

SAFETY INSTRUCTIONS & PRODUCT USE- CONTENT

NL- INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN VEILIGHEID	2
EN- USE AND SAFETY INSTRUCTIONS	3
FR- INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ	4
DE- GEBRAUCHSANLEITUNG UND SICHERHEITSHINWEISE	5
ES- INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD	6
IT- ISTRUZIONI PER L'USO IN SICUREZZA	7
HR- UPUTE ZA UPORABU I SIGURNOST	8
SK- NÁVOD NA POUŽITIE A BEZPEČNOST	9
PT- INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E DE SEGURANÇA	10
PL- INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA I BEZPIECZEŃSTWA	11
RO- INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE ȘI SIGURANȚĂ	12
SL- NAVODILA ZA UPORABO IN VARNOST	13
CZ- NÁVOD K POUŽITÍ A BEZPEČNOST	14
BG- ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА И БЕЗОПАСНОСТ	15
GR- ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	16

NL- INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN VEILIGHEID

Veiligheidsinstructies

- Zorg dat er geen directe vlam op het handvat komt, omdat dit het bakeliet verzwakt en schade door breuk kan veroorzaken. Onderdelen met bakelieten handgrepen zijn niet ovenbestendig.
- Onderdelen met metalen handgrepen kunnen oververhit raken tijdens gebruik.
- Gebruik gemiddelde vermogens, laat het stuk niet leeg in het vuur staan of oververhit het niet, dit kan de coating beschadigen en ongelukken veroorzaken.
- Draai de handgreep naar binnen of opzij om per ongeluk stoten te voorkomen.
- Voeg geen koud water toe aan een hete pan, want de thermische schok kan de pan vervormen.
- Als de antiaanbaklaag versleten is of afbladdert, mag u de pan niet meer gebruiken.
- Bij onderdelen met boutverbindingen kan de handgreep loskomen bij gebruik. Voor uw eigen veiligheid moet u deze onmiddellijk vastdraaien met een gewone schroevendraaier en als dit niet mogelijk is, moet u het onderdeel verwijderen.
- Vervang de pan als u vervormingen opmerkt die de stabiliteit beïnvloeden.
- Dit kookgerei is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Raak heet kookgerei niet aan en verplaats het niet, wacht tot het is afgekoeld voordat u het aanraakt om het risico op brandwonden te voorkomen.
- Laat de koekenpan nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik, dit kan brand of ongelukken veroorzaken.
- Houd de onderdelen buiten het bereik van kinderen tijdens het koken.
- Oververhit de pan niet en zorg ervoor dat er geen olie, water of voedselresten in de pan zitten voordat u deze verhit.
- Vermijd het gebruik van kooksprays.
- Kookgerei mag niet worden gebruikt om voedsel in te bewaren, omdat dit vlekken op het antiaanbakoppervlak kan veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de pan stabiel staat en niet op zichzelf draait.
- Als u het kookgerei op een gasfornuis gebruikt, zorg er dan voor dat het goed ondersteund wordt.
- Het kookgerei en de kookplaat moeten dezelfde diameter hebben om energieverlies te voorkomen en goede kookprestaties te verkrijgen.

Aanbevelingen voor gebruik en onderhoud

- Voor het eerste gebruik moet het keukengerei grondig gewassen en gedroogd worden.
- Controleer het stuk op beschadigingen, zoals deuken of losse coatings, of andere beschadigingen die tijdens het transport of op het verkooppunt kunnen zijn ontstaan. Deze kunnen krassen maken op het kookoppervlak.
- De antiaanbaklaag kan donkerder worden door het gebruik, maar dit is een natuurlijk effect dat de functionaliteit niet beïnvloedt. Dit effect is sterker bij lichte kleuren.
- Gebruik op inductiekookplaten een gemiddeld vermogen.
- Wacht tot het stuk is afgekoeld voordat je het afwast om brandwonden of schade te voorkomen.
- Vermijd krassen door de pan onnodig heen en weer te bewegen.
- Afwassen met de hand wordt aanbevolen om de levensduur van uw kookgerei te verlengen.

EN- USE AND SAFETY INSTRUCTIONS

Safety instructions

- Do not allow direct flames to come into contact with the handle as this weakens the Bakelite and can cause damage through breakage. Pans with Bakelite handles are not oven proof.
- Pans with metal handles can overheat with use, so make sure you use thermal protection when handling them.
- Cook over a medium heat. Never leave an empty pan on the burner or overheat it as this can damage the lining and cause accidents.
- Make sure the handle is positioned inwards or towards either side so that it is not knocked accidentally.
- Do not add cold water to a hot frying pan, as thermal shock may deform it.
- If the non-stick coating is worn or peeled off, stop using the pan.
- On pans with screwed fittings, the handle may become loose over time. For your own safety, you should immediately tighten the handle using a conventional screwdriver and if this is not possible, you should no longer use the pan.
- Replace the pan if you notice any deformations that affect its stability.
- These pans are not microwave safe.
- Do not touch or move hot cookware, wait for them to cool before handling to avoid the risk of burns.
- Never leave the pan unattended while in use, as it may cause fires or accidents.
- Keep the pans out of the reach of children while cooking.
- Do not overheat and always be sure that oil, water or food materials are in the cookware prior to heating it.
- Avoid using cooking sprays.
- Cookware should not be used as a food storage container, which could result in staining the non-stick surface.
- Make sure the pan is stable and doesn't spin around.
- For gas hobs, make sure the pan is stable on the burner.
- The pan and the hob ring should be the same diameter to help prevent energy loss and ensure efficient cooking performance.

Recommendations for use and maintenance

- Before using for the first time, the pan should be washed and dried thoroughly.
- Inspect the pan to make sure it has no damage, such as dents or chips in the coating, or any other damage that may have occurred during transportation or at the point of sale. They might scratch the cooking surface.
- The non-stick surface may become darker through use. This is a natural effect that does not affect its functionality. This effect is more noticeable in light colours.
- In induction hobs, use medium settings.
- Wait for the pan to cool completely before washing to avoid burns or damage.
- Avoid scratching the pan by unnecessarily moving it around on the hob.
- Hand washing is recommended to prolong the life of your cookware.
- Wash using a soft sponge and hot water. Do not use metal scouring pads or abrasive products.
- Rub a thin layer of oil over the non-stick surface.
- Avoid using sharp objects. We recommend using wooden or plastic utensils

