

NÁVOD NA POUŽITIE (801272, 801273)

- Odstráňte všetok baliaci materiál, označenia, nalepovacie štítky a značky.
- Riad opláchnite v teplej, mydlovej vode, potom dôkladne vysušte mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou.
- Ak nebudete riad používať ihneď, odporúčame riad potrieť tenkou vrstvou rastlinného oleja alebo tuku. Zvyšky oleja alebo tuku na riade odstráňte kuchynskou utierkou. Tento úkon udrží riad v perfektnom stave.
- Zvoľte správnu veľkosť varnej platničky alebo veľkosť plynového plameňa, aby sa teplá plocha alebo plameň dotýkali len spodnej strany riadu a nesiahali až na jej bočné strany.
- Dávajte pozor na to, aby ste nezohrievali prázdny riad.
- Pri príprave jedla sa uistite, že rukoväte nie sú umiestnené nad horúcimi platničkami alebo plynovými plameňmi. Nedovoľte, aby sa rukoväte dostali do styku s priamym teplom alebo plameňmi.



UPOZORNENIE! Rukoväte a držadlá sa môžu v niektorých podmienkach veľmi zohriať. Vždy používajte kuchynské alebo grilovacie rukavice.

- Niektoré rukoväte a držadlá sú upevnené pomocou skrutiek, ktoré sa po čase môžu uvoľniť z dôvodu nepretržitého zohrievania a ochladzovania upevnenia. Ak k tomu dôjde, je potrebné starostlivo ich dotiahnuť. Neutahujte ich príliš, pretože to môže viesť k poškodeniu držadla.
- Pri varení je veľmi dôležité, mať riad, na ktorom sa zohrieva tuk, stále pod dozorom. Tuk sa môže veľmi rýchlo zohriať a zapáliť. Ak by došlo k vznieteniu tuku, nikdy ho nehaste vodou! Plamene uhasťte pomocou pokrievky alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Aby sa nepoškodila antiadhézná vrstva, používajte iba kuchynské pomôcky z teplovzdorného plastu alebo dreva. Potravinu, ktoré chcete variť, nekrájajte priamo v riade.
- Riad nie je vhodný do elektrickej, plynovej aj teplovzdušnej rúry (max. 280°C)
- Riad neťahajte ani neposúvajte po sklokeramických a halogénových varných doskách. Pri nerespektovaní môže dôjsť k poškodeniam poškrabávaním panvice ako aj varných dosiek.
- Vždy vysušte spodok riadu aby ste zabránili jej možnému prichyteniu na varnú dosku.
- Nízka až stredná teplota poskytuje najlepší výkon pri príprave jedla. Vysoká teplota môže poškodiť vaš riad a na tento typ poškodenia sa nevztahuje záruka. Vysokú teplotu používajte len na odparovanie tekutín. Strednú až vysokú teplotu na prípravu minútok, vyprážanie s miešaním a vyprážanie. Nízkú teplotu na zohrievanie jedla, prihrievanie a prípravu jemných omáčok.
- Prehrievanie a teplotné šoky môžu spôsobiť vytvorenie hnedých alebo modrých škvrn (nie je to chyba výrobu). Dochádza k tomu pri používaní príliš vysokej teploty (najmä s prázdny alebo minimálne naplneným riadom). Zmenu sfarbenia môže spôsobiť aj veľké množstvo kovu (riad vyzerá trochu zahrdzavená) alebo vodného kameňa vo vašej vode (na riade sa objavia biele škvrny, ktoré jednoducho odstránite citrónovou šťavou alebo bielym octom).
- Pred čistením nechajte riad vychladnúť, aby ste zabránili krúteniu spôsobenému extrémnymi teplotnými šokmi. Vyhybajte sa extrémnym zmenám teploty.
- Po každom použití umyte vnútorný aj vonkajší povrch riadu horúcou vodou, tekutým prostriedkom na umývanie riadu a hubkou. Dôkladne opláchnite a vysušte.
- Na umývanie nepoužívajte drsné kovové hubky, drôtenky ani hrubozrnný prášok.
- Do horúceho riadu nikdy nenapúšťajte studenú vodu, ani neponárajte horúci riad do studenej vody. Náhle zmeny teploty môžu spôsobiť ohnutie kovu, v dôsledku čoho sa môže základňa skriviť.
- Riad obsahuje hliníkové úchyty (napríklad nity), preto na jej vonkajšiu časť nenechávajte dlhšie pôsobiť vodu. Riad vždy poriadne vysušte.
- Nie všetky riady sa môžu umývať v umývačke riadu. Riadte sa symbolmi na obale.
- Pri skladaní pokrievky počas prípravy jedla ju posuňte tak, aby ste paru nasmerovali od vás a držte ruky a tvár mimo unikania pary. Nepoužívajte pokrievky, ktoré sú prasknuté, vylúpené alebo poškrábané ani sa ich nepokúšajte opraviť. Používanie poškodených riadu môže viesť k prasknutiu skla a možným poraneniam používateľov alebo okolo stojacich ľudí. Nedávajte horúce sklenené pokrievky do studenej vody ani priamo na studenú pracovnú dosku, pretože extrémne zmeny teplôt môžu spôsobiť prasknutie skla.



