sellel minut kuni kaks kuumeneda keskmise kuumuseni, enne kui toidu pannile panete.
- Arge kunagi laske noud tuhjaks keeda. Arge kuumutage panni liiga kaua.
- Kuumade noude lauale voi toopinnale asetamisel kasutage kaitsvaid aluseid.

INDUKTSIOONPLIIDI KASUTUSJUHE

- Nou põhja labimoot ja induktiooniala suurus peaksid olema sarnased, et saavutada nou parim koostoime pliidiga. Kui labimoot on liiga vaike, ei pruugi pliit (magnetvali) nou põhjale Reageerida.

PUHASTUS JA HOOLDUS

- Enne pesemist laske noudel maha jahtuda. Nõudepesumasini puhastamine ei ole soovitatav - Peske nousid parast iga kasutuskorda kasitsi, kasutades spetsiaalset kasitsipesuks moeldud nõudepesuvahendit. Arge kasutage kangetoimelisi happeid voi kloori sisaldavaid pesuaineid. Kasutage sooja nõudepesuvahendiga segatud vett ja kasna voi lappi. Arge kasutage terasvillast voi nailonist kuurimisšvamme, ahjupuhasteid ega abrasiivseid, hapet voi kloori sisaldavaid pesuaineid. Loputage sooja veega ja kuivatage kohe pehme ratikuga.
- Peske noud alati korralikult puhtaks, sest vastasel korral võivad toiduajagid jargmisel kasutuskorral põhjustada valmistatava toidu kinnijaamist.
- Kui toit on nou põhja kinni jaanud, saab selle holpsasti lahti, kui kallate nou põhja vett ja lasete sellel veidi aega seista, noud samal ajal madalal kuumusel soojendades (vesi ei pea keema toudma).

KASULIKKE NÄPUNÄITEID

- Kasutage sellist keeduala või põletit, mille mõõdmed vastavad kasutatava nõu läbimõõdule.
- Gaasipliiti kasutades reguleerige leeki nii, et see ei ulatuks üle nõu servade.
- Kuumusastmed on väga olulised. Lisaks energia kokkuhoiule on madalamad kuumusastmed kasulikud ka sellepärast, et pann ei kuumene üle. Sellesse sarja kuuluvate kööginõude puhul säilib ja levib kuumus märksa tõhusamalt, tagades valgurikaste toitude kiirema valmistamise.

OHUTUSINFO

Enne selle toote kasutamist lugege kogu ohutusinfo tähelepanelikult läbi!

Hoiatus:

- **Nõu sangad on valmistatud roostevabast terasest ja juhivad soojust vaid minimaalselt. Siiski võivad nõu kaas ja sangad pikema toiduvalmistamise käigus kuumaks minna.**
- Hoidke lapsed toiduvalmistamise ajal pliidist eemal.
- Põletuste vältimiseks olge nõude käsitsemisel alati ettevaatlik.
- Ohutuse tagamiseks ärge toiduvalmistamise ajal nõusid järelevalveta jätke ja keerake pikemad sangad alati pliidi keskosa poole.
- Jälgige, et sangad ei satuks tuliste pliidiplindade kohale, sest nii võivad need kuumaks minna.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMAKART

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją
- Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir etiketes.
- Išplaukite indą šiltame, muiluotame vandenyje minkšta kempine. Kruopščiai nuplaukite ir visiškai nusausinkite minkšta šluoste. Šio produkto apačioje yra išlenkta į šaltą būklę. Tai išsikrauna, kai įkaista. Nenaudokite "Power" ar "Boost" funkcijas įkaitinti indus
- Prieš pirmą kartą kaisdami naują prikaistuvį, užlašinkite ant popierinio rakšluostėlio (rankšluosčio) truputį augalinio aliejaus (pageidautina naudoti žemės riešutų aliejų) ir patepkite keptuvės arba puodo vidų. Tą patį galite daryti kaskart, kai prikaistuvio nenaudosite ilgesnį laiką.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

- Tinka naudoti ant visų viryklių (dujinių ir elektrinių viryklių, stiklokeraminių (stiklo keraminių), halogeninių ir indukcinų kaitlenčių).
- Visada užkaiskite švarų prikaistuvį.
- Išimkite maistą iš šaldytuvo bent 10 minučių prieš jį gamindami.
- Jeigu skoniui ar tekstūrai išgauti naudosite aliejų, prieš dėdami maistą į prikaistuvį, pakaitinkite aliejų minutę ar dvi ant vidutiniškai įkaitintos kaitvietės.
- Niekada neleiskite, kad iš puodo išgaruotų visas skystis. Niekada nekaitinkite prikaistuvio pernelyg ilgai.
- Dėdami karštą prikaistuvį ant stalo arba stalviršio, naudokite apsaugines priemones paviršiams apsaugoti.