FR- INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ

Instructions de sécurité

- Évitez toute flamme directe sur la poignée ou le manche, car cela fragiliserait la bakélite et pourrait causer des dommages par rupture. Les pièces avec des poignées ou des manches en bakélite ne doivent pas aller au four.
- Les pièces avec des poignées ou des manches en métal peuvent surchauffer pendant l'utilisation ; utilisez une protection thermique pour les manipuler.
- Utilisez des puissances moyennes, ne laissez pas la pièce vide sur le feu et ne la surchauffez pas, car cela pourrait endommager le revêtement et provoquer des accidents.
- Orientez le manche vers l'intérieur ou sur le côté pour éviter les chocs accidentels.
- Ne versez pas d'eau froide dans une poêle chaude, car le choc thermique risquerait de la déformer.
- Si le revêtement antiadhésif est usé ou se décolle, cessez d'utiliser la poêle.
- Dans les pièces ayant des parties boulonnées, le manche peut se desserrer à force d'utilisation. Pour votre propre sécurité, vous devez resserrer immédiatement avec un tournevis conventionnel et, si cela n'est pas possible, cesser d'utiliser la pièce.
- Remplacez la poêle si vous observez des déformations qui affectent sa stabilité.
- Ces ustensiles ne peuvent pas être utilisés dans les fours à micro-ondes.
- Ne touchez pas et ne déplacez pas les ustensiles de cuisine chauds ; attendez qu'ils refroidissent avant de les manipuler afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance lorsqu'elle est utilisée, car cela pourrait provoquer un incendie ou des accidents.
- Tenez les pièces hors de portée des enfants pendant la cuisson.
- Ne pas surchauffer et toujours s'assurer de la présence d'huile, d'eau ou d'aliments à l'intérieur des ustensiles de cuisine avant de les chauffer.
- Éviter d'utiliser des sprays de cuisson lors de l'utilisation des ustensiles de cuisine.
- Ne pas utiliser les ustensiles de cuisine comme récipients pour garder des aliments, car cela risquerait de tacher la surface antiadhésive.
- Assurez-vous que la poêle est placée dans une position stable et qu'elle ne tourne pas sur elle-même.
- Si vous utilisez l'ustensile sur des cuisinières à gaz, assurez-vous qu'il repose correctement sur la surface.
- La pièce et la plaque de cuisson doivent avoir le même diamètre afin d'éviter les pertes d'énergie et d'obtenir de bonnes performances de cuisson.

Recommandations d'utilisation et d'entretien

- Avant sa première utilisation, l'ustensile doit être parfaitement lavé et essuyé.
- Examinez la pièce afin de vous assurer qu'elle n'est pas endommagée, qu'elle ne présente pas des bosses ou des revêtements décollés, ou d'autres dommages qui auraient pu survenir pendant le transport ou au point de vente, car ils risqueraient de rayer la surface de cuisson.
- Le revêtement antiadhésif peut s'assombrir avec l'usage, ce qui est un effet naturel qui n'affecte pas sa fonctionnalité. Cet effet est plus visible dans le cas des couleurs claires.
- Sur les plaques à induction, utilisez une puissance moyenne.
- Attendez que la pièce refroidisse avant de la laver pour éviter de vous brûler ou de l'endommager.
- Évitez de rayer la surface en réalisant des mouvements inutiles avec la poêle vers l'avant et vers l'arrière.
- Nous recommandons de laver à la main les ustensiles de cuisine pour prolonger leur durée de vie utile.
- Pour laver la pièce, il suffit d'utiliser une éponge douce et de l'eau tiède. N'utilisez pas d'éponges à récurer métalliques ni de produits rugueux.
- Enduisez la surface antiadhésive d'une fine couche d'huile.
- Évitez d'utiliser des objets pointus ; nous recommandons d'utiliser des ustensiles en bois ou en plastique.

DE- GEBRAUCHSANLEITUNG UND SICHERHEITSHINWEISE

Sicherheitshinweise

- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit der Flamme am Griff, da dies die Bakelitoberfläche angreift und zu Bruchschäden führen kann. Produkte mit Bakelitgriffen sind nicht backofenfest.
- Produkte mit Metallgriffen können sich während des Gebrauchs stark erhitzen; verwenden Sie daher beim Umgang mit diesen einen Hitzeschutz.
- Kochen Sie auf mittlerer Stufe; erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht übermäßig oder im Leerzustand. Dies kann zu Beschädigungen der Beschichtung führen oder Unfälle verursachen.
- Richten Sie den Griff nach hinten oder zur Seite, um nicht versehentlich daran anzustoßen.
- Gießen Sie kein kaltes Wasser in eine heiße Pfanne, da sich diese durch den Wärmeschock verformen kann.
- Bei abgenutzter oder abblättrender Antihafbeschichtung, sollte die Pfanne nicht mehr verwendet werden.
- Bei Produkten mit Schraubbeschlägen kann sich mit zunehmendem Gebrauch der Griff lockern. Ziehen Sie die Verschraubung aus Sicherheitsgründen umgehend mit einem handelsüblichen Schraubendreher fest, oder - falls nicht möglich - entfernen Sie das Teil.
- Bei Verformungen, die die Stabilität der Pfanne beeinträchtigen, sollte die Pfanne ausgetauscht werden.
- Das Kochgeschirr eignet sich nicht für den Einsatz in der Mikrowelle.
- Das Kochgeschirr nicht im heißen Zustand anfassen oder verrücken. Um Verbrennungen bei der Handhabung zu vermeiden, zunächst abkühlen lassen.
- Die Pfanne beim Gebrauch niemals unbeaufsichtigt lassen; es besteht Brand- und Unfallgefahr.
- Beim Kochen vor Kindern sichern.
- Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht zu stark und achten Sie vor dem Erhitzen darauf, dass sich Öl, Wasser oder Lebensmittel darin befinden.
- Bitte keine Kochsprays verwenden.
- Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln, da dies die antihafbeschichtete Oberfläche verfärben könnte.
- Achten Sie auf einen festen Stand der Pfanne und verhindern Sie, dass sie sich um sich selbst dreht.
- Achten Sie bei Nutzung des Kochgeschirrs auf einem Gasherd darauf, dass es richtig aufliegt.
- Um Energieverluste zu vermeiden und optimale Kochergebnisse zu erzielen, sollten Kochgeschirr und Kochfeld denselben Durchmesser haben

Empfehlungen für Gebrauch und Pflege

- Vor der erstmaligen Nutzung das Produkt gründlich spülen und abtrocknen.
- Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen, wie z. B. Dellen, abgelöste Beschichtungen oder sonstige beim Transport oder im Handel entstandene Schäden, da diese die Kochfläche zerkratzen könnten.
- Die Antihafbeschichtung kann mit zunehmendem Gebrauch nachdunkeln; dies ist ein natürlicher Vorgang, der keinen Einfluss auf die Funktionsfähigkeit hat. Bei hellen Farben ist dieser Effekt stärker ausgeprägt.
- Bei Induktionsherden auf mittlerer Leistungsstufe kochen.
- Um Verbrennungen oder Beschädigungen vorzubeugen, das Produkt vor dem Spülen abkühlen lassen.
- Vermeiden Sie die Bildung von Kratzern durch unnötiges Vor- und Zurückschieben der Pfanne.
- Um die Lebensdauer des Kochgeschirrs zu verlängern, empfiehlt es sich, es von Hand zu spülen.
- Zum Reinigen des Produkts genügt ein weicher Schwamm und heißes Wasser; verwenden Sie keine Topfkratzer aus Metall oder scheuernden Produkte.
- Schützen Sie die antihafbeschichtete Oberfläche mit einem feinen Ölfilm.
- Keine scharfkantigen Utensilien verwenden; am besten sind Holz- oder Kunststoffutensilien.