Riad je vyrobený z recyklovateľného materiálu. Nemala by byť likvidovaná spolu s iným odpadom z domácnosti v celej EÚ. Aby sa predišlo možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia v dôsledku nekontrolovaného zneškodňovania odpadu, recyklujte tento výrobok na podporu trvalo udržateľného opätovného použitia materiálnych zdrojov. Odovzdajte použité zariadenie, do zberného miesta na to určeného alebo kontaktujte predajcu, kde bol výrobok zakúpený.



Výrobok je v súlade s platnými európskymi smernicami a bola vykonaná metóda hodnotenia zhody týchto smerníc.



Bezpečný materiál pre potraviny.

----- Copper line -----
RIAD S POKRIEVKOU

NÁVOD NA POUŽITÍ (801272, 801273)

- Odstraňte veškerý balicí materiál, označení, nalepovací štítky a značky.
- Nádobi opláchněte v teplé, mýdlové vodě, poté důkladně vysušte měkkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.
- Pokud nebudete nádobi používat ihned, doporučujeme potřít nádobi tenkou vrstvou rostlinného oleje nebo tuku. Zbytky oleje nebo tuku na nádobi odstraňte kuchyňskou utěrkou. Tento úkon udrží nádobi v perfektním stavu.
- Zvolte správnou velikost varné plotýnky nebo velikost plynového plamene, aby se teplá plocha nebo plamen dotýkaly jen spodní strany pánve a nesahaly až na její boční strany.
- Dávejte pozor na to, abyste nezohřívali prázdné nádobi.
- Při přípravě jídla se ujistěte, že rukojeti nejsou umístěny nad horkými plotýnkami nebo plynovými plameny. Nedovolte, aby se rukojeti dostali do styku s přímým teplem nebo plameny.



UPOZORNĚNÍ Rukojeti a držadla se mohou v některých podmínkách velmi zahřát. Vždy používejte kuchyňské nebo grilovací rukavice.