INDUKCINĖS VIRYKLĖS INSTRUKCIJA

- Norint optimizuoti prikaistuvio reakciją, prikaistuvio dugno skersmuo turi maždaug atitikti indukcinės kaitvietės dydį. Jeigu skersmuo bus per mažas, viryklė (magnetinis laukas) gali nereaguoti į prikaistuvio dugną

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami prikaistuvį, palaukite, kol jis atvės. Indaplovė valymas nerekomenduojama
- Plaukite rankomis po kiekvieno naudojimo, naudodami specialiai rankomis plauti skirtą indų ploviklį. Jokiais būdais nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių, pagamintų citrinos rūgšties pagrindu, arba baliklių, kurių sudėtyje yra chloro. Naudokite šiltą, muiluotą (muiluotą) vandenį ir kempinę arba pašluostę. Nenaudokite plieninių arba nailoninių indų šveitiklių, orkaitės valiklių ir jokių šveičiamųjų priemonių, pagamintų citrinų rūgšties pagrindu, arba baliklių, kurių sudėtyje yra chloro. Nuplaukite šiltu vandeniu ir tuoj pat nusausinkite minkšta šluoste.
- Visada kruopščiai išplaukite prikaistuvį, nes kai kitą kartą jį naudosite, bet kokio maisto likučiai pridegs ir gaminamas maistas prilips prie paviršiaus.
- Jeigu maisto likučiai prisvilę prie prikaistuvio, juos galima lengvai pašalinti pripylus ant dugno vandens, užkaitus prikaistuvį ant silpnos ugnies ir palaukus, kol svielėsiai atmirks (nebūtina, kad vanduo virtų).

NAUDINGI PATARIMAI

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

SAUGOS INFORMACIJA

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

Įspėjimas:

- **Šio prikaistuvio rankenos pagamintos iš nerūdijančio plieno ir sukonstruotos taip, kad kuo mažiau kaistų. Visgi, ilgai gaminant, dangčiai ir rankenos gali įkaisti.**
- Gamindami maistą, neleiskite vaikų artyn prie viryklės.
- Visada atsargiai neškite karštus prikaistus, kad išvengtumėte susižeidimų.
- Saugumo sumetimais niekada nepalikite naudojamų prikaistuvių be priežiūros ir pasirinkinkite, kad rankenos nekyšotų už viryklės krašto.
- Pasirūpinkite, kad rankenos nebūtų virš karštos kaitvietės, nes rankenos gali įkaisti.

PIRMS PIRM S LIETOŠANAS

- Rūpīgi izlasiet norādījumus.
- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes.
- Nomazgājiet trauku ar mikstu sūkli siltā ziepjūdenī. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet sausu ar mikstu drāniņu. Šio produkto apačioje yra išlenkta į šaltą būklę. Tai išsiskrauna, kai įkaista. Nenaudokite "Power" ar "Boost" funkcijas įkaitinti indus
- Pirms jaunā ēdiena gatavošanas trauka pirmās sildīšanas reizes, ar papīra dvieļi iesmērējiet nedaudz augu eļļas (vēlams zemesriekstu eļļas) katla vai pannas iekšpusē. Ieteicams to darīt katru reizi, pirms noliekat ēdiena gatavošanas trauku glabāties uz ilgāku laiku.

IZMANTOŠANA IKDIEN

- Piemērots lietošanai uz visām plītim (gāzes un elektriskajiem degļiem un stikla keramikas, halogēniem un indukcijas sildriņķiem).
- Vienmēr sāciet ar tīru katliņu.
- Izņemiet pārtiku no ledusskapja vismaz 10 minūtes pirms gatavošanas sākuma.
- Ja izmantojat eļļu garšai vai tekstūrai, ļaujiet eļļai uzsilēt minūti vai divas zemā vai vidēji zemā temperatūrā, pirms ieliekat produktus pannā.
- Nekādā gadījumā neļaujiet katliņam izvērtīties tukšam. Nekādā gadījumā neļaujiet katliņam sakarst pārāk ilgi.
- Lietojiet aizsargmateriālus, lai pasargātu virsmu, novietojot karstu ēdiena gatavošanas traukus uz galda vai darba virsmas.