ES- INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

Instrucciones de seguridad

- No permitir llama directa en el mango o asa, fragiliza la baquelita y puede ocasionar daños por rotura. Las piezas con mangos o asas de baquelita no son aptas para horno.
- Las piezas con asas o mango metálicos pueden sobrecalentarse con el uso, utilice protección térmica para su manejo.
- Utilice potencias medias, no deje la pieza vacía en el fuego o la sobrecaliente, esto puede dañar el revestimiento y causar accidentes.
- Oriente el mango hacia adentro o hacia los lados para evitar golpes accidentales.
- No añada agua fría a una sartén caliente, ya que el choque térmico podría deformarla.
- Si el revestimiento antiadherente está desgastado o despegado, deje de usar la sartén.
- Las piezas con herrajes atornillados, con el uso, el mango puede aflojarse. Por su propia seguridad, debe apretar inmediatamente con un destornillador convencional y si no fuera posible, retirar la pieza.
- Reemplace la sartén si nota deformaciones que afecten su estabilidad.
- Estos utensilios no son aptos para microondas.
- No toque ni desplace los utensilios de cocina calientes, espere a que se enfríen antes de manipularlos para evitar el riesgo de quemaduras.
- Nunca deje la sartén sin supervisión mientras esté en uso, ya que puede provocar incendios o accidentes.
- Mantenga las piezas fuera del alcance de los niños mientras cocine.
- No sobrecalentar y asegurarse siempre de que haya aceite, agua o alimentos en los utensilios de cocina antes de calentarlos.
- Evite usar aerosoles de cocina al usar sus utensilios de cocina.
- No usar los utensilios de cocina como recipientes para almacenar alimentos, ya que esto podría manchar la superficie antiadherente
- Asegúrese de que la sartén esté colocada de manera estable y no gire sobre sí misma.
- Si usa el utensilio en cocinas de gas, asegúrese que el utensilio apoya correctamente.
- La pieza y la placa de cocción deben tener el mismo diámetro para ayudar a evitar la pérdida de energía y obtener un buen rendimiento de cocción.

Recomendaciones de uso y mantenimiento

- Antes del primer uso, el utensilio debe lavarse y secarse perfectamente.
- Inspeccione la pieza para asegurarse que no tenga daños, como abolladuras o revestimientos desprendidos, u otros daños que puedan haberse producido durante el transporte o en el punto de venta. Podrían rayar la superficie de cocción.
- El antiadherente puede oscurecerse con el uso, siendo un efecto natural que no afecta a su funcionalidad. Este efecto es más significativo en colores claros.
- En cocinas de inducción use potencias medias.
- Espere a que la pieza se enfríe antes de lavarla para evitar quemaduras o daños.
- Evite causar arañazos con el movimiento innecesario de la sartén hacia delante y hacia atrás.
- Se recomienda lavar a mano para prolongar la vida útil de los utensilios de cocina.
- Para lavar la pieza, lo único que se requiere es una esponja suave y agua caliente, no utilice estropajos metálicos ni productos ásperos.
- Acondicionar la superficie antiadherente con una fina capa de aceite.
- Evitar la utilización de objetos punzantes, se recomienda utilizar instrumentos de madera o de plástico.

IT- ISTRUZIONI PER L'USO IN SICUREZZA

Istruzioni di sicurezza

- Non lasciare che la fiamma diretta raggiunga il manico o l'impugnatura, in quanto ciò deteriora la bachelite e può causare danni da rottura. Gli utensili con manici o impugnature in bachelite non sono adatti all'uso nel forno.
- Gli utensili con manici o impugnature in metallo possono surriscaldarsi durante l'uso; utilizzare una protezione termica durante la manipolazione.
- Usare potenze medie, non lasciare la pentola vuota sul fuoco e non surriscaldarla, per non danneggiare il rivestimento e provocare incidenti.
- Girare il manico verso l'interno o di lato per evitare urti accidentali.
- Non versare acqua fredda su una padella calda, poiché lo shock termico potrebbe deformarla.
- Se il rivestimento antiaderente è usurato o staccato, sospendere l'uso della pentola.
- Sui componenti con fissaggi a vite, la maniglia può allentarsi con l'uso. Per la vostra sicurezza, dovrete stringere immediatamente con un cacciavite convenzionale e, se ciò non fosse possibile, rimuovere il componente.
- Sostituire la pentola se si notano deformazioni che ne compromettono la stabilità.
- Questi utensili non sono adatti all'uso nei forni a microonde.
- Non toccare o spostare gli utensili caldi, attendere che si raffreddino prima di maneggiarli per evitare il rischio di ustioni.
- Non lasciare mai la padella incustodita durante l'uso, poiché ciò potrebbe provocare incendi o incidenti.
- Tenere gli utensili fuori dalla portata dei bambini durante la cottura.
- Non surriscaldare e accertarsi sempre che nelle pentole sia presente olio, acqua o cibo prima di riscaldarle.
- Evitare l'uso di spray da cucina quando si utilizzano le pentole.
- Non utilizzare le pentole come contenitori per conservare gli alimenti, per evitare di macchiare la superficie antiaderente.
- Accertarsi che la pentola sia posizionata in modo stabile e non ruoti su se stessa.
- Se l'utensile viene utilizzato su fornelli a gas, accertarsi che sia adeguatamente appoggiato.
- La pentola e il piano di cottura devono avere lo stesso diametro per evitare perdite di energia e garantire buone prestazioni di cottura.

Raccomandazioni per l'uso e la manutenzione

- Prima del primo utilizzo, l'utensile deve essere accuratamente lavato e asciugato.
- Ispezionare l'utensile per verificare che non presenti difetti, come ammaccature o rivestimenti allentati, o eventuali danneggiamenti verificatisi durante il trasporto o presso il punto vendita che potrebbero graffiare la superficie di cottura.
- Il rivestimento antiaderente può scurirsi con l'uso, ma si tratta di un effetto naturale che non influisce sulla sua funzionalità. Tale effetto è più evidente sui colori chiari.
- Sui fornelli a induzione, utilizzare una potenza media.
- Attendere che l'utensile si raffreddi prima di lavarlo, per evitare ustioni o danni.
- Evitare di provocare graffi con inutili movimenti avanti e indietro della pentola.
- Si consiglia di lavare a mano per prolungare la durata delle pentole.
- Per lavare l'utensile è sufficiente una spugna morbida e acqua calda; non utilizzare pagliette metalliche o prodotti aggressivi.
- Trattare la superficie antiaderente con un sottile strato di olio.
- Evitare l'uso di oggetti appuntiti; si consiglia di utilizzare strumenti di legno o di plastica.