- Některé rukojeti a držadla jsou upevněny pomocí šroubů, které se po čase mohou uvolnit z důvodu nepřetržitého zahřívání a ochlazování upevnění. Pokud k tomu dojde, je třeba pečlivě jejich dotáhnout. Neutahujte jejich příliš, protože to může vést k poškození držadla.
- Při vaření je velmi důležité, mít pánev, na níž se zahřívá tuk, stále pod dozorem. Tuk se může velmi rychle ohřát a zapálit. Pokud by došlo ke vznícení tuku, nikdy jej nehaste vodou! Plameny uhasťte pomocí pokličky nebo hrubou vlněnou přikrývkou.
- Aby se nepoškodila antiadhézní vrstva, používejte pouze kuchyňské pomůcky z žáruvzdorného plastu nebo dřeva. Potraviny, které chcete vařit, nekraťte přímo v nádobi.
- Nádobi není vhodné do elektrické, plynové i horkovzdušné trouby (max. 280 °C)
- Nádobi netahujte ani neposunujte po sklokeramických a halogenových varných deskách. Při nerespektování může dojít k poškození poškrábáním nádobí i varných desek.
- Vždy vysušte spodek nádobí abyste zabránili její možnému přichycení na varnou desku.
- Nízká až střední teplota poskytuje nejlepší výkon při přípravě jídla. Vysoká teplota může poškodit vaše nádobi a na tento typ poškození se nevztahuje záruka. Vysokou teplotu používejte pouze na odpařování tekutin. Střední až vysokou teplotu na přípravu minulek, smažení s mícháním a smažení. Nízkou teplotu na ohřívání jídla, přehřívání a přípravu jemných omáček.
- Přehřívání a teplotní šoky mohou způsobit vytvoření hnědých nebo modrých skvrn (není to chyba výrobu). Dochází k tomu při používání příliš vysoké teploty (zejména s prázdným nebo minimálně naplněným nádobím). Změnu zbarvení může způsobit i velké množství kovu (nádobí vypadá trochu zarezlých) nebo vodního kamene ve vaší vodě (na nádobi se objeví bílé skvrny, které prostě odstraníte citronovou šťávou nebo bílým octem).
- Před čištěním nechte pánev vychladnout, abyste zabránili kroucení způsobenému extrémními teplotními šoky. Vyhybejte se extrémním změnám teploty.
- Po každém použití omyjte vnitřní i vnější povrch nádobí horkou vodou, tekutým prostředkem na mytí nádobí a houbičkou. Důkladně opláchněte a vysušte.
- K mytí nepoužívejte drsné kovové houbičky, drátěnky ani hrubozrnný prášek.
- Do horkého nádobí nikdy nenapouštějte studenou vodu, ani neponořujte horký nádobi do studené vody. Náhlé změny teploty mohou způsobit ohnutí kovu, v důsledku čehož se může základna zkřivit.
- Nádobi obsahuje hliníkové úchyty (například náty), proto na její vnější část nenechávejte déle působit vodu. Nádobi vždy pořádně vysušte.
- Ne všechno nádobi se mohou mýt v myčce nádobí. Řiďte se symboly na obalu.
- Při skládání poklice během přípravy jídla ji posuňte tak, abyste páru nasměřovali od vás a držte ruce a obličej mimo unikání páry. Nepoužívejte poklice, které jsou prasklé, vylustěné nebo poškrábané ani se je nepokoušejte opravit. Používání poškozených nádobí může vést k prasknutí skla a možným zraněním uživatele nebo okolo stojících lidí. Nedávejte horké skleněné poklice do studené vody ani přímo na studenou pracovní desku, protože extrémní změny teplot mohou způsobit prasknutí skla.



Nádobi je vyrobeno z recyklovatelného materiálu. Neměla by být likvidována společně s jiným odpadem z domácnosti v celé EU. Aby se předešlo možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolovaného odstraňování odpadů, recyklujte tentovýrobek na podporu udržitelného opětovného použití materiálních zdrojů. Odevzdejte použité zařízení, do sběrného místa k tomu určeného nebo kontaktujte prodejce, kde byl výrobek zakoupen.



Výrobek je v souladu s platnými evropskými směrnicemi a byla vykonána metoda hodnocení zhody těchto směrnic.



Bezpečný materiál pro potraviny.

Copper line
NÁDOBÍ S POKLICÍ

ASZNÁLATI UTASÍTÁS (801272, 801273)

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot, jelölést, ragasztóanyagot és jelzést.
- Öblítse ki az edényt meleg, szappanos vízben, majd puha ronggyal vagy papírtörülővel alaposan törölje ki szárazra.
- Ha nem fogja használni azonnal az edényt, javasoljuk, hogy vékony réteg növényi olajjal vagy zsírral kenje be az edényt. Távolítsa el az olajat vagy a zsírt az edényről konyhai törülővel. Ez tökéletes állapotban tartja a edényt.
- Válassza ki a főzőlap megfelelő méretét vagy a gázláng méretét úgy, hogy a meleg felület vagy a láng csak az edény alját érintse meg, és ne érintse meg a serpenyő oldalát.
- Ügyeljen arra, hogy nemelegítse az üres edényt.
- Az étel elkészítésekor győződjön meg róla, hogy a fogantyúk nincsennek a forró főzőlapok vagy gázlángok fellet. Ne engedje, hogy a fogantyú közvetlen hővel vagy lánggal érintkezzen.