INDUKCIJAS PLĪTS PAM CĪBA

- Lai optimizētu indukcijas zonas reakciju ar pannu, pannas pamatnes diametram un indukcijas zonas izmēram jābūt gandrīz vienādiem. Ja diametrs ir pārāk mazs, plīts (magnētiskais lauks) var nereaģēt uz pannas Pamatni

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

- Ļaujiet katliņam atdzist, pirms sākat to tīrīt. Indaplovē valymas nerekomenduojava
- Nomazgājiet pēc katras lietošanas reizes ar trauku mazgājamo līdzekli, kas īpaši paredzēts trauku mazgāšanai ar rokām. Nekādā gadījumā nelietojiet rupjus tīrīšanas izstrādājumus, kuru pamatā ir citronskābe vai kas satur balinātāju ar hloru. Lietojiet siltu ziepjūdeni un sūkli vai trauku lupatu. Nelietojiet tērauda vilnas vai neilona skrāpjus, cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai tīrīšanas līdzekļus, kas ir abrazīvi, satur citrusaugļus vai balinātāju ar hloru. Noskalojiet siltā ūdenī un nekavējoties nosusiniet sausu ar mikstu drāniņu.
- Vienmēr rūpīgi notīriet ēdiena gatavošanas traukus, jo, lietojot tos nākošo reizi, visas pārtikas atliekas iecepsies trauka virsmā, pieķerot ēdienu.
- Ja pie ēdiena gatavošanas trauka ir pielikusi pārtika, to var viegli notīrīt, ielejot traukā ūdeni un ļaujot ēdiena atliekām atmiekskēties, vienlaikus sildot to uz zemas temperatūras (ūdenim nav jāvārās).

NODERĪGI IETEIKUMI UN PADOMI

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

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

Brīdinājums:

- **Jūsu katliņa rokturi ir izgatavoti no nerūsējošā tērauda un veidot tā, lai samazinātu karstuma pārnesei. Taču ilgstošas gatavošanas laikā vācīņi un rokturi var sakarst.**
- Neļaujiet bērniem atrasties plīts tuvumā, kad gatavojat ēst.
- Lai izvairītos no traumām, vienmēr rīkojieties uzmanīgi, aiztiekot karstu katliņus.
- Drošības apsvērumu dēļ nekādā gadījumā neatstājiet ēdiena gatavošanas traukus bez uzraudzības, kad tiek lietoti, un pārliecinieties, ka rokturi nesniedzas pāri plīts malai.
- Neļaujiet rokturiem sniegties pāri karstam deglim, jo rokturi var sakarst.

PRIJE PRVE UPORABE

- Pažljivo pročitajte upute
- Uklonite pakiranje i naljepnice.
- Operite posudu u toploj vodi sapunicom i mekom spužvom. Dobro isperite i osušite mekom krpom. Dno ovog proizvoda je zakrivljena u hladnom stanju. To postaje ravna kad zagrijava. Ne koristite "Power" ili "Boost" funkcija za zagrijavanje posudu
- Prije prvog zagrijavanja nove posude nanosite popirnatim ručnikom malo biljnog ulja (po mogućnosti ulja kikirikija) na unutarnji dio lonca ili tave. Ovo biste trebali napraviti svaki put prije nego što na dulje vrijeme odložite posuđe.

SVAKODNEVNA UPORABA

- Prikladno za sve vrste ploča za kuhanje (plinske i električne plamenike te staklokeramičke, halogenene i indukcijske grijače ploče).
- Uvijek započinite s čistom posudom.
- Namirnice izvadite iz hladnjaka najmanje 10 minuta prije kuhanja.
- Ako upotrebljavate ulje za okus ili teksturu, omogućite da se ulje minutu ili dvije zagrijava na slaboj ili srednje jakoj vatri prije dodavanja namirnica u posudu.
- Nikada ne dozvolite da tekućina u posudi potpuno ishlapi. Nikada ne ostavljajte posudu da se predugo zagrijava.
- Upotrebljavajte zaštitne materijale za zaštitu površina kada stavljate vruće posuđe na stol ili radnu površinu.