HR- UPUTE ZA UPORABU I SIGURNOST

Sigurnosne upute

- Nemojte dopustiti izravan plamen na ručku, jer slabi bakelit i može uzrokovati oštećenje lomljenjem. Dijelovi s bakelitnim ručkama nisu sigurni za pećnicu.
- Dijelovi s metalnim ručkama mogu se pregrijati tijekom uporabe, koristite zaštitu od topline prilikom rukovanja.
- Koristite srednje snage, ne ostavljajte prazan komad u vatri niti ga pregrijavajte, to može oštetiti premaz i uzrokovati nezgode.
- Okrenite ručku prema unutra ili u stranu kako biste izbjegli slučajne udarce.
- Nemojte dodavati hladnu vodu u vruću tavu, jer toplinski udar može deformirati tavu.
- Ako je neprijanjajući sloj istrošen ili se ljušti, prestanite koristiti tavu.
- Na dijelovima s vijčanim priključcima, ručka se može olabaviti tijekom uporabe. Radi vlastite sigurnosti, trebali biste odmah zategnuti konvencionalnim odvijačem, a ako to nije moguće, uklonite dio.
- Zamijenite posudu ako primijetite deformacije koje utječu na njenu stabilnost.
- Ovo posuđe nije prikladno za korištenje u mikrovalnim pećnicama.
- Nemojte dirati niti pomicati vruće posuđe, pričekajte da se ohladi prije nego što njime rukujete kako biste izbjegli opasnost od opekline.
- Nikada ne ostavljajte tavu bez nadzora dok je u upotrebi jer to može uzrokovati požar ili nesreću.
- Tijekom kuhanja dijelove držite izvan dohvata djece.
- Nemojte pregrijavati i uvijek provjerite jesu li u posuđu ulje, voda ili sastojci od hrane prije zagrijavanja.
- Izbjegavajte korištenje sprejeva za kuhanje.
- Posuđe se ne smije koristiti kao posuda za čuvanje hrane, jer bi to moglo uzrokovati mrlje na neprijanjajućoj površini.
- Uvjerite se da je posuda postavljena u stabilan položaj i da se ne okreće sama od sebe.
- Ako se posuđe koristi na plinskim kahalima, provjerite je li posuđe ispravno poduprto.
- Posuđe i ploča za kuhanje moraju imati isti promjer kako bi se spriječio gubitak energije i postigla dobra učinkovitost kuhanja.

Preporuke za korištenje i održavanje

- Prije prve uporabe posuđe treba temeljito oprati i osušiti.
- Provjerite ima li na komadu oštećenja, poput udubljenja ili labavih premaza ili drugih oštećenja koja su se mogla pojaviti tijekom transporta ili na prodajnom mjestu. Mogli bi ogrebat površinu za kuhanje.
- Non-stick premaz može potamniti tijekom uporabe, ali to je prirodan učinak koji ne utječe na njegovu funkcionalnost. Ovaj učinak je značajniji u svijetlim bojama.
- Na indukcijskim pločama koristite srednje snage.
- Prije pranja pričekajte da se posuda ohladi kako biste izbjegli opekline ili oštećenja.
- Izbjegavajte nanošenje ogrebotina nepotrebnim pomicanjem posude naprijed-natrag.
- Preporučuje se ručno pranje kako bi se produžio vijek trajanja posuđa.
- Meka spužva i vruća voda su sve što je potrebno za pranje posuđa, nemojte koristiti metalne spužvice za ribanje ili grube proizvode.
- Površinu koja se ne lijepi premažite tankim slojem ulja.
- Izbjegavajte korištenje oštih predmeta, preporučuju se drveni ili plastični instrumenti.

SK- NÁVOD NA POUŽITIE A BEZPEČNOSŤ

Bezpečnostné pokyny

- Nedovoľte, aby na rukováti horel priamy plameň, pretože oslabuje bakelit a môže spôsobiť poškodenie zlomením. Diely s bakelitovými rukoväťami nie sú vhodné do rúry.
- Diely s kovovými rukoväťami sa môžu počas používania prehrievať, pri manipulácii používajte tepelnú ochranu.
- Používajte stredný výkon, nenechávajte kus prázdny v ohni ani ho neprehrievajte, mohlo by to poškodiť povrch a spôsobiť nehody.
- Otočte rukoväť dovnútra alebo do strany, aby ste zabránili náhodným nárazom.
- Do horúcej panvice nepridávajte studenú vodu, pretože tepelný šok môže panvicu zdeformovať.
- Ak je neprilhavý povlak opotrebovaný alebo sa odlupuje, prestaňte panvicu používať.
- Pri dieloch so skrutkovými spojmi sa môže rukoväť používaním uvoľniť. V záujme vlastnej bezpečnosti by ste mali ihneď utiahnuť bežným skrutkovačom, a ak to nie je možné, diel odstráňte.
- Panvicu vymeňte, ak spozorujete akékoľvek deformácie, ktoré ovplyvňujú jej stabilitu.
- Toto náčinie nie je vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Nedotýkajte sa horúceho riadu ani s ním nehýbte, pred manipuláciou s ním počkajte, kým vychladne, aby ste predišli riziku popálenia.
- Nikdy nenechávajte panvicu počas používania bez dozoru, pretože to môže spôsobiť požiar alebo nehodu.
- Počas varenia uchovávajte časti mimo dosahu detí.
- Neprehrievajte a vždy sa uistite, či sa v riade pred ohrievaním nachádza olej, voda alebo potraviny.
- Vyhnite sa používaniu sprejov na varenie.
- Kuchynský riad by sa nemal používať ako nádoba na skladovanie potravín, čo by mohlo viesť k zafarbeniu neprilhavého povrchu.
- Uistite sa, že panvica je umiestnená v stabilnej polohe a neotáča sa sama na seba.
- Ak sa riad používa na plynových sporákoch, uistite sa, že je riad správne podporený.
- Kuchynský riad a varná doska by mali mať rovnaký priemer, aby sa zabránilo stratám energie a dosiahol sa dobrý výkon varenia.