FIGYELEM! A fogantyúk bizonyos körülmények között nagyon felmelegedhetnek. Mindig konyhai vagy grill kesztyűt használjon.

- Bizonyos fogantyúkat csavarokkal rögzítenek, amelyek egy idő után meglazulhatnak a rögzítés folyamatos melegítéstől és lehűtéstől. Ha ez megtörténik, óvatosan húzza meg őket. Ne húzza túl erősen, mert ez károsíthatja a fogantyút.
- Főzés közben nagyon fontos, hogy az edényt ahol melegszik a zsír, felügyelet alatt tartsák. A zsír nagyon gyorsan felmelegedhet és begyűlhat. Ha a zsír meggyulladt, soha ne ontse le vízzel! A lángot egy fedél vagy egy durva gyapjútakaró eloltja.
- Csak a hőálló műanyagból vagy fából készült konyhai eszközöket használjon, hogy elkerülhető legyen a ragasztó elleni réteg károsodása. Nem szabad enni az ételeket, amelyet közvetlenül a serpenyőben kíván főzni.
- Az edények alkalmasak elektromos, gáz- és forrólevegős sütőbe (max 280 ° C)
- Az edényt ne húzza az üvegkerámia vagy halogen főzőlapokon. Ennek a tanácsnak ignorálása a tálca és a főzőlapok károsodásához vezethet.
- Az edény alját mindig szárítsa meg, nehogy a főzőlaphoz tapadjon.
- Az alacsony vagy közepes hőmérséklet a legjobb teljesítményt nyújtja az ételkészítés során. A magas hőmérséklet károsíthatja az edényt, és az ilyen típusú károka a garancia nem vonatkozik. A folyadékokat csak magas hőmérsékleten szabad elpárologni. Lőjünk le magas hőmérsékletre, hogy elkészítsük a percek, keverjük és sütjük. Alacsony hőmérséklet a felmelegedés, felmelegedés és finom mártások készítéséhez.
- A túlmelegedés és a hőmérsékleti sokkok barna vagy kék foltokat okozhatnak (nem termékhiba). Ez akkor fordul elő, ha túl magas hőmérsékletet használ (különösen üres vagy minimálisan töltött edénnyel). Az elszíneződést a nagy mennyiségű fém is okozhatja (az edény kissé rozsdásul néz ki) és vízkő a vízben (az edényben jelenik fehér foltok könnyen eltávolíthatók a citromlevet vagy ecetet).
- Tisztítás előtt hagyja lehűlni az edényt, hogy elkerülje a szélsőséges hőmérsékleti sokkok okozta csavarodást. Kerülje a szélsőséges hőmérsékleti változásokat.
- Minden használat után mossa ki a belső és külső felületet forró vízzel, folyékony mosogatószerrel és szivaccsal. Alaposan öblítse le és szárítsa meg.
- Ne használjon durva fémszivacsokat, briketteket vagy durva porokat a tisztításhoz.
- Soha ne öntsön hideg vizet az meleg edényben, vagy hideg vízben ne merítse az forró edényt. A hirtelen hőmérséklet-változások okozhatják a fém elhajlását, ennek eredményeként, torzíthatja az alapot.
- Az edény alumínium fogantyúkat tartalmaz (például a szegecs) úgy, hogy a külső részén ne hagyja tovább hatni a vizet. Mindig alaposan szárítsa meg az edényt.
- Nem minden edényt mosható a mosogatógépben. Kövesse a csomagoláson található szimbólumokat.
- Amikor levezi a fedelet az étel elkészítése közben, mozdítsa el úgy, hogy a páratartsa magától távol, és tartsa a kezét és az arcát a gőz szivárgásától. Ne használjon repedt, hámozott vagy karcolt fedeleket, és ne próbálja meg javítani őket. A sérült edény használata üvegterést és esetleges sérüléseket okozhat a felhasználóknak vagy a körül álló embereknek. Ne tegye meleg pohár fedelét hideg vízbe vagy közvetlenül egy hideg munkalapra, mert a szélsőséges hőmérsékletváltozások miatt az üveg megrepedhet.