UPUTE ZA INDUKCIJSKU PLOČU ZA KUHANJE

- Promjer dna tave i veličina indukcijske zone moraju se približno podudarati kako bi se optimizirala reakcija s tavom. Ako je promjer premalen, ploča za kuhanje (magnetsko polje) možda neće reagirati na dno tave.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Pustite da se posuda ohladi prije čišćenja. Čišćenje Stroj za pranje posuda ne preporučuje
- Nakon svake upotrebe posuđe operite deterdžentom namijenjenim za ručno pranje. Ne upotrebljavajte oštre proizvode za čišćenje na bazi limunske kiseline ili ona koja sadrže klor za izbjeljivanje. Upotrebljavajte toplu vodu sa sapunicom i spužvu ili kuhinjsku krpu. Ne upotrebljavajte čeličnu vunu ili najlonske jastučice za ribanje, sredstva za čišćenje pećnice ni bilo koje abrazivno sredstvo za čišćenje ili ono na bazi limunske kiseline ili ono koje sadrži izbjeljivač. Isperite toplom vodom i odmah osušite mekom krpom.
- Uvijek u potpunosti očistite posuđe jer bi se, prilikom sljedeće upotrebe, ostaci hrane mogli zapeći na površinu dovodeći do toga da se hrana zalijepi.
- Ako u posudi ostane zalijepljene hrane, ostaci se lako mogu ukloniti tako da se dno posude prekrije s malo vode i ostavi da se namače dok se polako zagrijava na niskoj temperaturi (voda ne treba proključati).

KORISNI SAVJETI

- Kuhajte na plameniku koji je približno iste veličine kao i promjer lonca koji ste odabrali.
- Kada kuhate na plinu, prilagodite plamen tako da ne spaljuje stranice lonca.
- Stupnjevi kuhanja su vrlo važni. Niži stupnjevi kuhanja omogućuju uštedu energije, a sprječavaju i prejako zagrijavanje lonca. Karakteristika ovog posuda je da učinkovitije zadržava i raspodjeljuje toplinu omogućujući da se jela bogata bjelanjčevinama brže skuhaaju.

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

Upozorenje:

- **Ručke vašeg lonca izrađene su od nehrđajućeg čelika i konstruirane na način da se umanju prijenos topline Pa ipak, poklopci i ručke mogu postati vrući tijekom duljeg kuhanja.**
- Ne dopuštajte djeci da se približavaju štednjaku dok kuhate.
- Budite pažljivi kada rukujete vrućim loncima kako biste izbjegli ozljede.
- Iz sigurnosnih razloga nikada posuđe ne ostavljajte bez nadzora dok je u upotrebi i provjerite da ručke ne prelaze rub štednjaka.
- Ne dozvoljavajte da se ručke nalaze iznad vrućeg plamenika jer mogu postati vruće.

PRED PRVO UPORABO

- Natančno preberite navodila.
- Odstranite vso embalažo in nalepke.
- Posodo z mehko gobico operite v topli milnici. Temeljito izperite in obrišite do suhega z mehko krpo. Dno tega produkta je ukrvljen v hladnem stanju. To postane ravno, ko segreje. Ne uporabljajte ali funkcij "Power" "Boost", da se segreje posodo
- Pred prvim segrevanjem novega lonca ali ponve s papirnato brisačo po notranjosti nanesite malce rastlinskega olja (po možnosti arašidovega). To lahko storite pred vsakim daljšim shranjevanjem posode.

VSAKODNEVNA UPORABA

- Primerno za vse kuhalne plošče (plinske in električne ter steklokeramične, halogenske in indukcijske kuhalne plošče).
- Vedno uporabite čisto posodo.
- Živilo vsaj 10 minut pred kuhanjem vzemite iz hladilnika.
- Če uporabljate olje za okus ali teksturo, ga minuto ali dve segrevajte na nizki do srednji temperaturi, preden v ponev dodate živila.
- Nikoli ne pustite, da tekočina v posodi povsem povre. Ne pustite, da se posoda predolgo segreva.
- Ko vročo posodo postavljate na mizo ali pult, uporabljajte zaščitni material za površino.