Odporúčania na používanie a údržbu

- Pred prvým použitím je potrebné náradie dôkladne umyť a vysušiť.
- Skontrolujte, či nie je poškodený, napríklad či nie sú na ňom preliačiny alebo uvoľnené povlaky, prípadne či nedošlo k inému poškodeniu počas prepravy alebo na mieste predaja. Mohli by poškriabať varný povrch.
- Neprilhavý povrch môže používaním stmavnúť, ale ide o prirodzený efekt, ktorý nemá vplyv na jeho funkčnosť. Tento efekt je výraznejší pri svetlých farbách.
- Na indukčných varičoch používajte stredné nastavenie výkonu.
- Pred umývaním počkajte, kým kus vychladne, aby ste sa vyhli popáleniu alebo poškodeniu.
- Zabráňte vzniku škrabancov zbytočným pohybom panvice tam a späť.
- Na predĺženie životnosti riadu sa odporúča ručné umývanie.
- Na umývanie kuchynského riadu stačí mäkká špongia a horúca voda, nepoužívajte kovové drhúce podložky ani drsné prostriedky.
- Neprilhavý povrch ošetríte tenkou vrstvou oleja.
- Vyhnite sa používaniu ostrých predmetov, odporúčajú sa drevené alebo plastové nástroje.

PT- INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E DE SEGURANÇA

Instruções de segurança

- Não permita que a chama direta alcance o cabo ou a asa da sertã, porque poderia fragilizar a baquelite e ocasionar a sua rutura. As peças com cabos ou asas de baquelite não são aptas para o forno.
- As peças com asas ou cabo de metal podem sobreaquecer com o uso. Utilize proteção térmica para ao manuseá-las.
- Utilize uma potência média. Não deixe a sertã vazia ao fogo nem a sobreaqueça, para não danificar o revestimento e evitar acidentes.
- Oriente o cabo da sertã para dentro ou para os lados da placa de cocção para evitar golpes acidentais.
- Não acrescente água fria a uma sertã quente, para evitar a sua deformação devido ao choque térmico.
- Se o revestimento antiaderente estiver desgastado ou despegado, não utilize mais a sertã.
- Nas sertãs com ferragens aparafusadas, a fixação do cabo pode afrouxar-se com o uso. Para sua própria segurança, aperte imediatamente a peça solta com uma cave de parafusos convencional e, se tal não for possível, retire a peça.
- Substitua a sertã se detetar deformações que possam afetar a sua estabilidade.
- Estas sertãs não são aptas para uso em micro-ondas.
- Não toque nem tente mover os utensílios de cozinha quentes. Aguarde que arrefeçam antes de proceder à sua manipulação, para evitar o risco de queimaduras.
- Nunca deixe a sertã sem supervisão durante a sua utilização, para evitar o risco de incêndio e possíveis acidentes.
- Mantenha as sertãs fora do alcance das crianças enquanto cozinha.
- Evite sobreaquecer os utensílios de cozinha e assegure-se sempre de que contenham óleo, água ou alimentos no seu interior antes de os aquecer.
- Evite o uso de aerossóis culinários com os seus utensílios de cozinha.
- Não utilize os utensílios de cozinha como recipientes para conservar alimentos, para evitar manchar a superfície antiaderente dos mesmos.
- Assegure-se de que a sertã esteja colocada de maneira estável e não possa girar sobre si mesma.
- Se utilizar a sertã em fogões a gás, assegure-se de que esta esteja corretamente apoiada.
- A sertã e a placa de cocção devem ter o mesmo diâmetro, para facilitar a cocção, e para evitar desperdiçar energia e obter um bom rendimento de cocção.

Recomendações de uso e manutenção

- Antes da primeira utilização, lavar e secar bem a sertã.
- Inspeccione a peça para se certificar de que não apresenta danos, como amolgadelas ou desprendimentos do revestimento, ou outros danos que se possam ter produzido durante o transporte ou no ponto de venda, que poderiam riscar a superfície de cocção.
- O revestimento antiaderente pode escurecer com o uso. Este escurecimento é um efeito natural, que não afeta a sua funcionalidade. Este efeito é mais acentuado nas cores claras.
- Utilize uma potência média ao cozinhar com placas de indução..
- Aguarde que a peça arrefeça completamente antes de a lavar, para evitar queimaduras e para não a danificar.
- Evite riscar a sertã movendo-a desnecessariamente para a frente e para trás.
- Recomendamos a lavagem à mão para prolongar a vida útil dos seus utensílios de cozinha.
- Para lavar a peça utilize apenas uma esponja suave e água quente. Não utilize esfregões metálicos nem produtos abrasivos.
- Proteja a superfície antiaderente da sertã com uma fina capa de óleo.
- Evite a utilização de objetos perfurantes. Recomendamos utilizar instrumentos de madeira ou de plástico.

PL- INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA I BEZPIECZEŃSTWA

Instrukcje bezpieczeństwa

- Nie wolno dopuszczać do bezpośredniego oddziaływania płomienia na uchwyt, ponieważ osłabia to bakelit i może spowodować jego uszkodzenie. Części z bakelitowymi uchwytami nie są bezpieczne dla piekarnika.
- Części z metalowymi uchwytami mogą się przegrzewać podczas użytkowania, dlatego należy stosować ochronę termiczną.
- Uchwyt należy skierować do wewnątrz lub na bok, aby uniknąć przypadkowych uderzeń.
- Nie dodawać zimnej wody do gorącej patelni, ponieważ szok termiczny może spowodować jej deformację.
- Jeśli powłoka nieprzywierająca jest zużyta lub łuszczy się, należy zaprzestać używania patelni.
- W przypadku części z połączeniami śrubowymi uchwyt może się poluzować podczas użytkowania. Dla własnego bezpieczeństwa należy natychmiast dokręcić śruby zwykłym śrubokrętem, a jeśli nie jest to możliwe, należy zdemontować daną część.
- Wymień patelnię, jeśli zauważysz jakiegokolwiek odkształcenia wpływające na jej stabilność.
- Naczynia te nie nadają się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- Nie dotykaj ani nie przesuwaj gorących naczyń kuchennych, poczekaj, aż ostygną, aby uniknąć ryzyka poparzenia.
- Nigdy nie zostawiaj patelni bez nadzoru podczas użytkowania, ponieważ może to spowodować pożar lub wypadek.
- Podczas gotowania części należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie przegrzewaj i zawsze upewnij się, że olej, woda lub żywność znajdują się w naczyniu przed jego podgrzaniem.
- Unikaj używania sprayów do gotowania.
- Naczynia nie powinny być używane jako pojemniki do przechowywania żywności, ponieważ może to spowodować zabrudzenie powierzchni nieprzywierającej.
- Należy upewnić się, że patelnia jest umieszczona w stabilnej pozycji i nie obraca się.
- Jeśli naczynie jest używane na kuchenkach gazowych, należy upewnić się, że jest ono odpowiednio podparte. Przedmiot obrabiany i płyta grzejna muszą mieć taką samą średnicę, aby uniknąć strat energii i uzyskać dobrą wydajność gotowania.
- Używaj średniej mocy, nie pozostawiaj pustego elementu na ogniu ani nie przegrzewaj go, ponieważ może to uszkodzić powłokę i spowodować wypadki.