Az edény újrahasznosítható anyagból készül. Nem szabad az EU-ban más háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. A nem ellenőrzött hulladékártalmatlanítás következtében a környezetre vagy az emberi egészségre gyakorolt potenciális károsodás megelőzése érdekében ezt újrahasznosítani kell. Az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának előmozdítására. Vigye át a használt berendezést egy kijelölt gyűjtőhelyre, vagy vegye fel a kapcsolatot az eladóval, ahol a terméket vásárolta.



A termék megfelel az érvényes európai irányelveknek, és felhasználták ezen irányelvek megfelelőségének értékelésére.



Biztonságos anyag az élelmiszerekhez.

Copper line -----
EDÉNYEK FEDOVEL

NAPUTAK ZA UPORABU (801272, 801273)

- Skinite sav ambalažni materijal, obilježavanja, ljepljive etikete i oznake.
- Posuđu isperite u toploj, sapunastoj vodi, onda pažljivo osušite mekanom krpom ili papirnim brisačem.
- Ukoliko nećete posuđu odmah koristiti, preporučujemo da posuđu premažete tankim slojem biljnog ulja ili masti. Ostatke ulja ili masti na posuđi otklonite kuhinjskom krpom. Ova radnja će očuvati posuđu u perfektnom stanju.
- Izaberite ispravnu veličinu ploče za kuhanje ili veličinu plinskog plamena, kako bi topla površina ili plamen dodirivali samo donju stranu posuđe, a ne dodirivale njene bočne strane.
- Pazite na to da ne zagrijevate praznu posuđu.
- Kod pripreme jela se uvjerite da drške nisu postavljene iznad vrućih ploča ili plinskog plamena. Ne dozvolite da drške dođu u kontakt sa izravnom toplotom ili plamenom.



UPOZORENJE! Drške i držači se mogu u nekim uvjetima veoma zagrijati. Uvijek koristite kuhinjske ili gril rukavice.