NAVODILA ZA INDUKCIJSKO KUHALNO PLOŠČO

- Premer dna posode in velikost indukcijskega kuhališča morata biti približno enaka, da se optimizira reakcija s posodo. Ko je premer premajhen, kuhalna plošča (magnetno polje) morda ne bo regirala na dno posode.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

- Pustite, da se ponev pred čiščenjem ohladi. Čiščenje pomivalnega stroja ni priporočljiva
- Po vsaki uporabi pomijte ročno s sredstvom za ročno pomivanje posode. Pazite, da ne boste uporabljali agresivnega sredstva na osnovi citronske kisline ali z vsebnostjo klorovega belila. Uporabljajte toplo milnico in gobico ali kuhinjsko krpo. Ne uporabljajte jeklene volne ali najlonskih gobic za čiščenje, čistil za pečice ali grobih čistil, čistil na osnovi agrumov ali čistil z vsebnostjo klorovega belila. Izperite v topli vodi in takoj posušite z mehko krpo.
- Posodo vedno temeljito pomijte, ker se bodo ob naslednji uporabi vsi ostanki hrane prižgali na površino, zaradi česar se bo hrana prijemala.
- Če se je na posodo prijel hrana, jo lahko preprosto odstranite tako, da dno pokrijete z vodo in pustite, da jo ta vpija, medtem ko jo nežno grejete pri nizki temperaturi (ni treba, da voda vre).

KORISTNI NAMIGI IN NASVETI

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

VARNOSTNA NAVODILA

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

Opozorilo:

- **Ročaji posode so narejeni iz nerjavnega jekla in zasnovani za zmanjšanje prenosa toplote. Vendar pa se lahko med daljšim kuhanjem pokrovi in ročaji segrejejo.**
- Med kuhanjem ne pustite otrok v bližino štedilnika.
- Da bi preprečili poškodbe, bodite pri rokovanju z vročo posodo vedno previdni.
- Zaradi varnosti posode med uporabo nikoli ne pustite brez nadzora in pazite, da ročaji ne bodo segali preko roba štedilnika.
- Ne pustite, da ročaji segajo nad vroč gorilnik, ker lahko postanejo vroči.

ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

- Уважно прочитайте інструкцію
- Видаліть всі пакувальні матеріали та етикетки.
- Помийте посуд теплою водою з милом, використовуючи м'яку губку. Ретельно сполосніть і протріть насухо м'якою тканиною. У нижній частині цього продукту зігнутий в холодному стані. Це стає плоскою при нагріванні. Не слід використовувати або "Підтримка" функції "Power", щоб нагріти посуд для мікрохвильової печі
- Перед першим нагріванням нового посуду нанесіть за допомогою паперового рушника трохи рослинної олії (бажано арахісової) на внутрішню частину кастрюлі або сковороди. Це можна робити щоразу, перш ніж поставити посуд на більш тривале зберігання.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

- Підходить для всіх типів варильних поверхонь (газових та електричних конфорок, склокерамічних, галогенних та індукційних варильних поверхонь).
- Для готування завжди використовуйте чистий посуд.
- Виймайте продукти з холодильника принаймні за 10 хвилин до початку готування.
- Якщо для смаку або текстури використовується олія, розігрійте її протягом однієї-двох хвилин на низькому або середньому рівні нагрівання, перш ніж покласти інші продукти у кастрюлю або сковороду.
- Ніколи не дозволяйте рідині повністю випаруватись з кастрюлі. Не залишайте кастрюлю нагріватись занадто довго.
- Використовуйте захисний матеріал для захисту поверхні, коли ставите гарячий посуд на стіл або робочу поверхню.

ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

- Діаметр дна посуду та розмір індукційної зони повинні бути приблизно однакові з метою оптимізації взаємодії з посудом. Якщо діаметр занадто малий, варильна поверхня (магнітне поле) не може взаємодіяти з дном посуду.

ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

- Перед очищенням зачекайте, доки посуд охолоне. "Dishwasher cleaning is not recommended"
- Після кожного використання мийте посуд вручну з миючим засобом, призначеним спеціально для миття вручну. В жодному випадку не використовуйте агресивні засоби для чищення на основі лимонної кислоти або засоби, що містять хлор. Використовуйте теплу воду з милом та губку або ганчірку для миття посуду. Не користуйтеся сталевими або нейлоновими мочалками, засобами для чищення духових шаф або будь-якими абразивними засобами для чищення чи засобами, які містять лимонну кислоту чи хлор. Промийте у теплій воді та відразу витріть насухо м'якою тканиною.
- Завжди ретельно очищуйте посуд, оскільки при наступному його використанні залишки їжі на поверхні призведуть до пригорання страв.
- Залишки їжі, які прилипи до посуду, можна легко видалити, набравши у кастрюлю води, так, аби вона покривала дно, залишити її на деякий час, а потім дещо нагріти – температура не повинна бути високою (немає потреби нагрівати воду до кипіння).

