

Oberfläche der Kochfelder zu ziehen. Schrauben am Kochgeschirr können sich mit der Zeit lösen. Verwenden Sie zum Festziehen der Schrauben bei Bedarf einen Schraubenzieher. Seien Sie besonders achtsam bei den Schrauben an Glasdeckeln, da durch zu starkes Anziehen der Deckel beschädigt werden kann.

REINIGUNG DES KOCHGESCHIRRS

Lassen Sie das Ofengeschirr nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor es bewegt oder gereinigt wird. Obwohl dieses Kochgeschirr spülmaschinenfest ist, empfehlen wir, es per Hand abzuwaschen, um die Oberfläche zu schonen.

Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr in warmem Seifenwasser, das ein mildes Reinigungsmittel enthält. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme und spülen und trocknen Sie es gründlich ab.

Wenn Sie das Kochgeschirr in der Spülmaschine reinigen, nehmen sie es unmittelbar nach Beendigung des Spülvorgangs aus dem Gerät und trocknen es mit einem weichen Tuch ab.

Benutzen Sie zur Beseitigung von hartnäckigen Flecken einen nicht-scheuernden Topfreiniger aus Kunststoff oder ein Reinigungskissen

mit warmem Seifenwasser. Lassen Sie das Kochgeschirr nicht über einen längeren Zeitraum im Wasser stehen.

AUFBEWAHRUNG

Kochgeschirr nicht feucht in den Schrank stellen, sondern trocken und sauber aufbewahren.

Beim Stapeln von Kochgeschirr jeweils eine Lage Papier dazwischen legen, um Zerkatzen und Beschädigungen zu vermeiden.

VORSICHT

Griffe nicht auf die anliegenden Kochfelder oder den Rand des Kochfelds überstehen lassen. Die Griffe des Kochgeschirrs können bei Gebrauch heiß werden. Benutzen Sie stets hitzebeständige Topfhandschuhe, wenn Sie es bewegen.

Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht ohne Inhalt, da dies zu Materialverzug führen kann.

Das heiße Kochgeschirr nicht mit kaltem Wasser oder anderen kalten Flüssigkeiten in Berührung bringen.

Falls Ihr Kochgeschirr stark überhitzt wurde, lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es vom Kochfeld nehmen.

Untersuchen Sie den Zustand und die Sicherheit Ihres Kochgeschirrs, bevor Sie es wieder verwenden. Bei sichtbarer Beschädigung müssen Sie

che la cucina sia ben ventilata. Durante l'uso delle pentole o delle padelle, i piani cottura in vetroceramica potrebbero graffiarsi. Per ridurre il rischio di danni, sollevare e poggiare con cautela il prodotto piuttosto che trascinarlo sulla superficie del piano cottura.

Eventuali viti presenti sul prodotto possono allentarsi nel tempo. In tal caso, serrarle nuovamente utilizzando un cacciavite. Prestare attenzione alle viti sui coperchi in vetro, poiché un serraggio eccessivo potrebbe danneggiarli.

ATTENZIONE

Evitare che le impugnature siano posizionate in corrispondenza dei fuochi adiacenti o dei bordi del piano cottura.

Le impugnature potrebbero surriscaldarsi durante l'uso, pertanto è consigliabile utilizzare sempre guanti resistenti al calore per spostare le pentole o le padelle. Non lasciare che l'acqua evapori totalmente, onde evitare deformazioni del prodotto.

Non versare acqua o altri liquidi freddi all'interno di padelle o pentole bollenti.

Se il prodotto si surriscalda, lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente prima di toglierlo dal piano cottura.

Esaminare le condizioni e l'integrità del prodotto prima di riutilizzarlo; in caso di danni, smaltilo con attenzione.

PULIZIA DEL PENTOLAME

Prima di spostare o pulire il prodotto, lasciarlo raffreddare completamente. Sebbene il prodotto sia lavabile in lavastoviglie, si consiglia di lavarlo a mano per preservare la finitura.

Pulire le pentole e le padelle in acqua calda con un detergente delicato e un panno morbido; non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi; sciacquare e asciugare accuratamente.

Se si utilizza una lavastoviglie, togliere le pentole o le padelle non appena terminato il ciclo di pulizia e asciugarle accuratamente.

Per rimuovere le macchie ostinate, utilizzare una spugnetta non abrasiva in plastica con acqua calda e sapone. Non lasciare immerse le pentole o le

es vorschriftsmäßig entsorgen.

ANTES DEL PRIMER USO

Lavar a mano cuidadosamente.