- Neke drške i držači pričvršćeni su uz pomoć vijaka koji mogu vremenom iz razloga neprekidnog zagrijavanja i hlađenja olabaviti. Ukoliko dođe do toga, potrebno je brižljivo ih dotegnuti. Nemojte ih suviše dotezati, pošto to može prouzrokovati oštećenje držača.
- Kod kuhanja veoma je bitno da posuđa u kojoj se zagrijava mast bude stalno pod nadzorom. Mast se može veoma brzo zagrijati i zapaliti. Ukoliko bi došlo do zapaljivanja masti, nikada ju ne gasite vodom! Plamene ugasite uz pomoć poklopca ili grubog vuneno pokrivača.
- Da se neprijajući sloj ne ošteti, koristite samo kuhinjska pomagala od plastike otporne na toplotu ili drveta. Prehrambene namirnice koje želite kuhati, ne režite izravno u posuđi.
- Posuđu su pogodna za električnu, plinsku i toplozračnu pećnicu (max. 280°C)
- Posudu nemojte vući niti pomjerati po staklokeramičkim i halogenim pločama za kuhanje. Kod nerespektiranja može doći do oštećenja posude ogrebotinama, kao i ploča za kuhanje.
- Donji dio posude uvijek osušite, kako biste spriječili njeno lijepljenje na ploču za kuhanje.
- Najbolji učinak kod pripreme jela pruža niska do srednja temperatura. Visoka temperatura može vašu posuđu oštetiti, a garancija se na ovu vrstu oštećenja ne odnosi. Visoke temperature koristite samo za isparavanje tečnosti. Srednju do visoku temperaturu za pripremu brzih jela, prženje sa miješanjem i prženje. Nisku temperaturu za zagrijavanje jela, podgrijavanje i pripremu finih umaka.
- Pregrijavanje i toplotni šokovi mogu prouzrokovati stvaranje smeđih ili plavih fleka (ovo nije greška proizvoda). Do toga dolazi korištenjem suviše visoke temperature (prije svega sa praznom ili minimalno napunjenom posuđom). Promjenu boje može prouzrokovati i velika količina metala (posuđa izgleda malo zahrđala) ili vodenog kamenca u vašoj vodi (na posuđi se pojave bijele fleke koje jednostavno skinete limunovim sokom ili bijelim octom).
- Prije čišćenja ostavite da se posuđa ohladi, kako biste spriječili savijanje prouzrokovano ekstremnim toplotnim šokovima. Izbjegavajte ekstremne promjene temperature.
- Nakon svakog korištenja unutarnju i vanjsku površinu posude operite vrućom vodom, tečnim sredstvom za pranje posuđa i spužvicom. Dosljedno isperite i osušite.
- Za pranje ne koristite grube metalne spužve, žice niti grub zrnasti prašak.
- U vruću posuđu nikada ne puštajte hladnu vodu, niti vruće suđe ne potapajte u hladnu vodu. Nagle promjene temperature mogu prouzrokovati savijanje metala, uslijed čega se može baza iskriviti.
- Posuda sadrži aluminijske učvršćivače (na primjer nitne), zbog toga ne ostavljajte da voda duže djeluje na njen vanjski dio. Suđe uvijek dobro osušite.
- U perilici suđa ne mogu se prati sve posuđe. Rukovodite se simbolima na ambalaži.
- Kod skidanja poklopca tijekom pripreme jela, isti pomjerite onako da paru usmjerite od sebe, a ruke i lice držite izvan izlaska pare. Ne koristite poklopce koji su puknuti, objeni ili ogrebeni, niti iste ne popravljajte. Korištenje oštećenog suđa može voditi do pucanja stakla i mogućih povreda korisnika ili oko stojećih ljudi. Vruće staklene poklopce ne stavljajte u hladnu vodu niti izravno na hladnu radnu ploču, pošto ekstremne promjene temperature mogu prouzrokovati pucanje stakla.



Posuđa je proizvedena od reciklirajućeg materijala. U cijeloj EU ne bi trebala biti uništavana zajedno sa drugim otpadom iz domaćinstva. Da bi se uslijed nekontroliranog uništavanja otpada izbjeglo moguće oštećenje životne sredine ili ljudskog zdravlja, ovaj proizvod reciklirajte za potporu trajno održivom ponovnom korištenju izvora materijala. Iskorišteno sredstvo predajte u za to određeno sabirno mjesto ili kontaktirajte prodavatelja, gdje je bio proizvod kupljen.



Proizvod je u skladnosti sa važećim evropskim smjernicama, a bila je izvršena metoda procjene sukladnosti ovih smjernica.



Siguran materijal za prehrambene namirnice.

Copper line
SUĐE SA POKLOPCEM

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE (801272, 801273)

- Îndepărtați toate materialele de ambalare, marcasele, etichetele adezive și etichete.
- Clătiți vase în apă caldă, cu spumă, apoi uscați bine cu o cârpă moale sau un prosop de hârtie.
- Dacă nu folosiți vase imediat, se recomandă să puneți pe vase un strat subțire de ulei vegetal sau grăsimă. Uleiul sau grăsimă din tigaie se îndepărtează cu prosoape de bucătărie. Acest lucru o va menține pe vase în stare perfectă.
- Selectați dimensiunea corectă a plăcii de gătit sau mărimea flăcării de gaz, astfel încât suprafața caldă sau flacăra să atingă numai partea inferioară a tigăii și să nu atingă părțile ei laterale.
- Aveți grijă să nu încălziți vase goale.
- Asigurați-vă că în timpul gătirii, mânerul nu se află deasupra plăcilor calde sau flăcării de gaz. Nu lăsați mânerul să intre în contact cu căldura sau flacăra directă.



ATENȚIE! Mănerul poate deveni foarte cald în anumite condiții. Utilizați întotdeauna mânuși de bucătărie sau pentru gril.