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Готуйте на конфорці приблизно також ж розміру, що й діаметр дна посуду, який ви обрали.
- При готуванні на газових конфорках відрегулюйте полум'я таким чином, аби воно не охоплювало бока кастрюлі.
- Налаштування рівня нагрівання дуже важливі. Більш низькі рівні нагрівання не лише забезпечують економію електроенергії, але й дозволяють уникнути надмірного нагрівання посуду. Властивості цього посуду полягають в тому, аби утримувати і розподіляти тепло ефективніше, забезпечуючи більш швидке приготування деяких багатих на білок продуктів.

ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

Увага!

- **Ручки посуду виготовлені з нержавіючої сталі та побудовані таким чином, аби мінімізувати передачу тепла. Однак під час тривалого готування кришки та ручки можуть сильно нагрітись!**
- Не дозволяйте дітям наближатися до плити під час готування.
- Щоб уникнути травм завжди будьте дуже обережні при поводженні з гарячим посудом.
- З міркувань безпеки ніколи не залишайте без нагляду посуд під час використання і переконайтеся, що ручки не виступають за край плити.
- Слідкуйте за тим, аби ручки не знаходились над гарячими конфорками, оскільки вони можуть надмірно нагрітись.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Внимательно прочитайте инструкции.
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки.
- Очистите изделие теплой водой с мылом, используя мягкую губку. Тщательно ополосните и полностью вытрите мягкой тканью. У нижней части цюго продукту зігнутий в холодному стані. Це стає плоскою при нагріванні. Не слід використовувати або "Підтримка" функції "Power", щоб нагріти посуд для мікрохвильової печі
- Перед тем, как впервые нагреть свою новую посуду, смажьте внутреннюю поверхность сковороды или кастрюли при помощи бумажного полотенца небольшим количеством растительного масла (предпочтительно арахисового). Данное действие стоит производить перед каждой уборкой посуды на длительное хранение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Пригодно для использования со всеми варочными панелями (с газовыми, электрическими, а также стеклокерамическими, галогеновыми и индукционными конфорками).
- Всегда готовьте в чистой посуде.
- Вынимайте продукты из холодильника не менее, чем за 10 минут до начала приготовления.
- При использовании масла для достижения нужного вкуса или текстуры перед выкладыванием продуктов на сковороду дайте маслу прогреться в течение 1-2 минут на малой или средней мощности.
- Не позволяйте воде выкипать. Не позволяйте посуде нагреваться слишком долго.
- Ставя горячую посуду на стол или столешницу, защитите их поверхность при помощи соответствующих материалов.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Для оптимизации отклика сковороды диаметр ее основания должен примерно соответствовать размерам индукционной конфорки. В случае, если диаметр слишком мал, магнитное поле, производимое варочной панелью, может не воздействовать на основание сковороды

УХОД И ОЧИСТКА

- Перед очисткой дайте сковороде остыть. Посудомийна машина очищення не рекомендується
- Мойте посуду вручную после каждого использования с использованием моющего средства, специально предназначенного для мытья посуды вручную. Позаботьтесь о том, чтобы не использовать агрессивные средства очистки, содержащие лимонную кислоту или хлорсодержащий отбеливатель. Используйте теплую воду с моющим средством и губку или тряпку для мытья посуды. Не используйте стальные или нейлоновые абразивные губки, средства для очистки духовых шкафов и любые иные абразивные средства, а также средства, содержащие лимонную кислоту или хлорсодержащий отбеливатель. После мытья промойте посуду в теплой воде и немедленно вытрите ее мягкой тканью.

- Всегда тщательно мойте свою посуду, потому что при следующем использовании остатки пищи прикипят к поверхности, приведя к пригоранию продуктов.
- В случае прилипания остатков пищи к посуде их можно с легкостью удалить, залив дно водой и дав загрязнениям отмокнуть, слегка нагрев посуду (доводить воду до кипения не следует).