Zalecenia dotyczące użytkowania i konserwacji

- Przed pierwszym użyciem narzędzie należy dokładnie umyć i wysuszyć.
- Sprawdź naczynie pod kątem uszkodzeń, takich jak wgniecenia, luźne powłoki lub inne uszkodzenia, które mogły powstać podczas transportu lub w punkcie sprzedaży. Mogą one porysować powierzchnię do gotowania.
- Powłoka nieprzywierająca może ciemnieć w miarę użytkowania, co jest naturalnym efektem, który nie wpływa na jej funkcjonalność. Efekt ten jest bardziej widoczny w przypadku jaśniejszych kolorów.
- Na płytach indukcyjnych należy używać średnich ustawień mocy.
- Przed myciem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie, aby uniknąć oparzeń lub uszkodzeń.
- Należy unikać zarysowań spowodowanych niepotrzebnym przesuwaniem patelni w przód i w tył.
- Zaleca się mycie ręczne w celu przedłużenia żywotności naczynia.
- Do mycia naczyń kuchennych wystarczy miękka gąbka i gorąca woda, nie używaj metalowych zmywaków ani ostrych produktów.
- Powierzchnię nieprzywierającą należy pokryć cienką warstwą oleju.
- Unikaj używania ostrych przedmiotów, zaleca się używanie drewnianych lub plastikowych narzędzi.

RO- INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ȘI SIGURANȚĂ

Instrucțiuni de siguranță

- Nu permiteți flacăra directă pe mâner, deoarece aceasta slăbește bachelita și poate provoca deteriorarea prin rupere. Piesele cu mânere din bachelită nu sunt sigure pentru cuptor.
- Piesele cu mânere metalice se pot supraîncălzi în timpul utilizării, folosiți protecție termică la manipulare.
- Utilizați puteri medii, nu lăsați piesa goală în foc și nu o supraîncălziți, acest lucru poate deteriora acoperirea și provoacă un accident.
- Întoarceți mânerul spre interior sau lateral pentru a evita loviturile accidentale.
- Nu adăugați apă rece într-o tigaie fierbinte, deoarece șocul termic poate deforma tigaia.
- Dacă stratul antiaderent este uzat sau se decojește, nu mai utilizați cratița.
- La piesele cu fittinguri cu șuruburi, mânerul se poate slăbi odată cu utilizarea. Pentru siguranța dumneavoastră, trebuie să strângeți imediat cu o șurubelniță convențională și, dacă acest lucru nu este posibil, scoateți piesa.
- Înlocuiți cratița dacă observați deformări care îi afectează stabilitatea.
- Aceste ustensile nu sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.
- Nu atingeți și nu mișcați ustensile de gătit fierbinți, așteptați să se răcească înainte de a le manipula pentru a evita riscul de arsuri.
- Nu lăsați niciodată tigaia nesupravegheată în timpul utilizării, deoarece acest lucru poate provoca incendii sau accidente.
- Țineți piesele departe de îndemâna copiilor în timp ce gătiți.
- Neprehievajte a vždy sa uistite, či sa v riade pred ohrievaním nachádza olej, voda alebo potraviny.
- Vyhňte sa používaniu sprejov na varenie.
- Kuchynský riad by sa nemal používať ako nádoba na skladovanie potravín, čo by mohlo viesť k zafarbeniu nepríľhavého povrchu
- Asigurați-vă că tigaia este plasată într-o poziție stabilă și nu se rotește pe sine.
- Dacă ustensila este utilizată pe aragazuri cu gaz, asigurați-vă că ustensila este susținută corespunzător.
- Ustensilele de gătit și plita trebuie să aibă același diametru pentru a ajuta la prevenirea pierderilor de energie și la obținerea unei bune performanțe de gătit.

Recomandări pentru utilizare și întreținere

- Înainte de prima utilizare, ustensila trebuie să fie bine spălată și uscată.
- Inspectați piesa pentru a depista eventuale deteriorări, cum ar fi lovituri sau acoperiri desprinse, sau alte deteriorări care ar fi putut apărea în timpul transportului sau la punctul de vânzare. Acestea ar putea zgâria suprafața de gătit.
- Acoperirea antiaderentă se poate întuneca odată cu utilizarea, dar acesta este un efect natural care nu afectează funcționalitatea sa. Acest efect este mai semnificativ pe culorile deschise.
- Pe aparatele de gătit cu inducție, utilizați setările de putere medie.
- Așteptați ca piesa să se răcească înainte de spălare pentru a evita arsuri sau deteriorări.
- Evitați să provocați zgârieturi prin mișcarea inutilă înainte și înapoi a tigăii.
- Na predĺženie životnosti riadu sa odporúča ručné umývanie.
- Un burete moale și apă caldă este tot ce este necesar pentru a spăla vasul de gătit, nu folosiți tampoane de răzuit metalice sau produse dure.
- Condiționați suprafața neaderentă cu un strat subțire de ulei.
- Evitați utilizarea obiectelor ascuțite; sunt recomandate instrumentele din lemn sau plastic.

SL- NAVODILA ZA UPORABO IN VARNOST

Varnostna navodila

- Ne dovolite neposrednega ognja na ročaju, saj ta oslabi bakelit in lahko povzroči poškodbe zaradi zloma. Deli z bakelitnimi ročaji niso varni za pečico.
- Deli s kovinskimi ročaji se lahko med uporabo pregrejejo, zato pri rokovanju uporabite toplotno zaščito.
- Uporabljajte srednjo moč, ne puščajte praznega kosa na ognju ali ga pregrevajte, saj lahko to poškoduje prevleko in povzroči nesreče.
- Ročaj obrnite navznoter ali na stran, da se izognete nenamernim udarcem.
- V vročo ponev ne dodajajte hladne vode, saj lahko zaradi toplotnega šoka pride do deformacije ponve.
- Če je prevleka proti prijemanju obrabljena ali se lušči, ponev prenehajte uporabljati.
- Deli z vijaknimi nastavki lahko med uporabo sprostijo ročaj. Zaradi lastne varnosti morate del takoj zategniti z običajnim izvijačem, če to ni mogoče, pa ga odstranite.
- Če opazite kakršne koli deformacije, ki vplivajo na stabilnost posode, jo zamenjajte.
- Ta posoda ni primerna za uporabo v mikrovalovnih pečicah.
- Vroče posode se ne dotikajte in je ne premikajte, počakajte, da se ohladi, preden z njo začnete ravnati, da se izognete nevarnosti opeklin.
- Ponev med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora, saj lahko to povzroči požar ali nesrečo.
- Med kuhanjem hranite dele na mestih, ki niso dosegljiva otrokom.
- Ne segrevajte posode in se pred segrevanjem vedno prepričajte, da so v njej olje, voda ali živila.
- Ne uporabljajte razpršil za kuhanje.
- Kuhinjske posode ne smete uporabljati kot posodo za shranjevanje živil, saj bi se zaradi tega lahko obarvala neprijemljiva površina.
- Prepričajte se, da je ponev postavljena v stabilen položaj in se ne obrača sama.
- Če posodo uporabljate na plinskih štedilnikih, se prepričajte, da je posoda ustrezno podprta.
- Posoda in kuhalna plošča morata imeti enak premer, da preprečite izgubo energije in dosežete dobro zmogljivost kuhanja.