- Unele mâner sunt fixate cu ajutorul șuruburilor, care cu timpul se pot elibera datorită încălzirii și răcirii continue a dispozitivului de fixare. Dacă se întâmplă acest lucru, este necesar să le strângeți cu atenție. Nu le trageți prea tare, deoarece acest lucru poate deteriora mânerul.
- La gătire este foarte important ca vase, pe care se încălzește grăsimă, să fie sub supraveghere. Grăsimă se poate încălzi foarte repede și se poate aprinde. Dacă s-ar aprinde grăsimă, niciodată nu o stingeți cu apă! Flacăra trebuie stinsă cu capacul sau cu o pătură de lână groasă.
- Pentru a nu deteriora stratul anti-adeziv, utilizați numai ustensile de bucătărie din material plastic rezistent la căldură sau din lemn. Produsele alimentare pe care le gătiți, nu le tăiați direct în tigaie.
- Vase se pot utiliza într-un cuptor electric, cu gaz și în cuptor cu aer cald (max. 280°C)
- Nu trageți și nu mișcați cu vase pe plăci de ceramică și plite de halogen. Nerespectarea acestor lucruri poate duce la deteriorarea tigăii, precum și a plitei.
- Uscăți întotdeauna partea inferioară a tigăii pentru a preveni lipirea acesteia de plită.
- Temperatura scăzută sau mijlocie oferă cea mai bună performanță la pregătirea mâncării. Temperatura ridicată poate deteriora vasele voastre, iar pe acest tip de deteriorare nu se aplică garanție. Utilizați temperatura ridicată numai pentru evaporarea lichidelor. Temperatură mijlocie și ridicată folosiți pentru gătit scurtă, prăjirea cu amestecare și prăjire. Temperatură scăzută pentru încălzirea mâncărilor și pregătirea sosurilor delicioase.
- Suprîncălzirea și șocurile de temperatură pot provoca pete maro sau albastre (nu este o eroare de produs). Acest lucru se întâmplă atunci când se utilizează o temperatură prea mare (mai ales cu o tigaie goală sau minim umplută). Schimbarea culorii poate provoca și o cantitate mare de metal (vase pare puțin ruginită) sau calcar în apa voastră (pe tigaie apar pete albe, pe care le îndepărtați cu apă de lămâie sau cu șotet alb).
- Înainte de curățare lăsați vase să se răcească, pentru a preveni răscucirea cauzată de șocuri extreme de temperatură. Evitați modificările extreme ale temperaturii.
- După fiecare utilizare, spălați suprafața interioară și cea exterioară a tigăii, cu apă fierbinte, cu lichide de spălat vase și cu burete. Clătiți bine și uscați.
- Pentru spălare nu utilizați bureți metalici duri, bureți de sârmă și nici praful granulat.
- Nu introduceți niciodată apă rece în vase fierbinte, și nici nu puneți vasele fierbinți în apă rece. Modificarea bruscă a temperaturii poate provoca îndoirea metalului, din această cauză se poate îndoi baza tigăii.
- Vase conține agățătoare de aluminiu (de exemplu nituri), de aceea nu lăsați des partea ei exterioară în apă. Întotdeauna uscați bine vasele.
- Nu toate tigăile pot fi spălate în mașina de spălat vase. Respectați simbolurile de pe ambalaj.
- Când dați jos capacul din vase în timp ce pregătiți mâncarea, întoarceți-o așa ca să îndepărtați aburi departe de d-voastră și țineți-vă mâinile și fața în afara scăpării aburilor. Nu folosiți capacul care este spart, deteriorat sau zgâriat și nici nu încercați să-l reparați. Utilizarea vaselor deteriorate poate provoca spargerea sticlei și posibile vătămări pentru utilizatori sau persoane în apropiere. Nu puneți capacele fierbinți din sticlă în apă rece nici direct pe o suprafață de lucru rece deoarece modificările extreme ale temperaturii pot provoca spargerea sticlei.



Vase este fabricată din material reciclabil. Nu poate fi lichidată împreună cu alte deșeuri menajere din întreaga UE. Pentru a preveni deteriorarea potențială a mediului sau a sănătății umane ca urmare a eliminării necontrolate a deșeurilor, reciclați acest produs pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Depuneți dispozitivul utilizat, la punctul de colectare desemnat în acest scop sau contactați vânzătorul, unde a fost achiziționat produsul.