USO DE LA BATERÍA DE COCINA

Adecuada para usar en placas eléctricas sólidas, halógenas, radiantes, de inducción y hornillos de gas.

No se puede utilizar en un horno ni en un microondas, para la fritura en abundante aceite, en la parrilla, ni en un fuego abierto o barbacoa. Para evitar que se queme el revestimiento de tacto suave de las asas, no coloque el utensilio de cocina sobre anillos de la placa de cocción que tengan un tamaño superior al de la base ni permita que las llamas sobresalgan por los laterales.

Utilice únicamente utensilios de plástico, silicona o madera resistentes al calor; no utilice utensilios metálicos.

No corte alimentos dentro del utensilio, ya que se podría dañar la superficie.

No llene el utensilio al completo. Deje al menos un tercio de su capacidad libre.

Evite dejar los alimentos con un alto contenido de sal en los utensilios de

cocina, ya que podrían dejar marcas. No sobrecaliente el utensilio de cocina vacío.

No deje nunca el utensilio de cocina desatendido durante su uso y asegúrese de que la cocina esté bien ventilada.

Las placas vitrocerámicas se pueden rayar al mover los utensilios de cocina. Para minimizar los daños, levante y coloque el utensilio de cocina en lugar de arrastrarlo por la superficie de la placa.

Es posible que los tornillos del utensilio de cocina se aflojen con el tiempo. Vuelva a apretar los tornillos un destornillador según sea necesario. Tenga cuidado con los tornillos de las tapas de vidrio, ya que si los aprieta demasiado, se puede dañar la tapa.

LIMPIEZA

Dejar enfriar completamente antes de mover o limpiar.

Aunque este utensilio de cocina se puede lavar en el lavavajillas, se recomienda lavarlo a mano para mantener el acabado.

Limpie el utensilio de cocina con agua tibia con un detergente suave y un paño suave; no utilice limpiadores fuertes ni abrasivos ni estropajos; enjuáguelo y séquelo completamente.

Si utiliza un lavavajillas, retire el

utensilio de cocina tan pronto como el ciclo haya finalizado y séquelo completamente.

Para eliminar las manchas difíciles, utilice una esponja de plástico no abrasiva con agua templada y jabón. No deje el utensilio de cocina sumergido en agua durante largos períodos de tiempo.

ALMACENAMIENTO

No guarde el utensilio de cocina húmedo; guárdelo en un lugar limpio y seco.

Si va a apilar los utensilios de cocina, coloque una capa de papel entre ellos para evitar araños o daños.

PRECAUCIÓN

No permita que las asas sobresalgan por los anillos adyacentes de la placa ni por el borde de la placa.

Las asas del utensilio de cocina pueden calentarse durante su uso; utilice siempre guantes resistentes al calor para moverlo.

No deje que el utensilio de cocina hierva en seco, ya que podría deformarse.

No aplique agua ni líquidos fríos si está caliente.

Si el utensilio de cocina se sobrecalienta, deje que se enfrie a temperatura ambiente antes de moverlo de la placa. Examine el estado y la seguridad del utensilio de cocina antes de volver a utilizarlo;

si hay indicios de daños, deséchelo con precaución.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Lavare a mano accuratamente.

UTILIZZO DEL PENTOLAME

Adatte per l'uso su piastre elettriche e a gas, fornelli alogenici e radianti oltre che su fornelli a induzione.

Non adatte per forni o apparecchi microonde, per frittature, per l'uso con grill, su barbecue o fiamme vive. Per evitare di bruciare il morbido rivestimento sulle impugnature, non posizionare il prodotto su fornelli di dimensioni maggiori rispetto alla loro base o lasciare che le fiamme tocchino i lati.

Utilizzare solo utensili in plastica, silicone o legno resistenti al calore; non utilizzare utensili in metallo.

Non tagliare gli alimenti all'interno delle pentole, poiché ciò potrebbe danneggiarne la superficie.

Non riempire pentole e padelle per più di due terzi della sua capacità. Evitare di lasciare alimenti con un elevato contenuto di sale nel prodotto, poiché ciò potrebbe lasciare segni di corrosione.

Non surriscaldare le pentole o le padelle vuote.

Non lasciare mai incustodito il prodotto durante l'uso e assicurarsi

padelle nell'acqua per lunghi periodi di tempo.

COME RIPORRE IL PRODOTTO

Non conservare il pentolame bagnato e riporlo in un luogo asciutto e pulito. Se le pentole e le padelle vengono conservate impilandole una sull'altra, separarle attraverso un foglio di carta onde evitare graffi o danni.