Priporočila za uporabo in vzdrževanje

- Pred prvo uporabo je treba pripomoček temeljito oprati in posušiti.
- Preglejte, ali ni poškodovan, kot so vdolbine, odstopljeni premazi ali druge poškodbe, do katerih je morda prišlo med prevozom ali na prodajnem mestu. Te bi lahko opraskale površino za kuhanje.
- Neprijemljiva prevleka lahko z uporabo potemni, vendar je to naravni učinek, ki ne vpliva na njeno funkcionalnost. Ta učinek je izrazitejši pri svetlih barvah.
- Na indukcijskih kuhalnikih uporabljajte srednje nastavitve moči.
- Pred pranjem počakajte, da se izdelek ohladi, da se izognete opeklinam ali poškodbam.
- Z nepotrebnim premikanjem posode naprej in nazaj ne povzročajte prask.
- Za podaljšanje življenjske dobe posode je priporočljivo ročno pranje.
- Za pranje posode za kuhanje zadostujeta mehka goba in vroča voda, ne uporabljajte kovinskih čistilnih ploščic ali ostrih izdelkov.
- Površino, ki se ne prijema, negujte s tanko plastjo olja.
- Izogibajte se uporabi ostrih predmetov, priporočljivi so leseni ali plastični instrumenti.

CZ- NÁVOD K POUŽITÍ A BEZPEČNOST

Bezpečnostní pokyny

- Nedovolte, aby na rukojeti hořel přímý plamen, protože oslabuje bakelit a může dojít k jeho poškození rozbitím. Díly s bakelitovými rukojetmi nejsou vhodné pro použití v troubě.
- Díly s kovovými rukojetmi nebo úchyty se mohou při používání přehřát, při manipulaci používejte tepelnou ochranu.
- Používejte střední výkony, nenechávejte kus prázdný v ohni ani jej nepřehřívejte, mohlo by dojít k poškození povlaku a nehodám.
- Otočte rukojeť dovnitř nebo do strany, abyste zabránili náhodným nárazům.
- Do horké pánve nepřilévejte studenou vodu, protože tepelný šok může pánev zdeformovat.
- Pokud je nepřilnavý povlak opotřebovaný nebo se loupe, přestaňte pánev používat. Součásti se šroubením se mohou během používání uvolnit. V zájmu vlastní bezpečnosti byste měli díl ihned utáhnout běžným šroubovákem, a pokud to není možné, díl vyjměte.
- Pokud zjistíte deformace, které ovlivňují stabilitu pánve, vyměňte ji.
- Toto nádobí není vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
- Nedotýkejte se horkého nádobí ani s ním nehybejte, před manipulací s ním počkejte, až vychladne, abyste předešli riziku popálení.
- Nikdy nenechávejte pánev během používání bez dozoru, protože to může způsobit požár nebo nehodu.
- Během vaření uchovávejte části mimo dosah dětí.
- Nádobí nepřehřívejte a před ohřevem se vždy ujistěte, že v něm není olej, voda nebo potraviny.
- Nepoužívejte spreje na vaření.
- Nádobí by se nemělo používat jako nádoba na skladování potravin, což by mohlo vést ke znečištění nepřilnavého povrchu.
- Dbejte na to, aby pánev byla umístěna ve stabilní poloze a neotáčela se sama na sebe.
- Pokud nádobí používáte na plynových sporácích, ujistěte se, že je nádobí řádně podepřeno.
- Obrobek a varná deska musí mít stejný průměr, aby se zabránilo ztrátám energie a dosáhlo se dobrého výkonu při vaření.

Doporučení pro používání a údržbu

- Před prvním použitím je třeba náčiní důkladně umýt a osušit.
- Zkontrolujte, zda není poškozeno, například zda není promáčknuté nebo zda se na něm neuvolnil povlak, případně zda nedošlo k jinému poškození během přepravy nebo v místě prodeje. Mohly by poškrábat varný povrch.
- Nepřilnavý povrch může používáním ztmavnout, jedná se však o přirozený jev, který nemá vliv na jeho funkčnost. Tento efekt je výraznější u světlých barev.
- Na indukčních varných deskách používejte střední výkon.
- Před mytím počkejte, až pánev vychladne, aby nedošlo k popálení nebo poškození.
- Vyvarujte se poškrábání zbytečným pohybem pánve sem a tam.
- Pro prodloužení životnosti nádobí se doporučuje ruční mytí.
- K umytí nádobí stačí měkká houba a horká voda, nepoužívejte kovové drátěnky ani drsné přípravky.
- Nepřilnavý povrch ošetřete tenkou vrstvou oleje.
- Nepoužívejte ostré předměty, doporučujeme dřevěné nebo plastové nástroje.

BG- ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА И БЕЗОПАСНОСТ

Инструкции за безопасност

- Не допускайте директен пламък върху дръжката, тъй като той отслабва бакелита и може да причини повреда чрез счупване. Частите с бакелитови дръжки не са подходящи за фурна.
- Частите с метални дръжки могат да прегреят по време на употреба, използвайте топлинна защита при работа.
- Използвайте средна мощност, не оставяйте празното парче в огъня и не го прегрявайте, тъй като това може да повреди покритието и да доведе до инциденти.
- Завъртете дръжката навътре или настрани, за да избегнете случайни удари.
- Не добавяйте студена вода в горещ тиган, тъй като термичният шок може да деформира тигана.
- Ако незалепащото покритие е износено или се лющи, спрете да използвате тигана.
- При части с болтови съединения дръжката може да се разхлаби при употреба. За ваша собствена безопасност трябва незабавно да затегнете с обикновена отвертка, а ако това не е възможно, отстранете частта.
- Ако забележите деформации, които нарушават стабилността на тигана, го сменете.
- Тези съдове не са подходящи за използване в микровълнови фурни.
- Не докосвайте и не премествайте горещи съдове, изчакайте ги да изстинат, преди да ги обработвате, за да избегнете риска от изгаряне.
- Никога не оставяйте тигана без надзор, докато се използва, тъй като това може да доведе до пожар или злополука.
- Съхранявайте частите на място, недостъпно за деца, докато готвите.
- Не прегрявайте и винаги се уверявайте, че в съда има масло, вода или хранителни продукти, преди да го загреете.
- Избягвайте да използвате спрейове за готвене.
- Съдовете за готвене не трябва да се използват като контейнер за съхранение на храна, което може да доведе до оцветяване на незалепащата повърхност.
- Уверете се, че тиганът е поставен в стабилна позиция и не се върти върху себе си.
- Ако съдът се използва на газови котлони, уверете се, че съдът е подпрян правилно.
- Съдът и котлонът трябва да са с един и същ диаметър, за да се предотврати загубата на енергия и да се получи добра производителност на готвене.