Produsul este în conformitate cu directivele europene valabile și a fost efectuată metoda de evaluare a conformității acestor directive.



Material potrivit pentru alimente.

----- Copper line -----
VASE CU CAPAC

INSTRUCTIONS FOR USE (801272, 801273)

- Remove all wrapping material, markings, stick-on labels and tags.
- Rinse the cookware in warm, soapy water and then dry thoroughly with a soft cloth or paper towel.
- Smear a thin layer of vegetable oil or cookware grease on the cookware unless you are going to be cooking with it right away. Use a kitchen towel to remove oil or grease residue on the cookware. This will keep the cookware in perfect condition.
- Select the correct burner or gas flame size so the hot surface or flame touches only the underside of the cookware and does not go up its sides.
- Be careful not to heat an empty cookware.
- When preparing food, be sure the handles are not placed over hot surfaces or gas flames. Do not let them come into contact with direct heat or flames.



WARNING! Handles and grips can become too hot in some conditions. Always wear kitchen gloves or barbecue mitts.

- Some handles and grips are fastened with screws, which over time may loosen because of repeated heating and cooling. If this happens, carefully tighten the screws. Do not overtighten them because that may damage the handle.
- When cooking, always keep an eye on grease warming on the cookware. It can very quickly heat up and ignite. Never use water to put out a grease fire! Smother the flames with a cover or thick blanket.
- To avoid damaging the anti-stick coating, use only kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood. Do not cut directly in the cookware food you want to cook.
- Pans are suitable for electric, gas and convection ovens (max. 280 °C).
- Do not drag or shove a cookware over glass ceramic or halogen cooking surfaces. Doing so can scratch both the cookware and cooking surfaces.
- Always dry the bottom of the cookware to keep it from sticking to the cooking surfaces.
- Food is best prepared at low to moderate temperatures. A higher temperature can damage your cookware and such damage is not covered by the warranty. Use a high temperature only to evaporate liquids. Heat at medium to high temperatures to prepare quick cookware, to stir fry or for frying. Use low temperatures to warm up food, for reheating and to prepare delicate sauces.
- Overheating and thermal shocks can cause brown or blue spots to appear (not a product fault). This happens when cooking at very high temperatures (especially when the cookware is empty or hardly full). Discoloration can be also caused by large quantities of metal (when the cookware looks somewhat corroded) or limescale in your water (white spots appear on the cookware that can be easily removed with lemon juice or white vinegar).
- Let the cookware cool down before cleaning it to prevent warping caused by extreme temperature shocks. Avoid extreme temperature changes.
- Wash both the inside and outside surfaces of the cookware after each use with hot water, dishwashing liquid and a sponge. Rinse thoroughly and dry.
- Do not clean with abrasive metal sponges, steel wool or coarse powder.
- Never pour cold water on a hot cookware or submerge hot cookware in cold water. Sudden changes in temperature can warp the metal and cause the base to become uneven.
- Do not soak the cookware's outer part for too long in water because it has aluminum extrusions (such as rivets). Always dry cookware thoroughly.
- Not all cookware can be washed in a dishwasher. Read and follow the symbols on the packaging.
- When putting a lid on a cookware while preparing food, move the lid so steam is directed away from you and keep your hands and face away from the escaping steam. Do not use lids that are cracked, broken or scratched and do not try to mend them. Using damaged cookware can lead to glass shattering and possible injuries to anyone using them or nearby. Never put a hot glass lid into cold water or directly on a cold worktop as any extreme change in temperature can cause the glass to break.



This cookware is made of recyclable material. It should not be thrown out with other household waste anywhere in the EU. To prevent any possible harm to the environment or human health because of uncontrolled waste disposal, please recycle this product to promote the sustainable reuse of material resources. Return used appliances to the designated collection point or contact the retailer where the product was purchased.



The product complies with applicable European directives and a method for assessing conformity with these directives was carried out.



Safe material for food.

----- Copper line -----
COOKWARE WITH LID