ПОЛЕЗНЫЕ УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Готовьте на конфорке, размеры которой примерно соответствуют размерам дна выбранной Вами посуды.
- При приготовлении на газе отрегулируйте пламя так, чтобы оно не поднималось вверх по стенкам посуды.
- Настройки мощности очень важны. Низкая мощность не только помогает сберечь энергию, но и не допускает перегрева посуды. Данная посуда обладает свойством более эффективного аккумуляирования и распределения нагрева, что позволяет быстрее готовить ряд богатых протеином продуктов.

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Предупреждение:

- **Ручки посуды изготовлены из нержавеющей стали, а их конструкция предусматривает минимизацию передачи тепла. Тем не менее, крышки и ручки могут сильно нагреваться в ходе продолжительного приготовления.**
- Не позволяйте детям находиться рядом с кухонной плитой, когда Вы готовите.
- Во избежание получения травм всегда соблюдайте осторожность, пользуясь горячей посудой.
- В целях безопасности никогда не оставляйте посуду без присмотра во время приготовления и убедитесь, что ручки не выдаются за пределы кромок плиты.
- Ручки не должны находиться над горячей конфоркой, так как они могут нагреться.

ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

- Пажљиво прочитајте упутство
- Уклоните сву амбалажу и налепнице.
- Оперите посуду меким сунђером у топлој води са детерџентом. Исперите добро и осушите меком крпом. На дну овог производа је закривљена у хладном стању. То постаје раван када загреје. Не користите "Повер" или "Боост" функција за загревање на посуђе. Пре него што први пут загрејете своју нову посуду, намажите унутрашњост шерпе или тигања папирним убрсом који је натопљен са мало биљног уља (по могућности уља од кикирикија). Ово можете да урадите сваки пут пре него што одложите посуду на дуже време.

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

- Погодно за све врсте плоча за кување (гасни шпорети, електричне рингле, стаклокерамика, халогене и индукционе грејне плоче).
- Увек почните кување са чистом посудом.
- Извадите намирнице из фриџидера најмање 10 минута пре кувања.
- Ако користите уље за постизање укуса или текстуре, оставите да се уље загреје минут или два на ниској или средњој температури пре него што у посуду ставите намирнице.
- Никада не дозволите да течност потпуно испари из посуде. Никада не загревајте посуду предуго.
- Користите заштитни материјал (подметач) да бисте заштитили радну површину или сто када на њих стављате врућу посуду.

УПУТСТВО ЗА ИНДУКЦИОНУ ПЛОЧУ

- Пречник базе тигања и величина индукционе зоне морају бити приближно истих димензија да би се оптимизовала реакција са тигањем. Ако је пречник премали, плоча (магнетно поље) можда неће реаговати на базу тигања

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

- Пустите да се посуда охлади пре чишћења. Машина за прање судова чишћење се не препоручује
- Ручно оперите посуђе након сваке употребе детерџентом за ручно прање посуђа. Не би требало да користите груба средства за чишћење на бази лимунске киселине или средства које садржи хлорни избелјивач. Користите топлу воду са детерџентом и сунђер или крпу за судове. Немојте да користите јастучиће за рибање од челичне вуне или најлона, средство за чишћење лећница или било које средство за чишћење које је абразивно, садржи лимунску киселину или хлорни избелјивач. Исперите топлом водом и одмах осушите меком крпом.
- Посуђе увек темељно оперите, јер ће се приликом следећег коришћења остаци хране запећи на површини посуде и узроковати лепљење хране.
- Ако на посуди има залепљених остатака хране, њих лако можете уклонити тако што ћете прекрити дно посуде водом и пустити да се натопи уз благо загревање посуде на ниској температури (нема потребе да вода прокључа).

КОРИСНЕ НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

- Кувајте на рингли чији је пречник приближно сличан пречнику дна посуде коју сте изабрали.
- Када кувате на гасном шпорету, подесите пламен тако да не захвата спољне зидове шерпе.
- Подешавање температуре је веома важно. Ниже температуре нису добре само за уштеду енергије, већ и за избегавање прегревања посуде. Својство овог посуђа је да ефикасније задржава и распоређује топлоту омогућајући да се намирнице богате протеинима брже скувају.

УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ

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

Упозорење:

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