Препоръки за употреба и поддръжка

- Преди първата употреба приборът трябва да се измие и подсуши добре.
- Проверете детайла за повреди, като вдлъбнатини или отлепени облицовки, или други повреди, които може да са възникнали по време на транспортирането или в точката на продажба. Те биха могли да надраскат повърхността за готвене.
- Незалепащото покритие може да потъмнее при употреба, но това е естествен ефект, който не влияе на функционалността му. Този ефект е по-значим при светлите цветове.
- При индукционните котлони използвайте средна мощност.
- Изчакайте уредът да изстине, преди да го измиете, за да избегнете изгаряния или повреди.
- Избягвайте да причинявате драскотини чрез ненужно движение на тигана напред-назад.
- Препоръчва се ръчно миене, за да удължите живота на съдовете си.
- За да измиете изделието, е необходима само мека гъба и топла вода, без да използвате метални подложки за почистване или агресивни продукти.
- Намажете незалепащата повърхност с тънък слой олио.
- Избягвайте използването на остри предмети, препоръчваме ви да използвате дървени или пластмасови инструменти.

GR- ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Οδηγίες ασφαλείας

- Μην επιτρέπετε την απευθείας φλόγα στη λαβή, καθώς αποδυναμώνει τον βακελίτη και μπορεί να προκαλέσει ζημιά με σπάσιμο. Τα εξαρτήματα με λαβές από βακελίτη δεν είναι ασφαλή για φούρνο.
- Μέρη με μεταλλικές λαβές ή χειρολαβές μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη χρήση, χρησιμοποιήστε προστασία από τη θερμότητα για το χειρισμό.
- Χρησιμοποιήστε μεσαίες δυνάμεις, μην αφήνετε το άδειο κομμάτι στη φωτιά ή μην το υπερθερμαίνετε, αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επίστρωση και να προκαλέσει ατυχήματα.
- Προσανατολίστε τη λαβή προς τα μέσα ή προς τα πλάγια για να αποφύγετε τυχαία χτυπήματα.
- Μην προσθέτετε κρύο νερό σε καυτό τηγάνι, καθώς το θερμικό σοκ μπορεί να παραμορφώσει το τηγάνι.
- Εάν η αντικολλητική επίστρωση έχει φθαρεί ή ξεφλουδίσει, σταματήστε να χρησιμοποιείτε το τηγάνι.
- Τα εξαρτήματα με βιδωτά εξαρτήματα ενδέχεται να χαλαρώσουν τη λαβή κατά τη χρήση. Για τη δική σας ασφάλεια, θα πρέπει να σφίξετε αμέσως με ένα συμβατικό κατσαβίδι και αν αυτό δεν είναι δυνατό, αφαιρέστε το εξάρτημα.
- Αντικαταστήστε το ταψί εάν παρατηρήσετε παραμορφώσεις που επηρεάζουν τη σταθερότητά του.
- Αυτά τα σκεύη δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.
- Μην αγγίζετε ή μετακινείτε καυτά μαγειρικά σκεύη, περιμένετε να κρυώσουν πριν τα χειριστείτε για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων.
- Ποτέ μην αφήνετε το τηγάνι χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή ατυχήματα.
- Διατηρείτε τα εξαρτήματα μακριά από παιδιά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Μην υπερθερμαίνετε και να βεβαιώνετε πάντα ότι το λάδι, το νερό ή τα υλικά τροφίμων βρίσκονται μέσα στα μαγειρικά σκεύη πριν από τη θέρμανσή τους.
- Αποφύγετε τη χρήση σπρέι μαγειρικής.
- Τα μαγειρικά σκεύη δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ως δοχείο αποθήκευσης τροφίμων, γεγονός που θα μπορούσε να οδηγήσει σε λεκέδες στην αντικολλητική επιφάνεια.
- Βεβαιωθείτε ότι το ταψί είναι τοποθετημένο σε σταθερή θέση και δεν περιστρέφεται μόνο του.
- Εάν χρησιμοποιείτε το σκεύος σε εστίες αερίου, βεβαιωθείτε ότι το σκεύος στηρίζεται σωστά.
- Το μαγειρικό σκεύος και η εστία πρέπει να έχουν την ίδια διάμετρο για να αποφευχθεί η απώλεια ενέργειας και να επιτευχθεί καλή απόδοση μαγειρέματος.

Συστάσεις για τη χρήση και τη συντήρηση

- Πριν από την πρώτη χρήση, το σκεύος πρέπει να πλυθεί και να στεγνώσει καλά.
- Ελέγξτε το αντικείμενο για τυχόν ζημιές, όπως βαθουλώματα ή χαλαρές επιστρώσεις, ή άλλες ζημιές που μπορεί να έχουν προκληθεί κατά τη μεταφορά ή στο σημείο πώλησης. Θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια μαγειρέματος.
- Η αντικολλητική επίστρωση μπορεί να σκουρύνει με τη χρήση, αλλά αυτό είναι ένα φυσικό φαινόμενο που δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητά της. Το φαινόμενο αυτό είναι πιο σημαντικό στα ανοιχτά χρώματα.
- Στις επαγωγικές κουζίνες χρησιμοποιήστε μεσαία ισχύ.
- Περιμένετε να κρυώσει το εξάρτημα πριν το πλύνετε για να αποφύγετε εγκαύματα ή ζημιές.
- Αποφύγετε την πρόκληση γρατζουνιών από την άσκοπη κίνηση του ταψιού μπρος-πίσω.



- Συνιστάται το πλύσιμο στο χέρι για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής των μαγειρικών σκευών σας.
- Ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστό νερό είναι το μόνο που απαιτείται για να πλύνετε το μαγειρικό σκεύος, μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαξιλάρια καθαρισμού ή σκληρά προϊόντα.
- Περιποιηθείτε την αντικολλητική επιφάνεια με ένα λεπτό στρώμα λαδιού.
- Αποφύγετε τη χρήση αιχμηρών αντικειμένων- συνιστώνται ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία.

Tomado, Hoevestein 8,
4903SC Oosterhout, Netherlands
cookware@tomado.nl - www.tomado.nl