ATTENZIONE

Evitare che le impugnature siano posizionate in corrispondenza dei fuochi adiacenti o dei bordi del piano cottura.

Le impugnature potrebbero surriscaldarsi durante l'uso, pertanto è consigliabile utilizzare sempre guanti resistenti al calore per spostare le pentole o le padelle. Non lasciare che l'acqua evapori totalmente, onde evitare deformazioni del prodotto.

Non versare acqua o altri liquidi freddi all'interno di padelle o pentole bollenti.

Se il prodotto si surriscalda, lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente prima di toglierlo dal piano cottura.

Esaminare le condizioni e l'integrità del prodotto prima di riutilizzarlo; in caso di danni, smaltilo con attenzione.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Dokładnie umyć ręcznie.

UŻYwanIE NACZYNIA KUCHENNEGO

Nadaje się do stosowania na gazowych, elektrycznych, halogenowych, grzejnych i indukcyjnych płytach grzewczych. Nie nadaje się do stosowania w piekarnikach ani mikrofalówkach, do smażenia na głębokim tłuszczu, na grillu, nad otwartym ogniem ani na grillu.

Aby uniknąć przypalenia powłoki Soft-Touch na uchwytach, nie należy umieszczać naczynia na płytach kuchennych większych niż rozmiar podstawy naczynia ani pozwalać, aby płomienie zachodziły na boki.

Należy używać wyłącznie żaroodpornych przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego, silikonu lub drewna; nie należy używać narzędzi metalowych.

Nie należy kroić potraw w naczyniach, ponieważ może to uszkodzić ich powierzchnię. Nie napełniać naczynia więcej niż na dwie trzecie pojemności.

Należy unikać pozostawiania naczyniach potraw o dużej zawartości soli, ponieważ może to spowodować korozję.

Nie podgrzewać pustych naczyni. Nigdy nie pozostawiać patelni bez nadzoru podczas jej użytkowania. Należy zapewnić dobrą wentylację kuchni.

Podczas przesuwania naczyni po płycie grzewczej może dojść do jej porysowania. Aby zminimalizować uszkodzenia płyty grzewczej, należy podnieść i umieścić naczynie, a nie przesuwać go po powierzchni płyty. Śruby na naczyniach mogą się z czasem poluzować. W razie potrzeby dokręcić śruby wkrętakiem.

Należy zachować ostrożność przy przykręcaniu śrub do szklanych pokrywek, ponieważ nadmierne dokręcenie może spowodować uszkodzenie pokrywek.

CZYSZCZENIE NACZYNIA KUCHENNEGO

Przed przeniesieniem lub czyszczeniem należy odczekać do całkowitego ostygnięcia.

Mimo że to naczynie nadaje się do mycia w zmywarce, zaleca się mycie ręczne, aby zachować jego wykończenie. Naczynie należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu i miękką ściereczką; nie należy używać ostrych lub ściernych środków czyszczących lub skrobaków; dokładnie spłukać i osuszyć.

W przypadku korzystania ze zmywarki należy wyjąć naczynie, gdy tylko cykl zmywania zostanie zakończony, i dokładnie je wysuszyć. Aby usunąć uporczywe zabrudzenia, należy użyć miękkiej siatki z tworzywa sztucznego lub gąbki z ciepłą wodą z mydłem.

Nie pozostawiać naczynia do moczenia w wodzie przez dłuższy czas.

PRZECHOWYWANIE

Nie przechowywać wilgotnych naczyni; przechowywać w suchym, czystym miejscu.

W przypadku układania naczyni w stos, należy umieścić warstwę papieru pomiędzy naczyniami, aby uniknąć zarysowań lub uszkodzeń.

PRZESTROGA

Nie pozwolić, aby uchwyty zakrywały przylegające do siebie pierścienie grzewcze lub krawędź płyty grzewczej.

Uchwyty naczynia mogą nagrzewać się podczas używania; do przenoszenia naczynia należy zawsze używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

Nie dopuszczać do wygotowania zawartości naczynia, ponieważ może to spowodować jego wypaczenie. Nigdy nie wystawiać gorących naczyni na działanie zimnej wody lub innego płynu.

W przypadku przerzania naczynia przed zdaniem go z płyty grzewczej należy odczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej. Przed ponownym użyciem należy sprawdzić stan i bezpieczeństwo naczynia; w przypadku stwierdzenia uszkodzeń należy je ostrożnie zutylizować.